tehnoteka

https://cenoteka.rs

Uputstvo za upotrebu

BOSCH ugradna rerna HSG738DB2



Cenoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

https://cenoteka.rs/p/bosch-ugradna-rerna-hsg738db2/

BOSCH

Rerna za kuvanje na paru i pečenje

HSG738D.2

[sr] Uputstvo za upotrebu i uputstva za montažu

Bosch BetterFood aplikacija

Otkrij svoj novi uređaj sa hiljade fleksibilnih recepata!

- Veganski, sa malo ugljenih hidrata ili bez glutena? Sve recepte možeš da prilagodiš svojim željama.
- Otkrij recepte za sastojke koje već imaš kod kuće.
- Kuvanje zdrave hrane potpuno jednostavno – pomoću zdravstvenog kompasa za proveru hranljivih sastojaka.
- U receptima saznaj optimalna podešavanja za umrežene uređaje.

Ova aplikacija je dostupna samo u određenim evropskim zemljama i na jezicima.



Dodatne informacije i objašnjenja možete da pronađete na mreži. Skenirajte QR kôd na naslovnoj stranici.



Sadržaj

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1 Bezbednost ... 2
2 Izbegavanje materijalnih šteta ... 5
3 Zaštita životne sredine i štednja ... 6
4 Upoznavanje sa uređajem ... 6
5 Režimi rada ... 8
6 Pribor ... 10
7 Pre prve upotrebe ... 12
8 Osnovno rukovanje ... 13
9 Brzo zagrevanje ... 15
10 Vremenske funkcije ... 15
11 Para ... 16
12 Termometar za pečenje ... 19
13 Jela ... 21
14 Funkcija pretrage "Assist Plus" ... 23
15 Favoriti ... 24
16 Zaštita za decu ... 24
17 Osnovna podešavanja ... 25
18 Home Connect ... 26
19 Čišćenje i održavanje ... 28
20 Podrška čišćenju ... 30
21 Čišćenje sa parom ... 31
22 Uklanjanje kamenca ... 32
23 Sušenje ... 32
24 Vrata uređaja ... 33
25 Postolja ... 36
26 Otklanjanje smetnji ... 38
27 Odlaganje u otpad ... 41
28 Korisnička služba ... 41
29 Informacije o besplatnom i Open Source softveru ... 41
30 Izjava o usaglašenosti ... 42
31 Zagarantovan uspeh ... 42

32 UPUTSTVO ZA MONTAŽU ... 51
32.1 Opšte napomene za montažu ... 51

⚠ 1 Bezbednost

Pridržavajte se sledećih sigurnosnih napomena.

1.1 Definicija signalnih reči

Ovde možete pogledati značenje signalnih reči koje se koriste u ovom uputstvu.

⚠ UPOZORENJE
Obratite pažnju na ove napomene da biste sprečili moguće teške ili smrtonosne povrede.

PAŽNJA
Obratite pažnju na ove napomene da biste sprečili oštećenja uređaja ili drugu materijalnu štetu.

Napomena: Upućuje na važne informacije.

1.2 Opšte napomene

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.
- Uputstva i informacije o proizvodu sačuvajte za kasniju upotrebu ili za narednog vlasnika.
- Ukoliko postoji oštećenje nastalo tokom transporta, nemojte da priključujete uređaj.

1.3 Namenska upotreba

Ovaj uređaj je namenjen samo za ugradnju. Obratite pažnju na posebno uputstvo za montažu.
Priključivanje uređaja bez utikača sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.

Uređaj koristite samo:
- za pripremu jela i pića.
- u privatnom domaćinstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja.
- na nadmorskim visinama do 2000 m.

1.4 Ograničenje kruga korisnika

Deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim spo-

sobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnosti pri tome postoje.
Deca se ne smeju igrati uređajem.
Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 15 godina i to rade pod nadzorom.
Decu mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i od priključnog kabla.

1.5 Bezbedna upotreba

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.
→ *"Pribor", Stranica 10*

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!
Ako se u pećnici ostave zapaljivi predmeti, oni mogu da se zapale.
- ▸ Nikada ne ostavljajte zapaljive predmete u pećnici.
- ▸ Ako se pojavi dim, isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice i ostavite vrata zatvorena kako biste ugušili eventualni plamen.

Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale.
- ▸ Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.

Prilikom otvaranja vrata uređaja se stvara promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali.
- ▸ Prilikom prethodnog zagrevanja i tokom pripreme, nemojte nikada na pribor stavljati papir za pečenje koji nije pričvršćen.
- ▸ Papir za pečenje uvek isecite na odgovarajuću veličinu i pričvrstite ga posudom ili kalupom.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Uređaj i delovi koje možete da dodirnete se tokom rada zagrevaju.
- ▸ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▸ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina.

Pribor ili posuđe postaju jako vrući.
- ▸ Uvek koristite kuhinjske krpe kada iz pećnice uzimate vrući pribor ili posude.

Alkoholna isparenja mogu da se zapale u vreloj pećnici. Vrata uređaja mogu da izlete. Može se desiti da izađu vrela para i plamen.
- ▸ Koristite samo male količine visokoprocentnih alkoholnih pića u jelu.
- ▸ Nemojte da zagrevate nerazređena alkoholna pića (≥ 15 % vol.) (npr. za prelivanje jela).
- ▸ Pažljivo otvorite vrata uređaja.

Teleskopski delovi za izvlačenje se zagrevaju tokom rada uređaja.
- ▸ Pre nego što dodirnete vruće delove za izvlačenje, sačekajte da se ohlade.
- ▸ Vruće delove za izvlačenje dodirujte samo kuhinjskom krpom.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Pristupačni delovi tokom režima rada postaju vreli.
- ▸ Nikada nemojte da dodirujete vrele delove.
- ▸ Udaljite decu.

Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.
- ▸ Pažljivo otvorite vrata uređaja.
- ▸ Udaljite decu.

Od vode u vreloj pećnici može nastati vrela vodena para.
- ▸ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!
Ogrebano staklo na vratima uređaja može da pukne.
- ▸ Za vrata uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih površina, jer biste tako mogli oštetiti površinu.

Uređaj i delovi uređaja koje možete da dodirnete mogu da imaju oštre ivice.
- ▸ Budite oprezni prilikom rukovanja i čišćenja.
- ▸ Ukoliko je moguće, nosite zaštitne rukavice.

Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prignječiti.
- ▸ Ne hvatajte za predeo šarki.

Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.
- ▸ Nosite zaštitne rukavice.

Alkoholna isparenja mogu da se zapale u vreloj pećnici i vrata uređaja mogu da izlete i eventualno da spadnu. Stakla na vratima mogu da puknu i polome se.
→ *"Izbegavanje materijalnih šteta", Stranica 5*
- ▸ Koristite samo male količine visokoprocentnih alkoholnih pića u jelu.
- ▸ Nemojte da zagrevate nerazređena alkoholna pića (≥ 15 % vol.) (npr. za prelivanje jela).
- ▸ Pažljivo otvorite vrata uređaja.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!
Nestručne popravke su opasne.
- ▸ Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.

- ▸ Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.
- ▸ Ako se ošteti mrežni priključni vod ili priključni kabl ovog uređaja, morate da ga zamenite specijalnim mrežnim priključnim vodom ili specijalnim priključnim kablom, koji možete da poručite od proizvođača ili njegove korisničke službe.
- ▸ Ako se mrežni priključni vod ovog uređaja ošteti, zamenu mora da izvrši obučeno stručno osoblje.

Oštećena izolacija mrežnog priključnog voda predstavlja izvor opasnosti.

- ▸ Mrežni priključni vod nikad se ne sme dovoditi u kontakt sa vrućim delovima uređaja ili izvorima toplote.
- ▸ Mrežni priključni vod nikada se ne sme dovoditi u kontakt sa oštrim vrhovima ili ivicama.
- ▸ Mrežni priključni vod nikad se ne sme presavijati, prignječiti ili modifikovati.

Vlaga koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.

- ▸ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▸ Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.
- ▸ Nikada nemojte povlačiti mrežni priključni vod da biste razdvojili uređaj sa strujne mreže. Uvek povlačite mrežni utikač mrežnog priključnog voda.
- ▸ Ukoliko je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah izvucite mrežni utikač mrežnog priključnog voda ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- ▸ Pozovite korisnički servis. →*Stranica 41*

Nakon instalacije uređaja otvori na zadnjoj strani uređaja ne smeju da budu dostupni za decu.

- ▸ Obratite pažnju na posebno uputstvo za montažu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost: magnetizam!


Pažnja magnetizam


Pažnja za osobe sa pejsmejkerom

Na komandnoj površini se nalaze permanentni magneti. Oni mogu da ugroze funkcije elektronskih implantata, npr. pejsmejkera ili insulinskih pumpi.

- ▸ Osobe sa elektronskim implantantima moraju da budu na najmanjoj udaljenosti od 10 cm od komandnog polja.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!

Deca mogu ambalažni materijal da navuku sebi preko glave ili da se njime umotaju, pa da se tako uguše.

- ▸ Ambalažni materijal držite van domašaja dece.
- ▸ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.

Deca bi mogla da udahnu i usisaju odn. progutaju sitne delove i da se na taj način uguše.

- ▸ Držite sitne delove van domašaja dece.
- ▸ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa sitnim delovima.

1.6 Para

Pridržavajte se ovih napomena kada koristite funkciju pare.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Voda u rezervoaru za vodu može u daljem radu uređaja jako da se ugreje.

- ▸ Rezervoar za vodu isprazniti parom nakon svakog režima rada uređaja.

Vrela para nastaje u pećnici.

- ▸ Za vreme režima rada uređaja sa parom, nemojte dirati pećnicu.

Prilikom izvlačenja pribora može da pljusne vrela tečnost.

- ▸ Vreli pribor pažljivo izvlačite samo pomoću kuhinjskih rukavica.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Para zapaljivih tečnosti može da se zapali u pećnici zbog vrelih površina (praskanje). Vrata uređaja mogu da izlete. Može se desiti da izađu vrela para i plamen.

- ▸ U rezervoar za vodu nemojte da sipate zapaljive tečnosti (npr. pića koja sadrže alkohol).
- ▸ U rezervoar za vodu sipajte isključivo vodu ili rastvor protiv kamenca koji smo preporučili.

1.7 Termometar za pečenje

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Kod pogrešnog termometra za pečenje može da se ošteti izolacija.

- ▸ Koristite samo termometre za pečenje koji su namenjeni za ovaj uređaj.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

Termometar za pečenje ima oštar vrh.
▸ Termometar za pečenje koristite pažljivo.

2 Izbegavanje materijalnih šteta

2.1 Uopšteno

PAŽNJA
Alkoholna isparenja mogu da se zapale u vreloj pećnici i tako dovedu do trajnog oštećenja uređaja. Vrata uređaja usled praskanja mogu da izlete i eventualno da spadnu. Stakla na vratima mogu da puknu i polome se.
Usled nastalog potpritiska, pećnica može jako da se deformiše ka unutra.
▸ Nemojte da zagrevate nerazređena alkoholna pića (≥ 15 % vol.) (npr. za prelivanje jela).
Voda na dnu pećnice tokom rada uređaja na temperaturi preko 120 °C izaziva oštećenja emajla.
▸ Nemojte započinjati režim rada, ako na dnu pećnice ima vode.
▸ Obrišite vodu sa dna pećnice pre rada.
Predmeti na podu pećnice na temperaturama većim od 50 °C izazivaju akumulaciju toplote. Vremena za pečenje i prženje nisu više tačna i oštećuje se emajl.
▸ Na dno pećnice nemojte spuštati pribor, papir za pečenje ili foliju bilo koje vrste.
▸ Stavljate posuđe na dno pećnice, samo ako je temperatura podešena na manje od 50 °C.
Korišćenjem silikonskih kalupa ili višekratnih folija za pečenje, poklopaca ili pribora koji sadrže silikon, može da se ošteti senzor za pečenje. Oštećenja mogu nastati i kada senzor za pečenje nije aktivan.
▸ Nemojte koristiti silikonske kalupe ili višekratne folije za pečenje, poklopce ili pribor koji sadrže silikon. Možete da koristite papir za pečenje premazan silikonom.
▸ U pećnici nemojte držati predmete od silikona.
Ako ima vode u vreloj pećnici, nastaje vodena para. Promena temperature može da dovede do oštećenja.
▸ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.
▸ Nikada ne stavljajte posuđe sa vodom na dno pećnice.
Vlaga tokom dužeg vremenskog perioda u pećnici izaziva koroziju.
▸ Posle korišćenja pećnicu ostavite da se osuši.
▸ Vlažne namirnice ne smeju da se drže duže vreme u zatvorenoj pećnici.
▸ U pećnici nemojte da skladištite jela.
▸ Nemojte ničim zaglavljivati vrata uređaja.
Voćni sok, koji kaplje iz pleha za pečenje ostavlja za sobom mrlje, koje nećete više moći da uklonite.
▸ Pleh za pečenje, kada je voćni kolač veoma sočan, nemojte preobilno da napunite.
▸ Po mogućstvu koristite dublji univerzalni tiganj.
Sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla oštećuje emajl.
▸ Nikada ne upotrebljavajte sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla.
▸ Pre sledećeg zagrevanja, potpuno uklonite ostatke iz pećnice i vrata uređaja.
Ako je zaptivka jako zaprljana, vrata uređaja se prilikom rada više ne zatvaraju pravilno. Mogu da se oštete granični prednji delovi nameštaja.
▸ Uvek održavajte čistoću zaptivka.
▸ Nikad ne puštajte u rad uređaj sa oštećenom zaptivkom ili bez zaptivke.
Ako vrata uređaja koristite kao površinu za sedenje ili odlaganje, ona mogu da se oštete.
▸ Na vrata uređaja nemojte ništa stavljati, kačiti ili oslanjati.
▸ Nemojte stavljati sudove ili pribor na vrata uređaja.
U zavisnosti od tipa uređaja, pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju.
▸ Pribor uvek gurnite do kraja u pećnicu.
Zbog aluminijumske folije mogu da nastanu trajne promene boja na staklu na vratima.
▸ Aluminijumska folija u pećnici ne sme da dođe u kontakt sa staklom na vratima.

2.2 Para

Pridržavajte se ovih napomena kada koristite funkciju pare.

PAŽNJA
Posuđe koje je na nekim mestima zarđalo može da izazove koroziju u pećnici. Već najmanje fleke mogu da dovedu do korozije.
▸ Nemojte da upotrebljavate posuđe koje je na nekim mestima zarđalo.
Tečnost koja kaplje prlja dno pećnice.
▸ U slučaju pečenja na pari u rupičastom dispenzeru ispod u rernu uvek ugurajte pleh za pečenje, univerzalni tiganj ili dispenzer bez rupa. U toj posudi se sakuplja tečnost koja kaplje.
Vrela voda u rezervoaru može da ošteti sistem za paru.
▸ Sipajte isključivo hladnu vodu u rezervoar.
Voda na dnu pećnice tokom rada uređaja na temperaturi preko 120 °C izaziva oštećenja emajla.
▸ Nemojte započinjati režim rada, ako na dnu pećnice ima vode.
▸ Obrišite vodu sa dna pećnice pre rada.
Prilikom rada sa vrstama grejanja sa parom nastaje velika količina vodene pare. Kondenzat, koji se sakuplja u slivniku ispod pećnice, može da se prelije i da ošteti susedni nameštaj.
▸ Tokom rada nemojte otvarati vrata uređaja ili ih otvarajte što ređe.
Ako rastvor protiv kamenca dospe na komandno polje ili neke druge osetljive površine, one će se oštetiti.
▸ Odmah vodom uklonite rastvor za uklanjanje kamenca.
Pranje rezervoara za vodu u mašini za pranje posuđa izaziva oštećenja.
▸ Nemojte prati rezervoar za vodu u mašini za pranje posuđa.
▸ Rezervoar za vodu čistite mekom krpom i običnim deterdžentom.

Kada koristite nekoliko režima rada sa parom jedan za drugim bez naknadnog brisanja dna pećnice i posude za kondenzat, nakupljena voda može da se prelije i ošteti prednje odn. donje strane nameštaja.

▸ Nakon svakog režima rada sa parom obrišite dno pećnice i posudu za kondenzat.

3 Zaštita životne sredine i štednja

3.1 Odlaganje ambalaže u otpad

Ambalažni materijal je ekološki i može se iznova koristiti.

▸ Pojedinačne sastavne delove odložite u otpad odvojene po vrstama.

3.2 Štednja energije

Ako se pridržavate ovih napomena, vaš uređaj će trošiti manje struje.

Uređaj prethodno zagrevajte, samo ako je takva preporuka u receptu ili preporuci za podešavanje.
→ *"Zagarantovan uspeh", Stranica 42*
✔ Ako uređaj prethodno ne zagrevate, uštedećete do 20% energije.

Koristite tamne, lakirane u crno ili emajlirane kalupe.
✔ Takvi kalupi veoma dobro upijaju toplotu.

Vrata uređaja tokom rada otvarajte što ređe.
✔ Temperatura u pećnici se održava i uređaj ne mora dodatno da greje.

Pecite više jela jedno za drugim ili uporedo.
✔ Pećnica je nakon prvog pečenja zagrejana. Tako se skraćuje vreme pečenja za sledeće kolače.

Kod dužeg vremena pripreme, isključite uređaj 10 minuta pre kraja vremena pripreme.
✔ Preostala toplota je dovoljna za završetak pečenja jela.

Pribor koji ne koristite izvadite iz pećnice.
✔ Delovi pribora koji nisu potrebni se ne moraju zagrevati.

Zamrznuta jela pre pripreme odmrznite.
✔ Energija za odmrzavanje jela se štedi.

Displej isključite u osnovnim podešavanjima.
→ *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*
✔ Kada isključite prikaz na displeju, uštedećete energiju.

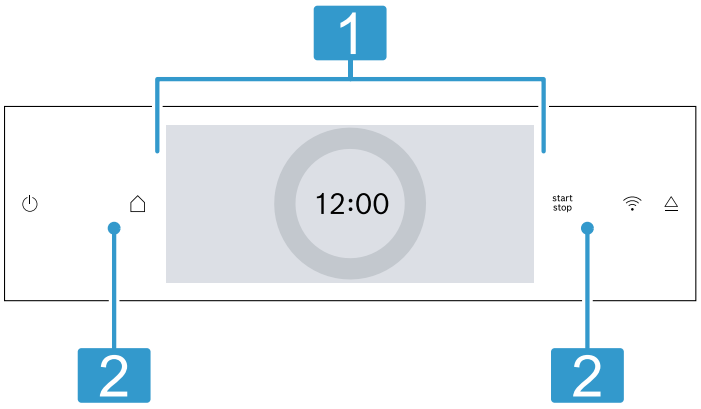
Napomena: Prema EU direktivi za ekološki dizajn 2023/826 kod ovog uređaja u isključenom stanju postoji drugačije stanje. Ono se u nastavku zove režim za štednju struje.
Čak i kada glavna funkcija nije aktivna, uređaju je potrebna energija za sledeće:
- Detekcija pritiskanja tastera senzora
- Kontrola otvaranja vrata
- Uređivanja vremena na satu (bez prikaza)

U pogledu na definiciju, ne radi se o stanju „Isključeno“ ili „Režim pripravnosti“, zbog čega se koristi naziv Režim za štednju struje. Za merenje režima za štednju struje koristi se EN IEC 60350-1:2023.

4 Upoznavanje sa uređajem

4.1 Komandna površina

Preko komandnog polja možete da podesite sve funkcije uređaja i da dobijate informacije o radnom stanju.
U zavisnosti od tipa uređaja neki detalji na slici mogu da se razlikuju, na primer boja ili oblik.



1	**Displej sa prstenom za podešavanje** Uređaj podešavate preko displeja pomoću digitalnog prstena za podešavanje. Videćete aktuelne vrednosti podešavanja, mogućnosti izbora ili tekstove napomena. → *"Displej", Stranica 7*
2	**Tasteri** Pomoću tastera direktno podesite različite funkcije. → *"Tasteri", Stranica 6*

4.2 Tasteri

Preko tastera direktno izaberite različite funkcije.

Taster	Funkcija
⏻	Uključite ili isključite uređaj. → *"Osnovno rukovanje", Stranica 13*
⌂	Otvorite meni za režime rada. → *"Režimi rada", Stranica 8*
start stop	Pokrenite ili prekinite rad. → *"Osnovno rukovanje", Stranica 13*

Taster	Funkcija
	Prikaz za Home Connect. Polje nema dodatnu funkciju. Kada simbol svetli, uređaj je povezan. → *"Home Connect ", Stranica 26*
	Otvorite masku sa komandama radi vađenja rezervoara za vodu. → *"Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 17*

4.3 Displej

Displej je podeljen na različite delove.

Digitalni prsten za podešavanje

Pomoću digitalnog prstena na displeju menjate vrednosti podešavanja.
Kada dostignete minimalnu ili maksimalnu vrednost, ta vrednost ostaje na displeju. Okretanjem prstena za podešavanje po potrebi vratite vrednost.

Fine podešene vrednosti
Za podešavanje finih vrednosti, npr. preciznog vremena, držite pritisnut odgovarajući deo u prstenu za podešavanje otprilike 1–2 sekunde. Finije vrednosti se prikazuju u tačkama.

Numeričko polje
Kada koristite prsten za podešavanje, u prstenu se prikazuje simbol za numeričku tastaturu. Preko numeričke tastature možete direktno da unesete vrednosti.

Prikaz statusa

Gore na displeju se prikazuju statusne informacije.

Simbol	Značenje
	Aktiviran je alarmni sat. → *"Podešavanje alarmnog sata", Stranica 16*
	Zaštita za decu je aktivirana. → *"Zaštita za decu", Stranica 24*
	Jačina WLAN signala za Home Connect. Što je simbol ispunjen sa više linija, to je signal bolji. Kada je simbol prekrižen , nema WLAN signala. Ukoliko kod simbola stoji oznaka „x“ , ne postoji veza sa Home Connect serverom. → *"Home Connect ", Stranica 26*
	Aktivirano je daljinsko pokretanje sa Home Connect. → *"Home Connect ", Stranica 26*
	Aktivirana je daljinska dijagnostika sa Home Connect radi održavanja. → *"Home Connect ", Stranica 26*
	Pristup različitim funkcijama.

Zona za podešavanje

Područje za podešavanje je na sredini displeja.
U području za podešavanje možete da pogledate aktuelne mogućnosti izbora i već izvršena podešavanja.

Sa leve i desne strane zone za podešavanje, van prstena za podešavanje, se nalaze dodatne mogućnosti podešavanja.
Meni i dodatne mogućnosti podešavanja su raspoređeni horizontalno. Liste za izbor funkcija su raspoređene vertikalno. Za listanje u području za podešavanje, prevucite prstom preko displeja. Za izbor funkcije, pritisnite funkciju na displeju.
→ *"Podešavanje režima rada", Stranica 14*

Mogući simboli u zoni za podešavanje

Simbol	Značenje
	Unesite vrednost direktno preko numeričke tastature.
	Vratite se za jedno podešavanje.
	Resetujte vrednost podešavanja.
	Produžite rad.

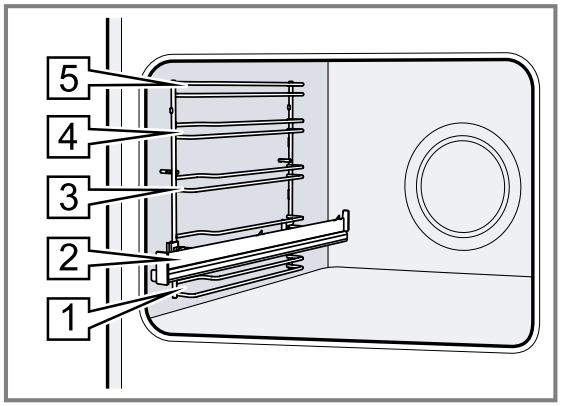
Napomena: Plava oznaka "new" ili plava tačka kod funkcije prikazuju da je preko Home Connect aplikacije na uređaj preuzeta nova funkcija, novi favorit ili ažuriranje.

4.4 Pećnica

Različite funkcije u pećnici podržavaju rad uređaja.

Postolja

Na postolja u pećnici možete da ugurate pribor na različitim visinama.
→ *"Pribor", Stranica 10*
Uređaj ima 5 visina za ubacivanje. Visine za ubacivanje se broje odozdo nagore.
U zavisnosti od tipa uređaja, postolja na jednom ili nekoliko nivoa imaju delove za izvlačenje.
Postolja možete da otkačite npr. radi čišćenja.
→ *"Postolja", Stranica 36*



Samočisteće površine

Zadnji zid u pećnici je samočisteći. Samočisteće površine su obložene poroznom, matiranom keramikom i imaju grubu površinu. Kada uređaj radi, na samočistećim površinama se sakuplja iskapala mast od pečenja ili grilovanja i rastvara se.
Ukoliko se samočisteće površine tokom rada više ne čiste dovoljno, ciljano zagrejte pećnicu.
→ *"Regeneracija samočistećih površina u pećnici", Stranica 30*

Osvetljenje

Jedna ili nekoliko lampi u rerni osvetljavaju pećnicu.

Kada otvorite vrata uređaja, uključuje se osvetljenje pećnice. Ako vrata uređaja ostanu otvorena duže od 18 minuta, osvetljenje se ponovo isključuje.
Kada otpočne rad, osvetljenje se u većini režima rada uključuje. Kada se rad završi, osvetljenje se isključuje.

Ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje se u zavisnosti od temperature uređaja uključuje i isključuje. Topli vazduh se izbacuje preko vrata.

PAŽNJA
Prekrivanje ventilacionih otvora dovodi do pregrevanja uređaja.
- Ne prekrivajte ventilacione otvore.

Radi hlađenja uređaja i uklanjanja preostale vlage iz pećnice, ventilator za hlađenje nakon rada radi jo neko vreme.

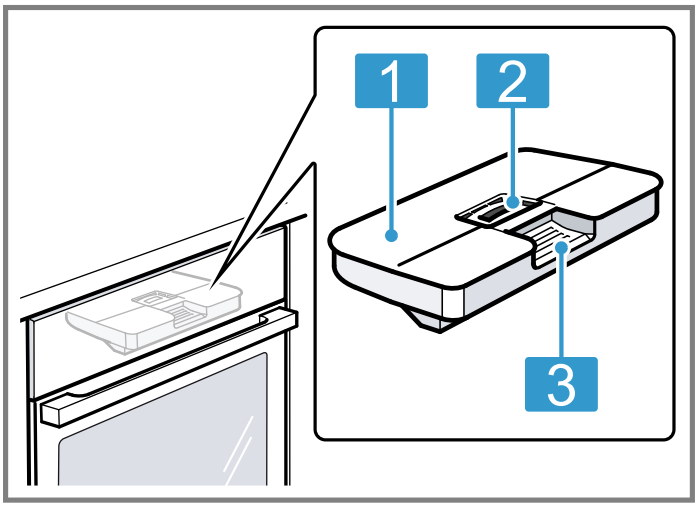
Napomena: Vreme naknadnog rada možete da promenite u osnovnim podešavanjima. Ako često pripremate veoma važna jela ili održavete njihovu toplotu u pećnici, podesite duže vreme naknadnog rada.
→ *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*

Vrata uređaja

Ako u toku rada otvorite vrata uređaja, rad se zaustavlja. Kada zatvorite vrata uređaja, režim rada se automatski nastavlja.

Rezervoar za vodu

Rezervoar za vodu je potreban za vrste grejanja sa parom.
Rezervoar za vodu se nalazi iza maske sa komandama.
→ *"Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 17*



1	Poklopac rezervoara
2	Otvor za punjenje i pražnjenje
3	Drška za vađenje i ubacivanje

5 Režimi rada

Ovde možete pogledati pregled režima rada i glavnih funkcija uređaja.
Da biste otvorili meni, pritisnite ⌂.

Režim rada	Upotreba
Vrste grejanja	Precizno optimizovane vrste grejanja za optimalnu pripremu jela. → *"Vrste grejanja", Stranica 8* → *"Osnovno rukovanje", Stranica 13*
Para	Pripremajte jela na blag način pomoću vrste grejanja sa parom. → *"Para", Stranica 16*
Favoriti	Koristite memorisana podešavanja. → *"Favoriti", Stranica 24*
Jela Assist Plus	Koristite programirana, preporučena podešavanja za različita jela. → *"Jela", Stranica 21* → *"Funkcija pretrage Assist Plus", Stranica 23*
Čišćenje	Izaberite funkciju čišćenja za pećnicu. → *"Podrška čišćenju", Stranica 30* → *"Čišćenje sa parom", Stranica 31* → *"Uklanjanje kamenca", Stranica 32* → *"Sušenje", Stranica 32*
Osnovna podešavanja	Prilagodite osnovna podešavanja. → *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*

Home Connect
Pomoću Home Connect možete da povežete rernu sa mobilnim krajnjim uređajem i njome rukujete na daljinu i koristite pun obim funkcija uređaja.
U zavisnosti od tipa uređaja, u Home Connect aplikaciji postoje dodatne ili proširene funkcije uređaja. Informacije o ovoj temi možete pronaći u aplikaciji.
→ *"Home Connect ", Stranica 26*

5.1 Vrste grejanja

Kako biste za svoje jelo uvek odredili pravu vrstu grejanja, možete pogledati objašnjenje razlika i područja primene.
Simboli za pojedinačne vrste grejanja pružaju podršku prilikom prepoznavanja.
Kada izaberete vrstu grejanja, uređaj preporučuje odgovarajuću temperaturu ili stepen. Vrednosti možete da preuzmete ili promenite u navedenom opsegu.
Kod stepena za roštilj 3, uređaj nakon otpr. 40 minuta smanjuje temperaturu na stepen za roštilj 1.

Simbol	Vrsta grejanja	Opseg temperature	Upotreba i način funkcionisanja
	4D vreli vazduh	30–250 °C	Pečenje i prženje na jednom ili više nivoa.

Simbol	Vrsta grejanja	Opseg temperature	Upotreba i način funkcionisanja
			Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
	Zagrevanje sa gornje/donje strane	30–250 °C	Tradicionalno pečenje ili prženje na jednom nivou. Ova vrsta grejanja naročito odgovara za kolače sa sočnim nadevom. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
	Blagi vreli vazduh	125-250 °C	Pripremajte izabrana jela blago na jednom nivou bez prethodnog zagrevanja. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Držite vrata uređaja zatvorena za vreme pripreme. Ako čak i na kratko otvorite vrata uređaja, uređaj c´e nastaviti da se zagreva bez korišc´enja preostale toplote. Ova vrsta zagrevanja se koristi za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti.
	Air Fry	30–250 °C	Priprema hrskavih jela na jednom nivou sa malo masti. Naročito pogodno za jela koja se obično fritiraju u ulju, npr. pomfrit. Ventilator velikom brzinom kovitla vrelinu sa grejnih tela grila oko jela. Pojačan je odvod odvodnog vazduha iz pećnice.
	Blago zagrevanje sa gornje/donje strane	150-250 °C	Blaga priprema izabranih jela. Vrelina dolazi odozgo i odozdo. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Držite vrata uređaja zatvorena za vreme pripreme. Ako čak i na kratko otvorite vrata uređaja, uređaj c´e nastaviti da se zagreva bez korišc´enja preostale toplote. Ova vrsta grejanja se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.
	Roštilj sa cirkulacijom vazduha	30–250 °C	Pečenje živine, celih riba ili većih komada mesa. Grejno telo za roštilj i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
	Roštilj, velika površina	Stepeni za roštilj: 1 = blagi 2 = srednji 3 = jaki	Grilovanje ravnih namirnica za roštilj, kao što su odresci, kobasice ili tost. Gratiniranje jela. Cela površina ispod grejnog tela roštilja je vrela.
	Roštilj, mala površina	Stepeni za roštilj: 1 = blagi 2 = srednji 3 = jaki	Grilovanje malih količina namirnica, kao što su odresci, kobasice ili tost. Gratiniranje malih količina namirnica. Površina na sredini ispod grejnog tela za roštilj postaje vrela.
	Stepen za pripremu pice	30–250 °C	Priprema pice ili jela kojima je potrebno puno toplote odozdo. Donje grejno telo i prstenasto grejno telo na zadnjem zidu greju.
	Intenzivna toplota	30–250 °C	Pripremanje jela sa hrskavom donjom korom. Toplota dolazi odozgo i naročito jako odozdo.
	Priprema na umerenoj temperaturi	70–120 °C	Blago i sporo pečenje zapečenih, nežnih komada mesa u otvorenom posuđu. Toplota na niskoj temperaturi dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
	Isušivanje	30–130 °C	Sušenje začinskog bilja, voća ili povrća.
	Zagrevanje sa donje strane	30–250 °C	Naknadno pečenje jela ili kuvanje u vodenoj kupci. Toplota dolazi odozdo.
	Zadržavanje toplote	50–100 °C	Održavanje toplote kuvanih jela.
	Prethodno zagrevanje posuđa	30–90 °C	Prethodno zagrevanje posuđa.

Vrste grejanja sa parom

Vrste grejanja sa parom se nalaze u meniju ⌂ u delu "Para".

Simbol	Vrsta grejanja	Opseg temperature	Upotreba i način funkcionisanja
	Odmrzavanje	30–60 °C	Blago odmrzavanje zaleđenih jela.
	Regenerisanje	80–180 °C	Blago ponovno zagrevanje jela na tanjiru i peciva. Zahvaljujući dovodu pare, jela se ne isušuju.
	Plus priprema na pari	30–120 °C	Pažljiva priprema povrća mesa, ribe i žitarica na pari. Ceđenje soka. Blanširanje namirnica. Za skraćivanje vremena pripreme, možete da pripremate otporne namirnice na pari preko 100 °C.
	Podizanje testa	30–50 °C	Ostavite testo sa kvascem da naraste. Testo se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi. Spoljašnji deo testa se ne isušuje.

5.2 Temperatura

Tokom zagrevanja na displeju možete za većinu vrsta grejanja da vidite aktuelnu temperaturu u pećnici od otprilike 30 °C i podešenu temperaturu jednu iznad druge. Ukoliko prethodno zagrevate pećnicu, optimalni trenutak da stavite hranu je postignut, čim su prikazana temperatura u pećnici i podešena temperatura jednake.

Napomena: Zbog termičke inertnosti, prikazana temperatura može malo da se razlikuje od stvarne temperature u pećnici.

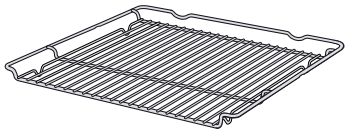
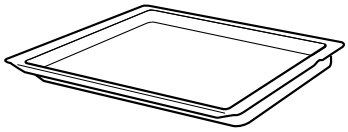
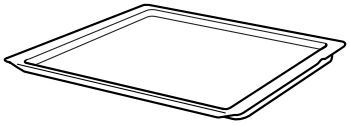
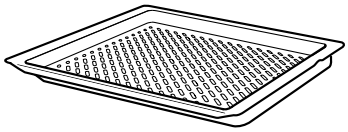
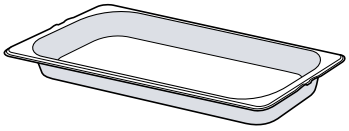
Prikaz preostale toplote
Kada je uređaj isključen, crvena linija oko regulatora prikazuje preostalu toplotu u pećnici. Kako temperatura opada, prsten postaje tamniji. Prsten se potpuno gasi od otprilike 60 °C.

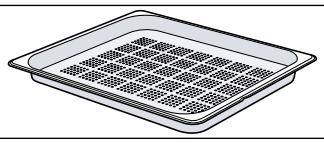
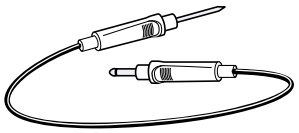
6 Pribor

Koristite originalni pribor. On je specijalno prilagođen za vaš uređaj.

Napomena: Kada pribor postane vreo, može da se deformiše. To deformisanje ni na koji način ne utiče na njegovo funkcionisanje. Kada se pribor ponovo ohladi, deformacija nestaje.

U zavisnosti od tipa uređaja, isporučena dodatna oprema može da se razlikuje.

Dodatni pribor		Upotreba
Rešetka		▪ Kalupi za kolače ▪ Kalupi za gužvaru ▪ Posuda ▪ Meso, npr. pečenje ili komadi za grilovanje ▪ Duboko smrznute namirnice
Univerzalna tepsija		▪ Sočni kolači ▪ Pecivo ▪ Hleb ▪ Veliko pečenje ▪ Duboko smrznuta jela ▪ Sakupljajte tečnosti koje cure, npr. mast prilikom grilovanja na rešetki ili vodu tokom režima sa parom.
Pleh za pečenje		▪ Kolači na plehu ▪ Sitna peciva
Air Fry & pleh za roštilj, emajliran, perforiran		▪ Pečenje hrskavih jela, koja se obično fritiraju u ulju, npr: pomfrita. ▪ Pripremite jela na roštilju. Emajlirani Air Fry & pleh za roštilj nemojte koristiti kao posudu za pripremu na pari.
Posuda za pripremu na pari, neperforirana, veličina M		Priprema sledećih jela: ▪ Pirinač ▪ Mahunarke ▪ Žitarice Posudu za paru nemojte stavljati na rešetku.

Dodatni pribor		Upotreba
Posuda za paru, sa rupicama, veličina XL		Pripremajte velike količine hrane na pari.
Termometar za pečenje		Precizno pečenje ili kuvanje. → *"Termometar za pečenje", Stranica 19*

6.1 Napomene za pribor

Određeni pribor je namenjen samo za određene režime rada.

Posuda za paru

Posude za paru su pogodne za vrste grejanja sa parom do 120 °C.
Posude za paru nisu pogodne za visoke temperature i druge vrste grejanja. Posude menjaju boju i trajno se deformišu.

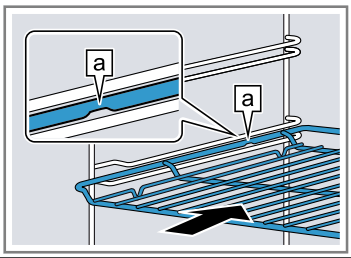
6.2 Funkcija užlebljenja

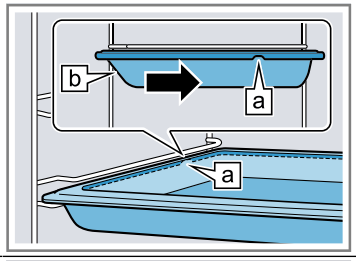
Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja.
Pribor možete da izvučete otprilike do pola, dok ne ulegne u ležište. Zaštita od prevrtanja funkcioniše samo kada pribor pravilno ugurate u pećnicu.

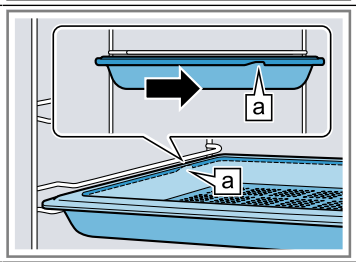
6.3 Postavljanje pribora u pećnicu

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu. Samo na taj način pribor možete da izvučete otprilike do polovine, a da se ne prevrne.

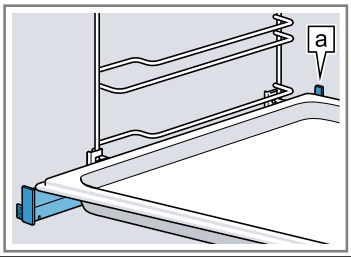
1. Pribor okrenite tako da izbočina a bude pozadi i okrenut nadole.
2. Pribor postavite između dve vođice police za pečenje.

Rešetka	Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem ⌣ nadole ugurajte u rernu. 
Pleh npr. univerzalna tepsija ili pleh	Ugurajte pleh sa zakošenjem b ka vratima uređaja.



Posuda za paru, sa rupicama, veličina XL	

Postavite pribor na uvučene šine za izvlačenje.

Rešetka ili pleh	Pribor postavite tako da bude položen na zadnji graničnik sistema za izvlačenje. 

Napomena: Ako su šine za izvlačenje potpuno uvučene ili izvučene, one u zavisnosti od tipa uređaja uskaču. Otputite šine za izvlačenje iz položaja uz malo pritiska.

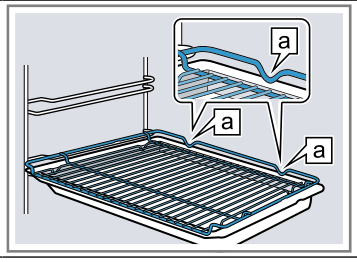
3. Pribor gurnite u potpunosti, tako da ne dodiruje vrata uređaja.

Napomena: Pribor koji vam tokom rada nije potreban izvadite iz pećnice.

Kombinovanje pribora

Da biste sakupili tečnost koja kaplje, možete da kombinujete rešetku sa univerzalnom tepsijom.

1. Stavite rešetku na univerzalnu tepsiju tako, da oba graničnika a pozadi naležu na ivicu univerzalne tepsije.
2. Univerzalnu tepsiju svaki put stavite u kanale između dve vođice na visini. ubacivanja. Rešetka je pri tome preko gornje vodeće šipke.

Rešetka na univerzalnoj tepsiji	

6.4 Dodatni pribor

Dodatni pribor možete da kupite preko korisničkog servisa, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.
Obimnu ponudu za vaš uređaj naći ćete na internetu ili u našim prospektima:
www.bosch-home.com
Pribor je specifičan za uređaje. Prilikom kupovine uvek navedite tačnu oznaku (E-br.) vašeg uređaja.
U onlajn prodavnici ili preko korisničkog servisa možete saznati koji pribor je dostupan za vaš uređaj.

7 Pre prve upotrebe

Izvršite podešavanja za prvo puštanje u rad. Izvršite kalibraciju uređaja. Očistite uređaj i pribor.

7.1 Definisanje tvrdoće vode pre prvog puštanja u rad

Pre prvog puštanja u rad, informišite se kod vašeg snabdevača o tvrdoći vode iz vodovoda. Kako bi vas uređaj pouzdano podsetio na predstojeće uklanjanje kamenca, morate tačno podesiti opseg tvrdoće vode.

PAŽNJA
Ako je podešena pogrešna tvrdoća vode, funkcija pare neće funkcionisati kako treba, a uređaj neće moći na vreme da vas podseti da odstranite kamenac.
- ▸ Pravilno podesite tvrdoću vode.

Oštećenje uređaja usled upotrebe neadekvatnih tečnosti.
- ▸ Nemojte koristiti destilovanu vodu ili druge tečnosti.
- ▸ Upotrebljavajte isključivo svežu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili mineralnu negaziranu vodu.

Moguće funkcionalne smetnje prilikom korišćenja filtrirane ili demineralizovane vode. Moguće je da će uređaj signalizirati da rezervoar za vodu treba da se napuni, iako je pun, ili će rad sa parom biti prekinut kroz otprilike 2 minuta.
- ▸ Ako je potrebno, pomešajte filtriranu ili demineralizovanu vodu sa flaširanom mineralnom negaziranom vodom u proporciji 1 prema 1.

Napomene
- Ako upotrebljavate mineralnu vodu, onda opseg tvrdoće vode podesite na „jako tvrda voda“. Ukoliko koristite mineralnu vodu, onda isključivo negaziranu mineralnu vodu.
- Ako voda iz vodovoda sadrži mnogo kamenca, preporučujemo da upotrebljavate omekšanu vodu. Ako upotrebljavate isključivo omekšanu vodu, podesite opseg tvrdoće vode na „omekšana“.

Podešavanje	Tvrdoća vode u mmol/l	Nemačka tvrdoća u °dH	Francuska tvrdoća u °fH
0 (omekšana) [1]	-	-	-
1 (meka)	do 1,5	do 8,4	do 15
2 (umerena)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (tvrda)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (veoma tvrda) [2]	preko 3,8	preko 21,3	preko 38

7.2 Prvo puštanje u rad

Nakon priključivanja na struju morate da izvršite podešavanja za prvo puštanje uređaja u rad. Za prikazivanje podešavanja na displeju potrebno je nekoliko minuta.

1. Uključite uređaj pomoću ⏻.
✔ Prikazuje se prvo podešavanje.
2. Za eventualnu promenu podešavanja, pritisnite neku vrednost u listi ili promenite vrednost pomoću prstena za podešavanje.
   Moguća podešavanja:
   - Jezik
   - Home Connect
   - Vreme
   - Tvrdoća vode

   → *"Home Connect ", Stranica 26*
   → *"Podešavanje vremena", Stranica 26*
   → *"Definisanje tvrdoće vode pre prvog puštanja u rad", Stranica 12*
   → *"Home Connect ", Stranica 26*
   → *"Podešavanje vremena", Stranica 26*
   → *"Definisanje tvrdoće vode pre prvog puštanja u rad", Stranica 12*
3. Pritisnite "Sledeće" i pređite na sledeće podešavanje.

[1] Podesite samo ako koristite isključivo omekšanu vodu.
[2] Podesite i za mineralnu vodu. Koristite isključivo negaziranu mineralnu vodu.

4. Prođite kroz podešavanja i po potrebi ih promenite.
✔ Nakon poslednjeg podešavanja, na displeju se prikazuje napomena da je prvo puštanje u rad završeno.
5. Da bi uređaj izvršio proveru pre prvog zagrevanja, otvorite i ponovo zatvorite vrata uređaja.

7.3 Čišćenje uređaja pre prve upotrebe

Pre nego što po prvi put pripremite jela pomoću uređaja, očistite pećnicu i pribor.

1. Izvadite informacije o proizvodu i pribor iz pećnice. Sa unutrašnje i spoljašnje strane uređaja uklonite ostatke ambalaže, kao što su stiroporske kuglice i lepljiva traka.
2. Ravne površine u pećnici obrišite mekom, vlažnom krpom.
3. Pribor temeljno očistite pomoću sapunice i krpe za pranje posuđa ili mekom četkom.

7.4 Kalibracija uređaja pre prve upotrebe

Temperatura ključanja vode zavisi od vazdušnog pritiska. Uređaj se prilikom kalibracije podešava na uslove pritiska na mestu postavke na osnovu nadmorske visine.

Zahtev na displeju za kalibraciju
Kada uključite uređaj, na displeju se prikazuje napomena za kalibraciju uređaja. Možete da zatvorite napomenu i koristite uređaj na uobičajen način. Zahtev se međutim prikazuje nakon svakog uključivanja, dok se kalibracija ne izvrši.
Nepravilna kalibracija utiče na funkciju pare.

Napomena: U zavisnosti od verzije softvera uređaja, prethodno morate da preuzmete ovu funkciju na uređaj. Informišite se u Home Connect aplikaciji.
Ili kalibrišite uređaj ručno, tako što ćete pustiti praznu pećnicu da radi 30 minuta sa parom.
→ *"Para", Stranica 16*

Automatska kalibracija uređaja

Automatska kalibracija je preciznija od ručne. Uređaj otprilike 30 minuta radi u režimu sa parom.

Napomena: Tokom kalibracije nemojte otvarati vrata uređaja. Kalibracija se prekida.

Zahtevi
- Uređaj je čist.
  → *"Čišćenje uređaja pre prve upotrebe", Stranica 13*
- Pećnica je hladna.
- Dodatni pribor je uklonjen.

1. Uključite uređaj.
2. Na prikazanom zahtevu na displeju izaberite automatski režim.
3. Napunite rezervoar za vodu.
   → *"Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 17*
4. Pokrenite rad.
✔ Kalibracija se pokreće. Pri tome nastaje velika količina pare.
✔ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
5. Sačekajte da se uređaj ohladi i potom temeljno prebrišite dno pećnice.
6. Isključite uređaj.
7. Osušite uređaj.
   → *"Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 19*

Ručna kalibracija uređaja

Osnovno podešavanje za nadmorsku visinu možete da podesite i direktno.

1. Uključite uređaj.
2. Na prikazanom zahtevu na displeju izaberite ručni režim.
✔ Na displeju se prikazuje podešavanje za nadmorsku visinu.
3. Podesite nadmorsku visinu.
   → *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*

7.5 Zagrevanje uređaja pre prve upotrebe

Pre nego što po prvi put pripremite jela pomoću uređaja, zagrejte ga.

Zahtevi
- Uređaj je čist.
  → *"Čišćenje uređaja pre prve upotrebe", Stranica 13*
- Dodatni pribor je uklonjen.

1. Uključite uređaj.
2. Izvršite sledeća podešavanja:

Vrsta grejanja	Vreli vazduh
Temperatura	maksimalno
Trajanje	1 sat

   → *"Osnovno rukovanje", Stranica 13*
3. Pokrenite rad.
   ▸ Dok uređaj greje, provetravajte kuhinju.
4. Uređaj isključite nakon 1 sata.
5. Kada se uređaj ohladi, očistite ravne površine u pećnici pomoću sapunice i krpe za pranje posuđa.

8 Osnovno rukovanje

8.1 Uključivanje uređaja

▸ Uključite uređaj pomoću ⏻.
✔ Na displeju se prikazuje meni.

8.2 Isključivanje uređaja

Kada uređaj ne koristite, isključite ga. Ukoliko ga ne koristite tokom dužeg vremena, uređaj se automatski isključuje.

▸ Isključite uređaj sa ⏻.
✔ Uređaj se isključuje. Tekuće funkcije se prekidaju.
✔ Na displeju se prikazuje vreme ili prikaz preostale toplote.

8.3 Pokretanje režima rada

Svaki rad morate da pokrenete.

PAŽNJA
Voda na dnu pećnice tokom rada uređaja na temperaturi preko 120 °C izaziva oštećenja emajla.
- ▸ Nemojte započinjati režim rada, ako na dnu pećnice ima vode.
- ▸ Obrišite vodu sa dna pećnice pre rada.

- ▸ Pokrenite rad pomoću start stop.
- ✔ Na displeju se prikazuju podešavanja.

8.4 Prekid rada

Rad možete da prekinete i ponovo nastavite.

1. Za prekid rada, pritisnite start stop.
2. Za nastavak rada, ponovo pritisnite start stop.

8.5 Podešavanje režima rada

Nakon što uključite uređaj, na displeju se prikazuje meni.

1. Za listanje kroz različite mogućnosti za izbor, prevucite prstom preko displeja.
   - ▸ Za listanje kroz meni i druge mogućnosti podešavanja, prevucite prstom nadesno ili nalevo.
   - ▸ Za listanje kroz liste za izbor, prevucite prstom nadole ili nagore.
2. Za izbor funkcije, pritisnite funkciju na displeju.
- ✔ U zavisnosti od funkcije, za izbor se prikazuju moguće vrednosti podešavanja ili druge opcije.
3. Ukoliko želite da se vratite na prethodno podešavanje, pritisnite ‹.
4. Za promenu podešene vrednosti, upotrebite digitalni prsten za podešavanja:
   - ▸ U zavisnosti od toga šta želite da uradite, prevucite prstom preko prstena za podešavanje u smeru ili suprotno od smera kretanja kazaljke na satu.
   - ▸ Ili pritisnite određeni položaj na prstenu za podešavanje.
   - ▸ Ili, kada upotrebite prsten za podešavanje, pritisnite prikazani simbol ⊞ i unesite vrednost direktno na numeričkoj tastaturi.
5. Pokrenite rad sa start stop.
6. Kada se rad završi:
   - ▸ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
   - ▸ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ⏻.

Napomena: Podešavanja možete da memorišete kao "Favoriti" ☆ i da ih ponovo koristite.
→ *"Favoriti", Stranica 24*

8.6 Produžavanje rada

Kada se rad završi, možete da ga produžite ili izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.

1. Pritisnite ⧖ "Produžavanje vremena".
   - ▸ U zavisnosti od režima rada, po potrebi možete da promenite podešavanja.
2. Pokrenite rad sa start stop.

8.7 Podešavanje vrste grejanja i temperature

1. U meniju pritisnite "Vrste grejanja".
2. Pritisnite željenu vrstu grejanja.
3. Pomoću prstena za podešavanje podesite temperaturu ili stepen.

   Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja:
   - – → *"Brzo zagrevanje", Stranica 15*
   - – → *"Vremenske funkcije", Stranica 15*
   - – → *"Para", Stranica 16*
   - – → *"Termometar za pečenje", Stranica 19*
4. Pokrenite rad sa start stop.
- ✔ Uređaj počinje da greje.
- ✔ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku.
5. Kada se rad završi:
   - ▸ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
   - ▸ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ⏻.

Napomena: Odgovarajuću vrstu grejanja za vaše jelo možete da pronađete u opisu vrsta grejanja.
→ *"Vrste grejanja", Stranica 8*

Promena vrste grejanja

Ako promenite vrstu grejanja, ostala podešavanja će se takođe resetovati.

1. Pritisnite start stop.
2. Pritisnite ‹.
3. Pritisnite željenu vrstu grejanja.
4. Ponovo podesite rad i pokrenite ga pomoću start stop.

Promena temperature

Nakon starta rada, u svakom trenutku možete da promenite temperaturu.

1. Pritisnite temperaturu.
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite temperaturu.
- ✔ Izmena se preuzima.

8.8 Prikaz informacija

U većini slučajeva možete da pozovete informacije o funkcijama koje su trenutno u toku. Neke napomene uređaj prikazuje automatski, npr. kao potvrdu, zahtev ili upozorenje.

1. Pritisnite ⓘ "Informacija".
- ✔ Informacije se prikazuju na nekoliko sekundi.
2. Za listanje kroz mnogo sadržaja u napomeni, prevucite prstom preko displeja.
3. Ukoliko je potrebno, napustite napomenu pomoću ‹.

8.9 Duže održavanje toplote

Pomoću ovog uređaja možete da održavate toplotu jela i do 24 sata, bez promene ponašanja uređaja. Upotrebite vremensku funkciju i promenite osnovna podešavanja.

Napomena: Ako u toku rada otvorite vrata uređaja, on prestaje da zagreva. Kada zatvorite vrata uređaja, on nastavlja da zagreva. Da se ponašanje uređaja ne bi promenilo tokom rada, vrata uređaja otvarajte tek nakon isteka podešenog vremena.

1. Promenite osnovna podešavanja.
   → *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*
   - ▸ Osnovno podešavanje „Osvetljenje“ promenite na opciju „Uvek isključeno“.
   - ▸ Osnovno podešavanje „Prikaz sati“ promenite na opciju „Uključeno“.

- ▸ Osnovno podešavanje „Zvučni signal“ promenite na opciju „Veoma kratko trajanje“.

✔ Tako će osvetljenje u pećnici tokom rada i kada otvorite vrata uređaja uvek ostati isključeno. Prikaz sata se ne menja. Trajanje zvučnog signala na kraju rada je redukovano.

2. Podesite željeni režim rada.
   → *"Podešavanje režima rada", Stranica 14*
   → *"Podešavanje vrste grejanja i temperature", Stranica 14*
3. U zavisnosti od režima rada podesite željeno trajanje.
   → *"Podešavanje trajanja", Stranica 15*
   → *"Vremenske funkcije", Stranica 15*
4. Pomoću "Vreme završetka" podesite vreme kada rad treba da se završi.
   → *"Podešavanje završetka", Stranica 16*
   → *"Vremenske funkcije", Stranica 15*
5. Pre nego što uređaj počne da greje, stavite jelo u pećnicu.
6. Pokrenite rad sa start stop.

✔ Displej prikazuje trajanje do početka. Uređaj je u poziciju čekanja.

✔ Kada dođe vreme početka, uređaj počinje da greje i trajanje ističe.

7. Kada se rad završi, izvadite jelo iz pećnice. Uređaj se automatski potpuno isključuje nakon otprilike 15 do 20 minuta.
   Napomena: Po potrebi promenite različita osnovna podešavanja.

9 Brzo zagrevanje

Da biste uštedeli vreme, kada je temperatura podešena iznad 100 °C brzo zagrevanje ⟆ može da skrati trajanje zagrevanja.

Kod ovih vrsta grejanja je brzo zagrevanje moguće:
- 4D vreli vazduh
- Zagrevanje sa gornje/donje strane
- Intenzivna toplota

9.1 Podešavanje brzog zagrevanja

Za ravnomeran rezultat pripreme, jelo stavljajte u pećnicu tek kada je brzo zagrevanje završeno.

Napomena: Trajanje podesite tek kada se završi brzo zagrevanje.

1. Podesite odgovarajuću vrstu grejanja i temperaturu preko 100 °C.
   Kada je podešena temperatura preko 200 °C, brzo zagrevanje se automatski uključuje.
2. Pritisnite "Brzo zagrevanje".

✔ Simbol ⟆ svetli crveno.

3. Pokrenite rad sa start stop.

✔ Brzo zagrevanje se pokreće.

✔ Kada se završi brzo zagrevanje, čuje se zvučni signal. Simbol ⟆ ponovo menja boju u belo.

4. Stavite jelo u pećnicu.

Prekidanje brzog zagrevanja

- ▸ Pritisnite "Brzo zagrevanje".

✔ Simbol ⟆ ponovo menja boju u belo.

10 Vremenske funkcije

Za rad možete da podesite trajanje i vreme kada se rad treba završiti. Alarmni sat može da se podesi nezavisno od režima rada.

Vremenska funkcija	Upotreba
Trajanje	Ako u nekom režimu rada podesite trajanje, nakon isteka trajanja uređaj automatski prestaje da se zagreva.
Završetak	Kod trajanja možete da podesite vreme kada će se završiti rad. Uređaj se automatski pokreće, tako da se rad završava u željeno vreme.
Alarmni sat	Alarmni sat možete da podesite nezavisno od režima rada. On ne utiče na uređaj.

10.1 Podešavanje trajanja

Možete da podesite trajanje rada do 24 sata.

Zahtev: Podešeni su režim rada i temperatura ili stepen.

1. Pritisnite "Trajanje".
2. Za podešavanje trajanja, pritisnite odgovarajuću vremensku vrednost, npr. prikaz sati "h" ili prikaz vremena "m".

✔ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.

3. Pomoću prstena za podešavanje podesite trajanje. Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću ↺.
4. Pokrenite rad pomoću start stop.

✔ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe.

✔ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.

5. Kada trajanje istekne:
   - ▸ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
   - ▸ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ⏻.

Promena trajanja

Trajanje možete promeniti u svakom trenutku.

1. Pritisnite trajanje .
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite trajanje.

✔ Izmena se preuzima.

Prekid trajanja

Trajanje možete da prekinete u svakom trenutku.

1. Pritisnite trajanje .

2. Pomoću ↺ resetujte trajanje.
   Napomena: Kod režima rada koji zahtevaju trajanje, uređaj vraća trajanje na unapred podešenu vrednost.
✔ Izmena se preuzima.

10.2 Podešavanje završetka

Možete da pomerite vreme kada treba da se završi trajanje rada do 24 sata.

Napomene
- Za dobar rezultat pripreme, nemojte pomerati vreme kada je rad već počeo.
- Da se namirnice ne bi pokvarile, ne ostavljajte ih dugo u pećnici.

Zahtevi
- Podešeni su režim rada i temperatura ili stepen.
- Trajanje je podešeno.

1. Pritisnite ◷ "Vreme završetka".
2. Za podešavanje vremena, pritisnite prikaz vremena ili prikaz minuta.
✔ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.
3. Pomoću prstena za podešavanje promenite vreme. Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću ↺.
4. Pokrenite rad sa start stop.
✔ Displej prikazuje trajanje do početka.
✔ Kada dođe vreme početka, uređaj počinje da greje i trajanje ističe. Za neke vrste grejanja, npr. kuvanje na pari, trajanje počinje tek nakon zagrevanja. Vreme zagrevanja zavisi od količine i temperature namirnica. Vreme završetka se pomera unazad.
✔ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
5. Kada trajanje istekne:
   ▸ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
   ▸ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ⏻.

Izmena završetka

Za dobar rezultat pripreme, podešeno vreme završetka možete da menjate samo dok ne otpočne rad i ne otpočne isticanje trajanja.

1. Pritisnite vreme završetka ◷.
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite vreme završetka.
✔ Izmena se preuzima.

Prekid završetka

U svakom trenutku možete da obrišete podešeno vreme završetka.

1. Pritisnite vreme završetka ◷.
2. Pomoću ↺ resetujte vreme završetka.
   Napomena: Kod režima rada koji zahtevaju trajanje, uređaj vraća vreme završetka trajanja na najpogodnije vreme.
✔ Izmena se preuzima.

10.3 Podešavanje alarmnog sata

Alarmni sat radi nezavisno od režima rada. Alarmni sat možete da podesite do 24 sata. Alarmni sat poseduje sopstveni signal, tako da možete čuti da li je završen alarmni sat ili trajanje.

1. Na prikazu statusa pritisnite ⋮.
2. Pritisnite ⧖.
3. Za podešavanje alarmnog sata, na displeju pritisnite odgovarajuću vremensku vrednost, npr. prikaz minuta "m" ili prikaz sekundi "s".
✔ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.
4. Pomoću prstena za podešavanje podesite alarmni sat.
   Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću ↺.
5. Za pokretanje alarmnog sata, na displeju pritisnite "Pokreni" ▷.
✔ Alarmni sat odbrojava.
✔ Alarmni sat se vidi na displeju i kada je uređaj isključen.
✔ Kada je uređaj uključen, na displeju se prikazuju podešavanja rada koji je u toku. Alarmni sat se prikazuje na prikazu statusa.
✔ Kada alarmni sat istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se alarmni sat završio.

Promena alarmnog sata

Alarmni sat možete promeniti u svakom trenutku.

1. Ukoliko alarmni sat radi u pozadini, prethodno izaberite alarmni sat pomoću ⧖.
2. Pritisnite ||.
3. Pomoću prstena za podešavanje promenite alarmni sat.
4. Potvrdite pomoću ▷.

Prekid alarmnog sata

Alarmni sat možete da prekinete u svakom trenutku.

1. Ukoliko alarmni sat radi u pozadini, prethodno izaberite alarmni sat pomoću ⧖.
2. Pritisnite ||.
3. Pomoću ↺ resetujte alarmni sat.

11 Para

Pomoću pare možete pažljivo da pripremate jela. Kod nekih vrsta grejanja možete dodatno da uključite vrste grejanja sa parom ili dodavanje pare.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.
▸ Pažljivo otvorite vrata uređaja.
▸ Udaljite decu.

11.1 Pre svakog režima rada sa parom

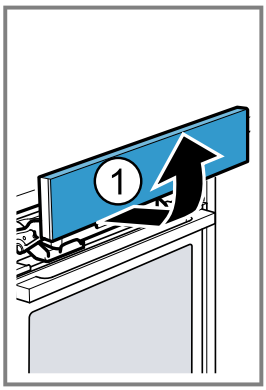
Pre svakog rada sa parom se uverite da u uređaju ima dovoljno vode.

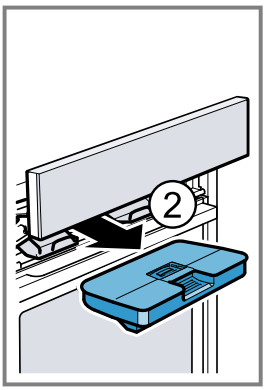
Punjenje rezervoara za vodu

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!
Para zapaljivih tečnosti može da se zapali u pećnici zbog vrelih površina (praskanje). Vrata uređaja mogu da izlete. Može se desiti da izađu vrela para i plamen.
- ▸ U rezervoar za vodu nemojte da sipate zapaljive tečnosti (npr. pića koja sadrže alkohol).
- ▸ U rezervoar za vodu sipajte isključivo vodu ili rastvor protiv kamenca koji smo preporučili.

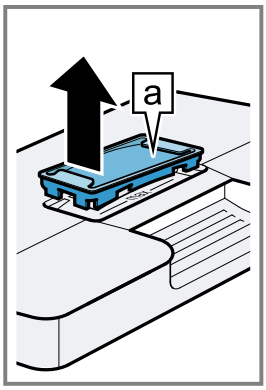
⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Za vreme režima rada uređaja se može ugrejati rezervoar za vodu.
- ▸ Sačekajte da se rezervoar za vodu ohladi, ukoliko je uređaj prethodno radio.
- ▸ Izvadite rezervoar za vodu iz okna rezervoara.

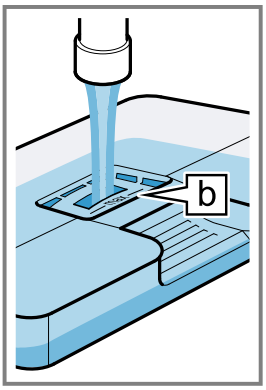
Zahtev: Tvrdoća vode je pravilno podešena.
1. Pritisnite △.
✔ Maska sa komandama se automatski pomera unapred.
2. Masku sa komandama sa obe ruke izvucite unapred i zatim gurnite nagore, dok ne ulegne ①.
3. Izvadite rezervoar za vodu iz okna rezervoara ②.



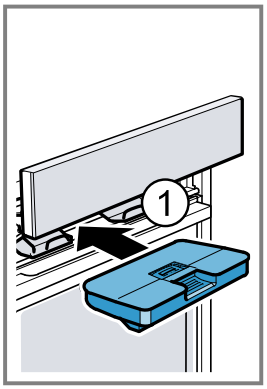


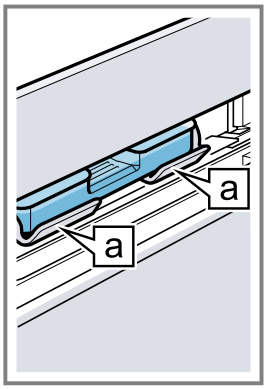
4. Pritisnite poklopac rezervoara za vodu duž zaptivke, da voda ne može da iscuri iz rezervoara za vodu.
5. Skinite poklopac [a] na rezervoaru za vodu.
6. Rezervoar za vodu napunite vodom do oznake „max“ [b].





7. Poklopac ponovo postavite na otvor rezervoara za vodu.
8. Umetnite pun rezervoar za vodu ①. Vodite računa o tome da rezervoar za vodu ulegne iza držača [a].





9. Masku sa komandama polako pomerite nadole, zatim gurnite unazad, dok se skroz ne zatvori.

11.2 Mogućnosti podešavanja sa parom

Jelo možete da pripremate pomoću pare na različite načine.

Vrste grejanja sa parom

Raspoložive su različite vrste grejanja sa parom pomoću kojih se priprema jela vrši blago na vrućoj pari.

PAŽNJA
Prilikom rada sa vrstama grejanja sa parom nastaje velika količina vodene pare. Kondenzat, koji se sakuplja u slivniku ispod pećnice, može da se prelije i da ošteti susedni nameštaj.
- ▸ Tokom rada nemojte otvarati vrata uređaja ili ih otvarajte što ređe.

Priprema na pari

Pri pripremi na pari, vodena para obavija jela i sprečava gubitak hranjivih materija namirnica. Pomoću ove metode pripreme zadržava se oblik, boja i tipična aroma jela.
Kada je podešena temperatura između 105 °C i 120 °C redukuje se vreme pripreme. Tako će tokom pripreme na pari ostati očuvano još više hranljivih materija i vitamina.

Regenerisanje

Funkcijom regenerisanja možete na blag način da zagrejete već spremljena jela ili zapečete pecivo od prethodnog dana.

Podizanje testa

Pomoću vrste grejanja sa parom Podizanje testa, testo sa kvascem se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi i ne isušuje se.

Odmrzavanje

Pomoću odmrzavanja možete blago da odmrznete zamrznute ili duboko smrznute proizvode.

Dodavanje pare

Prilikom pripreme uz dodavanje pare, uređaj u različitim intervalima ubacuje paru u pećnicu. Jelo dobija hrskavu koricu i sjajnu površinu. Meso iznutra postaje sočno i smanjuje svoju zapreminu samo minimalno.

Dodavanje pare možete da kombinujete sa sledećim funkcijama:
- Vrste grejanja →*Stranica 14*
  - 4D vreli vazduh
  - Zagrevanje sa gornje/donje strane
  - Roštilj sa cirkulacijom vazduha
  - Zadržavanje toplote
- → *"Jela", Stranica 21*
- → *"Termometar za pečenje", Stranica 19*

Nalet pare

Pomoću funkcije naleta pare možete ciljano da dodate intenzivnu paru na kratko vreme. Hleb i zemičke naročito lepo narastaju, postaju hrskavi i dobijaju lepu boju. Uređaj ispušta paru u pećnicu na otprilike 3 do 5 minuta. U zavisnosti od režima rada, nalet pare možete da aktivirate nekoliko puta.

Nalet pare možete da dodate kod sledećih funkcija:
- Vrste grejanja →*Stranica 14*
  - 4D vreli vazduh
  - Zagrevanje sa gornje/donje strane
  - Roštilj sa cirkulacijom vazduha
- → *"Termometar za pečenje", Stranica 19*

Napomena: Nalet pare koristite samo kada je temperatura u pećnici preko 120 °C.

11.3 Podešavanje vrste grejanja sa parom

Napomena
Vodite računa o informacijama o vrstama grejanja sa parom:
- → *"Vrste grejanja sa parom", Stranica 17*

Zahtev: Rezervoar za vodu je pun. Ako se rezervoar za vodu tokom rada isprazni, na displeju se prikazuje napomena. Režim rada se prekida.

→ *"Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 17*
1. U meniju pritisnite "Para".
2. Pritisnite željenu vrstu grejanja sa parom.
3. Pomoću prstena za podešavanje podesite temperaturu.
4. Pritisnite "Trajanje".
   Vrste grejanja sa parom uvek zahtevaju trajanje.
5. Za promenu unapred podešenog trajanja, pritisnite odgovarajuću vremensku vrednost, npr. prikaz sati "h" ili prikaz vremena "m".

✔ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.

6. Pomoću prstena za podešavanje podesite trajanje.
   Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću .
7. Pokrenite rad sa start stop.

✔ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe. Za neke vrste grejanja, npr. kuvanje na pari, trajanje počinje tek nakon zagrevanja. Vreme zagrevanja zavisi od količine i temperature namirnica.

✔ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.

8. Kada trajanje istekne:
   - ▸ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
   - ▸ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .
9. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.
   → *"Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 19*

Promena vrste grejanja

Ako promenite vrstu grejanja, ostala podešavanja će se takođe resetovati.
1. Pritisnite start stop.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite željenu vrstu grejanja.
4. Ponovo podesite rad i pokrenite ga pomoću start stop.

Promena temperature

Nakon starta rada, u svakom trenutku možete da promenite temperaturu.
1. Pritisnite temperaturu.
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite temperaturu.

✔ Izmena se preuzima.

Promena trajanja

Trajanje možete promeniti u svakom trenutku.
1. Pritisnite trajanje .
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite trajanje.

✔ Izmena se preuzima.

11.4 Podešavanje dodavanja pare

Zahtevi
- Vodite računa o informacijama za određeni režim rada.
  → *"Mogućnosti podešavanja sa parom", Stranica 17*
- Rezervoar za vodu je pun. Ako se rezervoar za vodu tokom rada isprazni, na displeju se prikazuje napomena. Režim rada se nastavlja bez dodavanja pare.
  → *"Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 17*

1. U meniju pritisnite željeni režim rada.
2. Izvršite podešavanja za režim rada, npr. vrstu grejanja i temperaturu.
3. Pritisnite "Dodavanje pare".
4. Pomoću prstena za podešavanje podesite stepen pare.

Stepen pare	Dodavanje pare
1	slabo
2	umereno
3	jako

5. Pokrenite rad sa start stop.

✔ Uređaj počinje da greje.

✔ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku.

6. Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .
7. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.
   → *"Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 19*

Promena dodavanja pare

Dodavanje pare možete promeniti ili deaktivirati u svakom trenutku.
1. Pritisnite dodavanje pare .
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite ili deaktivirajte dodavanje pare.

✔ Izmena se preuzima.

11.5 Podešavanje naleta pare

Zahtevi

- Vodite računa o informacijama za određeni režim rada.
  → *"Mogućnosti podešavanja sa parom", Stranica 17*
- Rezervoar za vodu je pun. Ako se rezervoar za vodu tokom rada isprazni, na displeju se prikazuje napomena. Režim rada se prekida.
  → *"Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 17*

1. U meniju pritisnite željeni režim rada.
2. Izvršite podešavanja za režim rada, npr. vrstu grejanja i temperaturu.
3. Pokrenite rad sa start stop.
4. U željenom trenutku pritisnite "Nalet pare".
   Nalet pare koristite tek kada je uređaj potpuno zagrejan.
5. Na prstenu za podešavanje pritisnite "Uključi".

✔ Uređaj zagreva vodu.

6. Kada se voda zagreje, ponovo pritisnite "Nalet pare".
   Napomena: Kada je aktivirano brzo zagrevanje, nalet pare može da se aktivira tek kada se brzo zagrevanje završi.

✔ Nalet pare se aktivira i uređaj ispušta paru u pećnicu otprilike 3 do 5 minuta.
✔ Kada se nalet pare završi, rad se nastavlja normalno. U zavisnosti od rada, možete ponovo da aktivirate nalet pare.

7. Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću.
8. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.
   → *"Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 19*

Prekid naleta pare

Nalet pare možete da prekinete u svakom trenutku.

1. Pritisnite "Nalet pare".
2. Na prstenu za podešavanje pritisnite "Isključeno".

✔ Režim rada teče dalje bez nalet pare.

11.6 Nakon svakog režima rada sa parom

Nakon svakog rada sa parom, osušite uređaj.

Napomena: Nakon rada s parom, u pećnici mogu ostati tragovi kamenca. To ne utiče na funkcionalnost uređaja. Tragove kamenca možete da uklonite toplom vodom i krpom natopljenom sirćetom. Pridržavajte se informacija o čišćenju.
→ *"Čišćenje i održavanje", Stranica 28*

Pražnjenje rezervoara za vodu

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Za vreme režima rada uređaja se može ugrejati rezervoar za vodu.

- Sačekajte da se rezervoar za vodu ohladi, ukoliko je uređaj prethodno radio.
- Izvadite rezervoar za vodu iz okna rezervoara.

PAŽNJA
Sušenje rezervoara za vodu u vreloj pećnici izaziva oštećenja na rezervoaru za vodu.

- Rezervoar za vodu nemojte da sušite u vreloj pećnici.

Pranje rezervoara za vodu u mašini za pranje posuđa izaziva oštećenja.

- Nemojte prati rezervoar za vodu u mašini za pranje posuđa.
- Rezervoar za vodu čistite mekom krpom i običnim deterdžentom.

1. Otvorite masku sa komandama sa.
2. Izvadite rezervoar za vodu.
3. Pažljivo skinite poklopac sa rezervoara za vodu.
4. Ispraznite rezervoar za vodu, operite ga sredstvom za pranje sudova i temeljno ga isperite čistom vodom.
5. Sve delove osušite mekom krpom.
6. Zaptivku na poklopcu oribajte na suvo.
7. Ispraznite rezervoar za vodu i sačekajte da se osuši dok je poklopac otvoren.
8. Stavite poklopac na rezervoar za vodu i pritisnite ga.
9. Umetnite rezervoar za vodu i zatvorite masku sa komandama.

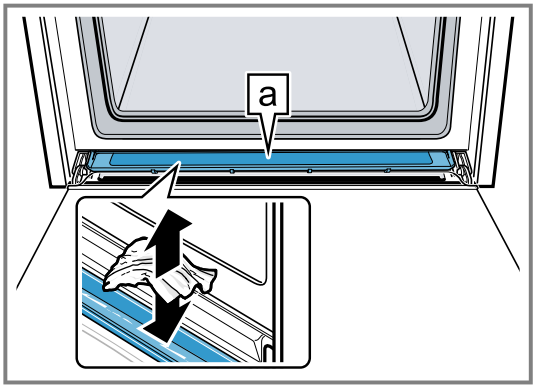
Sušenje posude za kondenzat

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Uređaj se zagreva tokom rada.

- Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi.

Zahtev: Pećnica se ohladila.

1. Otvorite vrata uređaja.
2. **Napomena:** Posuda za kondenzat [a] se nalazi ispod pećnice.



Kuhinjskom krpom očistite vodu iz posude za kondenzat [a] i pažljivo prebrišite.

Napomena: Za čišćenje posude za kondenzat, možete da je demontirate.
→ *"Uklanjanje posude za kondenzat", Stranica 33*

Sušenje pećnice

Nakon rada sa parom, osušite pećnicu.

- Pećnicu osušite ručno ili upotrebite funkciju sušenja.
  → *"Sušenje", Stranica 32*

12 Termometar za pečenje

Vršite preciznu termičku obradu, tako što ćete termometar za pečenje staviti u jelo i na uređaju podesiti temperaturu jezgra. Termometar za pečenje meri temperaturu jezgra unutar jela. Čim se u jelu postigne podešena temperatura jezgra, uređaj automatski prestaje da se zagreva.

12.1 Odgovarajuće vrste grejanja sa termometrom za pečenje

Za režim rada sa termometrom za pečenje namenjene su samo određene vrste grejanja.

Termometar za pečenje možete da koristite kod sledećih vrsta grejanja:

- 4D vreli vazduh
- Zagrevanje sa gornje/donje strane
- Blagi vreli vazduh
- Blago zagrevanje sa gornje/donje strane
- Roštilj sa cirkulacijom vazduha
- Stepen za pripremu pice
- Intenzivna toplota
- Priprema na umerenoj temperaturi
- Zagrevanje sa donje strane
- Zadržavanje toplote
- Priprema na pari
- Regenerisanje

12.2 Ubacivanje termometra za pečenje

Koristite isporučeni termometar za pečenje ili naručite odgovarajući termometar za pečenje preko našeg korisničkog servisa.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!
Kod pogrešnog termometra za pečenje može da se ošteti izolacija.

- ▸ Koristite samo termometre za pečenje koji su namenjeni za ovaj uređaj.

PAŽNJA
Termometar za pečenje bi se mogao oštetiti.

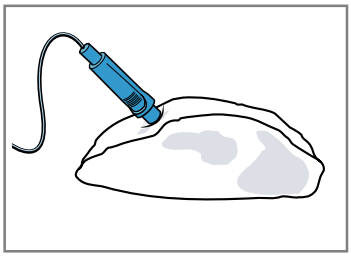
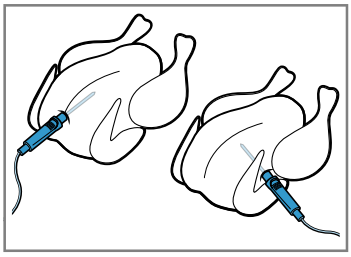
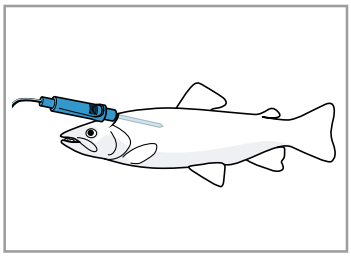
- ▸ Nemojte da prikleštite kabl termometra za pečenje.
- ▸ Kako prevelika toplota ne bi oštetila termometar za pečenje, razmak između grejača za pečenje roštilja i termometra za pečenje mora da bude nekoliko centimetara. Meso tokom pečenja može da naraste.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!
Termometar za pečenje ima oštar vrh.

- ▸ Termometar za pečenje koristite pažljivo.

Napomena: Ako su šine za izvlačenje zakačene na visini 3, termometar za pečenje ne možete da postavite u pećnicu. Otkačite šine za izvlačenje ili ih postavite na drugu visinu.
→ *"Postolja", Stranica 36*

1. Termometar za pečenje umetnite u jelo.
   Termometar za pečenje ima tri merne tačke. Vodite računa o tome da se najmanje srednja merna tačka nalazi u jelu.

Tanki komadi mesa	Termometar za pečenje umetnite u meso sa strane na najdebljem mestu.
Debeli komadi mesa	Termometar za pečenje umetnite u meso odozgo ukoso do kraja.
	 **Napomena:** Ukoliko želite da okrenete jelo, termometar za pečenje stavite u jelo sa bočne strane tako da ga ne morate vaditi prilikom okretanja.
Živina	Termometar za pečenje umetnite u najdeblji deo pilećih prsa do kraja. U zavisnosti od strukture živinskog mesa ubacite termometar za pečenje poprečno ili uzdužno.  Okrenite živinsko meso i postavite ga na rešetku tako da prsa budu okrenuta nadole.
Riba	Kod cele ribe, umetnite termometar za pečenje iza glave ribe do kaja u smeru srednje kosti.  Ribu bez okretanja postavite na rešetku u plivajući položaj, za to upotrebite npr. polovinu krompira kao potporu.

2. Stavite jelo sa termometrom za pečenje u pećnicu.
3. Priključak termometra za pečenje utaknite u utičnicu levo u pećnici.

Napomena: Ukoliko okrećete jelo, nemojte vaditi termometar za pečenje. Nakon okretanja proverite da li je termometar za pečenje pravilno postavljen u jelu.

12.3 Podešavanje termometra za pečenje

Možete da podesite temperaturu jezgra između 30 °C i 99 °C.

Zahtevi

- Jelo sa termometrom za pečenje je u pećnici.
- Termometar za pečenje je utaknut u pećnici.

1. U meniju pritisnite "Vrste grejanja".
2. Pritisnite željenu vrstu grejanja.

3. Pomoću prstena za podešavanje podesite temperaturu pećnice.
   Podesite temperaturu pećnice najmanje za 10 °C više nego što je podešena temperatura jezgra.
   Temperaturu pećnice nemojte podešavati preko 250 °C.
4. Pritisnite "Termometar za pečenje".
5. Pomoću prstena za podešavanje podesite temperaturu jezgra.
   Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću ↺.
6. Pokrenite rad sa start stop.
- ✔ Uređaj počinje da greje.
- ✔ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku.
- ✔ Kada je temperatura jezgra postignuta, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio. Uređaj prestaje da greje. Kod vrste grejanja Priprema na umerenoj temperaturi, uređaj nastavlja da greje.

7. ⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
   Pećnica, pribor i termometar za pečenje se veoma zagrevaju.
   - ▸ Vreli pribor i termometar za pečenje uvek izvadite pomoću krpe za posuđe iz pećnice.

   Kada se postigne temperatura jezgra:
   - ▸ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
   - ▸ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ⏻.
   - ▸ Termometar za pečenje izvucite iz utičnice u pećnici.
   - ▸ Termometar za pečenje izvucite iz namirnice i izvadite ga iz pećnice.

Saveti

- Termometar za pečenje možete da kombinujete i sa drugim režimima rada, npr:
  – → *"Para", Stranica 16*
  – → *"Jela", Stranica 21*
- Termometar za pečenje možete da koristite i bez podešene temperature jezgra. Temperaturu jezgra za jelo možete da pročitate na displeju i po potrebi završite rad ručno.

Promena temperature

Nakon početka rada možete da promenite temperaturu pećnice i temperaturu jezgra u svakom trenutku.

1. Pritisnite temperaturu pećnice ili temperaturu jezgra.
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite temperaturu.

- ✔ Izmena se preuzima.

Promena vrste grejanja

Ako promenite vrstu grejanja, ostala podešavanja će se takođe resetovati.

1. Pritisnite start stop.
2. Pritisnite ☾.
3. Pritisnite željenu vrstu grejanja.
4. Ponovo podesite rad i pokrenite ga pomoću start stop.

12.4 Temperatura jezgra različitih namirnica

Ovde možete pogledati orijentacione vrednosti za temperature jezgra različitih namirnica.
Orijentacione vrednosti zavise od kvaliteta i karakteristika namirnice. Nemojte da koristite duboko smrznuta jela.

Živina	**Temperatura jezgra u °C**
Piletina	80 - 85
Pileća prsa	75 - 80
Pačije meso	80 - 85
Pačije grudi, roze	55 - 60
Ćuretina	80 - 85
Ćureća prsa	80 - 85
Guščije meso	80 - 90

Svinjetina	**Temperatura jezgra u °C**
Svinjski vrat	85 - 90
Svinjski file, slabo pečen	62 - 70
Svinjska leđa, dobro pečena	72 - 80

Govedina	**Temperatura jezgra u °C**
Goveđi file ili rozbif, engleski	45 - 52
Goveđi file ili rozbif, slabo pečen	55 - 62
Goveđi file ili rozbif, dobro pečen	65 - 75

Teletina	**Temperatura jezgra u °C**
Teleće pečenje ili potplećka, nemasno	75 - 80
Teleće pečenje, plećka	75 - 80
Teleća kolenica	85 - 90

Jagnjetina	**Temperatura jezgra u °C**
Jagnjeći but, roze	60 - 65
Jagnjeći but, dobro pečen	70 - 80
Jagnjeća leđa, roze	55 - 60

Riba	**Temperatura jezgra u °C**
Riba, cela	65 - 70
Riblji file	60 - 65

Ostalo	**Temperatura jezgra u °C**
Rolat od mlevenog mesa, sve vrste mesa	80 - 90
Zagrevanje jela, regenerisanje	65 - 75

13 Jela

Pomoću režima rada "Jela" uređaj pruža podršku u pripremi različitih jela i automatski bira optimalna podešavanja.

Napomena: U zavisnosti od tipa uređaja ili verzije softvera uređaja, funkcija pretrage "Assist Plus" vam pokazuje programirano jelo koje najbolje odgovara.
→ *"Funkcija pretrage Assist Plus", Stranica 23*
Ako želite ručno da listate kroz programirana jela, promenite osnovna podešavanja "Assist Plus" u skladu sa tim. Tako će se u meniju umesto funkcije pretrage "Assist Plus", prikazati funkcija "Jela".
→ *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*

13.1 Posuđe za jela

Rezultat pripreme zavisi od kvaliteta i veličine posuđa. Koristite posuđe koje je otporno na toplotu koje je namenjeno za korišćenje na temperaturama do 300 °C. Najpogodnije je posuđe od stakla ili staklene keramike. Pečenje treba da prekrije otprilike 2/3 dna posuđa.

Posuđe od sledećih materijala nije odgovarajuće:
- svetao, sjajni aluminijum
- neglazirana glina
- plastika ili plastične drške

13.2 Mogućnosti podešavanja jela

Za optimalnu pripremu jela, uređaj koristi različita podešavanja u zavisnosti od jela.
Na displeju vidite aktuelna podešavanja. Određena podešavanja možete da prilagodite. Sledite informacije na displeju.

Napomena: Rezultat pripreme zavisi od kvaliteta i konzistencije namirnica. Koristite sveže namirnice, najbolje one koje su rashlađene u frižideru. Duboko zamrznuta jela koristite direktno iz zamrzivača.

Saveti i napomene uz podešavanja

Kada podešavate jelo, displej prikazuje informacije koje su relevantne za to jelo, npr:
- Odgovarajuća visina ubacivanja
- Odgovarajući pribor ili posuda
- Dodavanje tečnosti
- Trenutak za okretanje ili mešanje
  Kada se dostigne taj trenutak, čuje se signal.

Za pozivanje informacija, pritisnite ⓘ ili "Informacija". Pojedine napomene se prikazuju automatski.

Programi

U programima su unapred definisani optimalna vrsta grejanja, temperatura i trajanje.
Za optimalan rezultat pripreme, morate dodatno da podesite težinu, debljinu ili stepen pripreme. Podešavanje je moguće samo u predviđenom opsegu.
Ukoliko nije drugačije navedeno, podesite ukupnu težinu jela.

Preporuke za podešavanje

Za preporuke za podešavanje je definisana optimalna vrsta grejanja.
Definisanu temperaturu i trajanje možete da prilagodite.

Jela sa termometrom za pečenje

Kod nekih jela možete da koristite termometar za pečenje.
Temperaturu i temperaturu jezgra možete da prilagodite.
→ *"Termometar za pečenje", Stranica 19*

Jela sa parom

Za pojedina jela možete da izaberete preferiranu vrstu pripreme sa parom. Jela se blago pripremaju.
Vodite računa o informacijama o radu sa parom.
→ *"Para", Stranica 16*

Senzor za pečenje

Pojedina jela odgovaraju za pripremu sa senzorom za pečenje. Ne morate da vršite dodatna podešavanja. Senzor za pečenje nadgleda proces pečenja u pećnici. Uređaj samostalno reguliše podešavanja i završava rad kada je jelo gotovo.

Napomene
- Senzor za pečenje nemojte koristiti ako je jelo već pečeno. U tom slučaju rezultat pečenja ne bi odgovarao.
- Otprilike 5 minuta nakon pokretanja rada sa senzorom za pečenje više nemojte otvarati vrata uređaja. Režim sa senzorom za pečenje se prekida.
  Ukoliko morate da otvorite vrata uređaja, nakon toga pokrenite rad bez senzora za pečenje ili prekinite rad i podesite ga ručno. Kontrolišite postupak pripreme sve dok jelo ne bude gotovo.
- Za optimalan rezultat pečenja, koristite tamne kalupe od metala.

PAŽNJA
Korišćenjem silikonskih kalupa ili folija, poklopaca ili pribora koji sadrže silikon, može da se ošteti senzor za pečenje. Oštećenja mogu nastati i kada senzor za pečenje nije aktivan.
- ▸ Nemojte da upotrebljavate silikonske kalupe ili folije, poklopce ili pribor koji sadrže silikon.
- ▸ U pećnici nemojte držati predmete od silikona.

Prognoza preostalog vremena za rad

Ako je uređaj povezan sa Home Connect, uređaj može da prognozira pretpostavljeno preostalo vreme postupka pripreme.
Prvo preostalo vreme se prikazuje na displeju nakon otprilike 1 minuta. Preostalo vreme se neprestano iznova obračunava i ažurira.

Napomena: Prognoziranje preostalog vremena nije dostupno za sva jela.

13.3 Pregled jela

Kada pozovete režim rada, na uređaju vidite pojedinačna jela koja su raspoloživa. Izbor jela zavisi od opreme vašeg uređaja.
Jela su sortirana prema kategorijama i jelima.

Napomena: U osnovnim podešavanjima možete da podesite prikazana jela u skladu sa vašim regionom.
→ *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*

Kategorija	Jela
Senzor za pečenje	Kolači Sitna peciva Pikantni kolači, pica, francuska pita Proizvodi od krompira, zamrznuti **Napomena:** Ovde se nalaze samo jela za pripremu sa senzorom za pečenje.
Kolači	Kolači u kalupima Kolači na plehu

Kategorija	Jela
	Sitna peciva Domaći keks
Hleb, zemičke	Hleb Zemičke
Pica, pikantni kolači	Pica Pikantni kolači, francuska pita
Nabujci, suflei	Nabujak, pikantni, sveži, kuvani sastojci Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm Lazanje, sveže Lazanje, hladne Nabujak, slatki, sveži Voćni krambl Sufle u kalupima za porcije Jorkširski puding
Živina	Piletina Patka, guska Ćuretina
Meso	Svinjetina Govedina Teletina Jagnjetina Divljač Jela od mesa
Riba	Cela riba Riblji file Riblji kotlet Jela od ribe Morski plodovi
Zamrznuti proizvodi	Pica Nabujci Proizvodi od krompira Povrće Živinsko meso, riba Zemičke
Prilozi, povrće	Krompir Pirinač Žitarice Povrće Mahunarke Testenina, valjušci Jaja
Desert, kompot	Slatke knedle Karamel krem Sutlijaš Voćni kompot Jogurt u čašama

Kategorija	Jela
Ukuvavanje, ceđenje, dezinfikovanje	Ukuvavanje Ceđenje Dezinfekcija flašica
Regeneracija, dopicanje	Pecivo Prilozi Povrće Meni
Odmrzavanje jela	Povrće, voće

13.4 Podešavanje jela

1. U meniju pritisnite "Jela".
2. Pritisnite željenu kategoriju.
3. Pritisnite željeno jelo.
4. Pritisnite željeno jelo.
   Savet: Za pojedina jela možete da izaberete preferiranu vrstu pripreme.
   → *"Mogućnosti podešavanja jela", Stranica 22*

✔ Na displeju se prikazuju podešavanja za jelo.

5. Po potrebi prilagodite podešavanja.
   U zavisnosti od jela, možete da prilagodite samo određena podešavanja.
   → *"Mogućnosti podešavanja jela", Stranica 22*
6. Da biste dobili informacije npr. o priboru i visini ubacivanja, pritisnite ⓘ"Informacija".
7. Pokrenite rad sa start stop.

✔ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe.
✔ Kod jela sa senzorom pečenja ili u režimu sa termometrom za pečenje (u zavisnosti od opreme uređaja) se trajanje ne prikazuje. Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku. Ukoliko je uređaj povezan sa Home Connect, kod pojedinih jela se prikazuje prognozirano preostalo vreme.
→ *"Prognoza preostalog vremena za rad", Stranica 22*
✔ Kada je jelo gotovo, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje.

8. Kada trajanje istekne:
   - ▸ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
   - ▸ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ⏻.

13.5 Funkcija automatskog isključivanja

Funkcija automatskog isključivanja Auto Off za jela omogućuje opušteno pečenje i prženje.
Kada se rad završi, uređaj automatski prestaje da se zagreva.
Za optimalan rezultat pripreme, izvadite jelo iz pećnice kada se rad završi.

14 Funkcija pretrage "Assist Plus"

"Assist Plus" je funkcija inteligentne pretrage Unesite šta želite da kuvate i uređaj će vam pokazati programirano jelo koje najbolje odgovara ili memorisana podešavanja za jelo.
→ *"Jela", Stranica 21*
→ *"Favoriti", Stranica 24*

Napomene

- U zavisnosti od tipa uređaja / verzije softvera uređaja, prethodno morate da preuzmete ovu funkciju na uređaj. Informišite se u Home Connect aplikaciji.
- Ako želite ručno da listate kroz programirana jela, promenite osnovna podešavanja "Assist Plus" u skla-

du sa tim. Tako će se u meniju umesto funkcije pretrage "Assist Plus", prikazati funkcija "Jela".
→ *"Jela", Stranica 21*
→ *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*

14.1 Podešavanje funkcie pretrage

Sledite moguće izbore i informacije u meniju „Šta želite da kuvate?“.

Zahtev: Obratite pažnju na informacije o jelima, posuđu i mogućim podešavanjima.

→ *"Jela", Stranica 21*

1. U meniju pritisnite "Assist Plus".

✔ Na displeju se prikazuje red za pretragu kao i kategorije jela i lista memorisanih favorita i poslednjih izabranih jela.

2. Da biste direktno izabrali jelo, pritisnite kategoriju ili jelo na listi.
3. Da biste tražili jelo, pritisnite red za pretragu i unesite jelo na tastaturi.
   Tokom unosa uređaj predlaže odgovarajuća jela.
4. Kada se prikaže odgovarajuće jelo, pritisnite ga.
5. U zavisnosti od jela, po potrebi se mogu prilagoditti podešavanja.
6. Da biste dobili informacije npr. o priboru i nivou, pritisnite ⓘ.
   ▸ Ako displej pokazuje simbol zagrevanja, jelo stavite u pećnicu tek nakon zagrevanja. Ako je simbol precrtan, jelo stavite u pećnicu pre pokretanja.
7. Pokrenite rad sa start/stop.

✔ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe.
✔ Kod jela sa senzorom pečenja ili u režimu sa termometrom za pečenje (u zavisnosti od opreme uređaja) se trajanje ne prikazuje. Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku. Ukoliko je uređaj povezan sa Home Connect, kod pojedinih jela se prikazuje prognozirano preostalo vreme.
→ *"Prognoza preostalog vremena za rad", Stranica 22*
✔ Kada je jelo gotovo, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje.
→ *"Funkcija automatskog isključivanja", Stranica 23*

8. Kada trajanje istekne:
   ▸ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
   ▸ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ⏻.

15 Favoriti

U favoritima možete da memorišete svoja podešavanja i da ih ponovo koristite.

Napomena: U zavisnosti od tipa uređaja / verzije softvera uređaja, prethodno morate da preuzmete ovu funkciju na uređaj. Informišite se u Home Connect aplikaciji.

15.1 Memorisanje favorita

Kao favorite možete da memorišete do 30 različitih režima rada.

1. Kada podesite režim rada, pored naziva režima rada pritisnite pritisnite ☆ u gornjem delu displeja.
2. Po želji promenite naziv favorita pomoću tastature na displeju.
3. Pritisnite "Preuzeti".

15.2 Izbor favorita

Ako ste memorisali favorite, možete da ih izaberete radi podešavanja rada.

1. U meniju pritisnite "Favoriti".
2. Pritisnite željeni favorit.
3. Po potrebi možete da promenite podešavanja.
4. Pokrenite rad pomoću start/stop.

✔ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja.

Napomena
Vodite računa o informacijama o različitim režimima rada:
- → *"Para", Stranica 16*
- → *"Termometar za pečenje", Stranica 19*

15.3 Promena favorita

Memorisane favorite u svakom trenutku možete da promenite, sortirate ili obrišete favorite.

1. U meniju pritisnite "Favoriti".
2. Pritisnite željeni favorit.
3. Pritisnite ✎ pored naziva favorita u gornjem delu displeja.
4. Promenite podešavanje ili naziv favorita.
5. Potvrdite izmenu.

Sortiranje favorita

1. U meniju pritisnite "Favoriti".
2. Držite pritisnut željeni favorit i prevucite ga na drugi položaj.

Brisanje favorita

1. U meniju pritisnite "Favoriti".
2. Pritisnite željeni favorit.
3. Pritisnite ☆ pored naziva favorita u gornjem delu displeja.
4. Potvrdite brisanje.

16 Zaštita za decu

Osigurajte uređaj, da deca ne bi nesmotreno uključila uređaj ili promenila podešavanja.

16.1 Aktiviranje zaštite za decu

Zaštitu za decu možete da aktivirate kada je uređaj uključen ili isključen.

1. Za aktiviranje zaštite za decu:
   - ▸ Ako je uređaj isključen, pritisnite bilo koji prostor na displeju.
   - ▸ Ako je uređaj uključen, pritisnite ⋮ na prikazu statusa.
2. Pritisnite ⚿.

✔ Na displeju se prikazuje napomena za potvrđivanje.
✔ Komandna površina je blokirana. Uređaj možete da isključite samo pomoću ⏻.
✔ Kada je uređaj uključen, ⚿ svetli. Kada je uređaj isključen, ⚿ ne svetli.

16.2 Deaktiviranje zaštite za decu

Zaštitu za decu možete deaktivirati u svakom trenutku.

1. Pritisnite bilo koje mesto na displeju.
2. Da biste deaktivirali zaštitu za decu, pratite uputstva na displeju tako da se grafika na prstenu potpuno ispuni.

✔ Na displeju se prikazuje napomena za potvrđivanje.

17 Osnovna podešavanja

Osnovna podešavanja uređaja možete da prilagodite svojim potrebama.

17.1 Pregled osnovnih podešavanja

Ovde ćete naći pregled osnovnih podešavanja i fabričkih podešavanja. Osnovna podešavanja zavise od opreme vašeg uređaja.
Više informacija o pojedinačnim osnovnim podešavanjima možete pogledati na displeju koristeći ⓘ "Informacija".

Osnovna podešavanja	**Izbor**
Jezik	Pogledajte izbor na uređaju.
Home Connect	Povežite rernu sa mobilnim krajnjim uređajem i upravljajte rernom daljinski. → *"Home Connect ", Stranica 26*
Vreme	Vreme u formatu 24 h.

Displej	**Izbor**
Osvetljenost	▪ Stepeni 1, 2, 3, 4 i 5 [1]
Prikaz sati	▪ Uključeno, vremenski ograničeno ▪ Uključeno (ovo podešavanje povećava potrošnju energije) ▪ Isklj. [1]
Vrsta sata	▪ Digitalni [1] ▪ Analogni
Podešavanje	▪ Nivelišite displej horizontalno i vertikalno.

Zvuk	**Izbor**
Zvuk tastera	▪ Uklj. [1] ▪ Isklj.
Jačina zvuka	▪ Stepeni 1, 2, 3, 4 i 5 [1]
Zvučni signal	▪ Veoma kratko trajanje (jedanput) ▪ Kratko trajanje (oko 5 sekundi) ▪ Srednje trajanje (oko 10 sekundi) [1] ▪ Dugo trajanje (oko 30 sekundi)

Podešavanja uređaja	**Izbor**
Vreme naknadnog rada ventilatora	▪ Minimalno ▪ Preporučeno [1] ▪ Dugo ▪ Veoma dugo
Sistem za izvlačenje	▪ Nije nadograđeno (kod postolja i 1-strukog dela na izvlačenje) [1] ▪ Nadograđeno (kod 2-strukog i 3-strukog dela na izvlačenje)
Osvetljenje	▪ Tokom pripreme i kada otvorite vrata [1] ▪ Samo kada otvorite vrata ▪ Uvek isklj.
Tvrdoća vode	▪ 4 (veoma tvrda) [1] ▪ 3 (tvrda) ▪ 2 (umerena) ▪ 1 (meka) ▪ 0 (omekšana)
Nadmorska visina	Ako se kalibracija vrši automatski, ovo osnovno podešavanje nestaje. → *"Kalibracija uređaja pre prve upotrebe", Stranica 13* ▪ 0m–300m ▪ 300m–600m ▪ 600m–900m ▪ 900m–1200m ▪ 1200m–1500m ▪ 1500m–1800m ▪ 1800m–2100m ▪ Nadmorska visina nepoznata [1] (potrebna je kalibracija)

Personalizacija	**Izbor**
Logo marke	▪ Prikazati [1] ▪ Ne prikazati
Režim rada nakon uključivanja	▪ Glavni meni [1] ▪ Vrste grejanja ▪ Para ▪ Jela ▪ Omiljeni napici
Proteklo vreme pečenja	▪ Ne prikazati ▪ Prikazati [1]

[1] Fabričko podešavanje (može da se razlikuje u zavisnosti od tipa uređaja)

Personalizacija	Izbor
Regionalna jela	▪ Sva ▪ Evropska jela [1] ▪ Jela na engleski način
Jela	▪ Sva [1] ▪ Bez svinjskog mesa ▪ Samo košer
Zaštita za decu	▪ Dostupan [1] ▪ Deaktivirano
Automatsko brzo zagrevanje	▪ Isklj. ▪ Uklj. [1]
Assist Plus	▪ Ručno listanje kroz jela ▪ "Assist Plus" funkcija inteligentne pretrage [1]

Fabrička podešavanja	Izbor
Fabrička podešavanja	▪ Vratiti

Informacije	Prikaz
Informacija o uređaju	Prikaz tehničkih informacija o uređaju.

17.2 Promena osnovnih podešavanja

1. U meniju pritisnite "Osnovna podešavanja".
2. Pritisnite željeni opseg osnovnog podešavanja.
3. Pritisnite željeno osnovno podešavanje.
4. Pritisnite željeni izbor za osnovno podešavanje.
✔ Izmena se kod većine osnovnih podešavanja preuzima direktno.
5. Za promenu dodatnih osnovnih podešavanja, vratite se pomoću 〈 i izaberite drugo podešavanje.
6. Da biste napustili osnovna podešavanja, pomoću ⌂ se vratite u meni ili isključite uređaj pomoću ⏻.
✔ Promene su memorisane.

Napomena: Nakon nestanka struje, sve vaše promene ostaju sačuvane.

17.3 Podešavanje vremena

1. U meniju pritisnite "Osnovna podešavanja".
2. Pritisnite "Vreme".
3. Za podešavanje vremena, pritisnite prikaz sati ili prikaz minuta.
✔ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.
4. Pomoću prstena za podešavanje podesite vreme.
   ▸ Minute odbrojavaju u koracima od 5 minuta. Za precizno podešavanje, držite pritisnut odgovarajući deo u prstenu za podešavanje otprilike 1–2 sekunde. Minute se prikazuju u tačkama. Pomoću prstena za podešavanje podesite minute.
5. Da biste napustili osnovna podešavanja, pomoću ⌂ se vratite u meni ili isključite uređaj pomoću ⏻.
✔ Vreme je sačuvano.

18 Home Connect

Ovaj uređaj podržava povezivanje sa mrežom. Povežite svoj uređaj sa mobilnim krajnjim uređajem, da biste preko Home Connect aplikacije rukovali funkcijama, prilagođavali osnovna podešavanja ili nadgledali trenutno radno stanje.
Home Connect usluge nisu dostupne u svim zemljama. Dostupnost Home Connect funkcije zavisi od dostupnosti Home Connect usluga u vašoj zemlji. Informacije o tome naći ćete na: *www.home-connect.com*.
Aplikacija Home Connect će vas voditi kroz postupak prijavljivanja. Pratite uputstva i pridržavajte se napomena u aplikaciji Home Connect.

Napomene
- Obratite pažnju na napomene o bezbednosti u ovom uputstvu za upotrebu i vodite računa o tome da se one poštuju i kada uređajem upravljate putem aplikacije Home Connect.
  → *"Bezbednost", Stranica 2*
- Rukovanje na samom uređaju uvek ima prioritet. Tada nije moguće rukovanje putem Home Connect aplikacije.
- U umreženom stanju pripravnosti uređaju je potrebno maks. 2 W.

18.1 Podešavanje aplikacije Home Connect

Zahtevi
- Uređaj je povezan sa strujnom mrežom i uključen.
- Imate mobilni krajnji uređaj sa aktuelnom verzijom operativnog sistema iOS ili Android, npr. pametni telefon.
- Uređaj je u dometu kućne WLAN mreže (Wi-Fi) na mestu na kom je postavljen.
- Mobilni krajnji uređaj i uređaj su u dometu WLAN signala kućne mreže.

1. Skenirajte sledeći QR kôd.

Preko QR koda možete da instalirate aplikaciju Home Connect i povežete uređaj.
2. Pratite uputstva u aplikaciji Home Connect.

18.2 Podešavanja za Home Connect

U osnovnim podešavanjima uređaja možete da prilagodite podešavanja za Home Connect, kao i podešavanja mreže.

[1] Fabričko podešavanje (može da se razlikuje u zavisnosti od tipa uređaja)

Koja podešavanja će se prikazivati na displeju zavisi od toga da li je Home Connect funkcija podešena i da li je uređaj povezan sa kućnom mrežom.

Osnovno podešavanje	Moguća podešavanja	Objašnjenje
Home Connect pomoćni sistem	Pokretanje pomoćnog sistema Prekidanje veze	Pomoću Home Connect pomoćnog sistema možete da povežete uređaj sa aplikacijom Home Connect. **Napomena:** Kada Home Connect pomoćni sistem koristite prvi put, na raspolaganju je podešavanje "Pokretanje pomoćnog sistema".
WiFi	Uklj. Isklj.	Pomoću WiFi funkcije možete da isključite povezivanje uređaja na mrežu. Kada se jednom uspešno povežete, možete da deaktivirate WiFi, a da ne izgubite detaljne podatke. Kada ponovo aktivirate WiFi, uređaj se automatski povezuje. **Napomena:** U umreženom stanju pripravnosti, uređaju je potrebno maksimalno 2 W.
Status daljinskog upravljanja	Monitoring Manuelno daljinsko pokretanje Permanentno daljinsko pokretanje	Tokom monitoringa, u aplikaciji možete da prikažete samo radno stanje uređaja. Ako izvršite promenu sa monitoringa ili neprekidnog daljinskog starta na ručni daljinski start, svaki put morate da aktivirate daljinski start. Vrata uređaja možete da otvorite u roku od 15 minuta nakon aktiviranja daljinskog pokretanja. Daljinsko pokretanje se time ne deaktivira. Po isteku 15 minuta, otvaranjem vrata uređaja se deaktivira manuelno daljinsko pokretanje. Kod permanentnog daljinskog pokretanja, u svakom trenutku možete daljinski da pokrenete uređaj i rukujete njime. Ako uređajem često rukujete daljinski, predlažemo da daljinsko pokretanje podesite na permanentno.

18.3 Rukovanje uređajem sa Home Connect aplikacijom

Pomoću Home Connect aplikacije možete daljinski da podesite uređaj i rukujete njime.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!
Ako se u pećnici ostave zapaljivi predmeti, oni mogu da se zapale.
- ▸ Nikada ne ostavljajte zapaljive predmete u pećnici.
- ▸ Ako se pojavi dim, isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice i ostavite vrata zatvorena kako biste ugušili eventualni plamen.

Zahtevi
- Uređaj je isključen.
- Uređaj je povezan sa kućnom mrežom i Home Connect aplikacijom.
- Radi podešavanja uređaja pomoću aplikacije, u osnovnom podešavanju Status daljinskog upravljanja mora da bude aktivirano manuelni ili permanentni daljinski start.

1. Za aktiviranje ručnog daljinskog starta, pritisnite ⍰.
   Potvrda na rerni je potrebna samo ako izvršite promenu sa monitoringa ili neprekidnog daljinskog starta na ručni daljinski start.
   Kod neprekidnog daljinskog starta nije potrebna potvrda na rerni.
2. Izvršite podešavanje u Home Connect aplikaciji i pošaljite ga uređaju.

   Napomene
   - Kada na uređaju pokrenete režim rada rerne, daljinsko pokretanje se automatski aktivira. Podešavanja možete da promenite preko Home Connect aplikacije ili pokrenite novi program.
   - Vrata uređaja možete da otvorite u roku od 15 minuta nakon aktiviranja daljinskog pokretanja. Daljinsko pokretanje se time ne deaktivira. Po isteku 15 minuta, otvaranjem vrata uređaja se deaktivira manuelno daljinsko pokretanje.

18.4 Ažuriranje softvera

Pomoću funkcije ažuriranja softvera ažuriraće se softver vašeg uređaja, na primer radi optimizacije, otklanjanja problema, za bezbednosne ispravke kao i za dodatne funkcije i usluge. Zbog toga se prikazi kao i rukovanje na displeju mogu neznatno razlikovati.
Preduslov je da ste registrovani korisnik aplikacije Home Connect, da ste instalirali aplikaciju na svom mobilnom krajnjem uređaju i da ste se povezali sa Home Connect serverom.
Ako je na raspolaganju ažuriranje softvera, dobićete obaveštenje putem aplikacije Home Connect, a onda putem aplikacije možete pokrenuti ažuriranje softvera.
Ako ste povezani sa kućnom WLAN mrežom (Wi-Fi), nakon uspešnog preuzimanja, instalaciju možete da pokrenete putem aplikacije Home Connect. Nakon uspešne instalacije, dobijaćete informacije preko aplikacije Home Connect.
Aktuelna verzija softvera se nalazi u aplikaciji Home Connect u delu sa informacijama o uređaju.

Napomene
- Ažuriranje softvera se sastoji iz dva koraka.
  - – Prvi korak je preuzimanje.
  - – Drugi korak je instalacija na uređaju.
- Za vreme preuzimanja možete i dalje da koristite uređaj. U zavisnosti od ličnih podešavanja u aplikaciji, ažuriranje softvera se može preuzeti i automatski.

- Instalacija traje nekoliko minuta. Tokom instalacije ne možete da koristite uređaj.
- U slučaju bezbednosnih ispravki preporučuje se da instalaciju izvršite što je pre moguće.

18.5 Daljinska dijagnostika

Pomoću daljinske dijagnostike korisnički servis može da pristupi vašem uređaju ukoliko se sa odgovorajućom željom obratite korisničkom servisu, vaš uređaj je povezan sa Home Connect serverom i daljinska dijagnostika je dostupna u zemlji u kojoj koristite uređaj.

Savet: Ostale informacije kao i napomene o dostupnosti daljinske dijagnostike u vašoj zemlji nalaze se u Service/Support delu lokalne veb-stranice: *www.home-connect.com*.

18.6 Zaštita ličnih podataka

Obratite pažnju na napomene o zaštiti podataka.

Prilikom prvog povezivanja uređaja sa kućnom mrežom koja je povezana na internet, uređaj serveru Home Connect šalje sledeće kategorije podataka (prva registracija):

- Jedinstvena oznaka uređaja (koja se sastoji od ključa uređaja i MAC adrese povezanog Wi-Fi komunikacionog modula).
- Sigurnosni sertifikat Wi-Fi komunikacionog modula (za osiguravanje informacija o vezi).
- Aktuelna verzija softvera i hardvera vašeg kućnog uređaja.
- Status eventualnog prethodnog resetovanja na fabrička podešavanja.

Ova prva registracija priprema korišćenje funkcija Home Connect i potrebna je u trenutku kada prvi put želite da koristite funkcije Home Connect.

Napomena: Imajte na umu da se Home Connect funkcionalnosti mogu upotrebljavati samo u kombinaciji sa Home Connect aplikacijom. Informacije o zaštiti podataka mogu da se pogledaju u aplikaciji Home Connect.

19 Čišćenje i održavanje

19.1 Sredstvo za čišćenje

Da se različite površine na uređaju ne bi oštetile, nemojte koristiti neodgovarajuće sredstvo za čišćenje.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**
Vlaga koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.

- ▸ Za čišćenje uređaja nemojte da koristite čistač na paru ili čistač pod visokim pritiskom.

PAŽNJA
Neodgovarajuća sredstva za čišćenje oštećuju površine uređaja.

- ▸ Nemojte da upotrebljavate jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje.
- ▸ Nemojte da koristite jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol.
- ▸ Nemojte da koristite tvrde abrazivne jastučiće ili sunđere za ribanje.
- ▸ Nemojte koristiti posebno sredstvo za toplo čišćenje.

Sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla oštećuje emajl.

- ▸ Nikada ne upotrebljavajte sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla.
- ▸ Pre sledećeg zagrevanja, potpuno uklonite ostatke iz pećnice i vrata uređaja.

Kada pomešate različita sredstva za čišćenje, može da dođe do međusobne hemijske reakcije.

- ▸ Nemojte mešati sredstva za čišćenje.
- ▸ Potpuno uklonite ostatke sredstava za čišćenje.

So koja se nalazi u novom sunđeru može da ošteti površine.

- ▸ Nove sunđeraste krpe temeljno isperite pre upotrebe.

Odgovarajuća sredstva za čišćenje

Koristite samo preporučena sredstva za čišćenje za različite površine na uređaju.
Pridržavajte se uputstva za čišćenje uređaja.
→ *"Čišćenje uređaja", Stranica 30*

Prednja strana uređaja

Površina	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	Napomene
Nerđajući čelik	▪ Vruća sapunica ▪ Specijalna sredstva za negu nerđajućeg čelika za tople površine	Da biste izbegli koroziju, odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i proteina sa površina od nerđajućeg čelika. Sredstvo za negu nerđajućeg čelika nanesite mekom krpom u tankom sloju.
Plastika ili lakirane površine	▪ Vruća sapunica	Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje stakla ili strugač za staklo. Da biste izbegli stvaranje fleka koje više ne mogu da se uklone, sredstvo za uklanjanje kamenca odmah uklonite sa površine.
Staklo	▪ Vruća sapunica	Nemojte da koristite strugač za staklene površine.

Vrata uređaja

Oblast	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	Napomene
Stakla na vratima	▪ Vruća sapunica ▪ Sredstvo za čišćenje rerne ▪ Inox spirala za ribanje	Nemojte da koristite strugač za staklene površine. **Savet:** Za temeljno čišćenje demontirajte staklo na vratima uređaja. → *"Vrata uređaja", Stranica 33*
Poklopac na vratima	▪ Od nerđajućeg čelika: Sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika ▪ Od plastike: Vruća sapunica	Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklene površine. Nemojte koristiti sredstva za negu nerđajućeg čelika. **Savet:** Za temeljno čišćenje skinite poklopac na vratima. → *"Vrata uređaja", Stranica 33*
Unutrašnji okvir vrata od nerđajućeg čelika	▪ Sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika	Promene boje se mogu ukloniti sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika. Nemojte koristiti sredstvo za negu nerđajućeg čelika.
Ručka	▪ Vruća sapunica	Da biste izbegli stvaranje fleka koje više ne mogu da se uklone, sredstvo za uklanjanje kamenca odmah uklonite sa površine.
Zaptivka na vratima	▪ Vruća sapunica	Nemojte da uklanjate niti da ribate zaptivku.

Pećnica

Oblast	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	Napomene
Emajlirane površine	▪ Vruća sapunica ▪ Voda sa sirćetom ▪ Sredstvo za čišćenje rerne ▪ Inox spirala za ribanje	Kod velike nečistoće natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika. Za sušenje pećnice nakon čišćenja, ostavite otvorena vrata uređaja. **Napomene** ▪ Emajl zagoreva na veoma visokim temperaturama, što rezultira malim razlikama u boji. To ne utiče na funkcionalnost uređaja. ▪ Ivice tanjih plehova se ne mogu u potpunosti emajlirati i mogu biti grube. To ne utiče na zaštitu od korozije. ▪ Ostaci namirnica formiraju beli sloj na emajliranim površinama. Taj sloj nije štetan po zdravlje. To ne utiče na funkcionalnost uređaja. Sloj možete ukloniti limunskom kiselinom.
Samočisteće površine	-	Pridržavajte se uputstva za samočisteće površine. → *"Regeneracija samočistećih površina u pećnici", Stranica 30*
Postolja	▪ Vruća sapunica ▪ Inox spirala za ribanje	Kod velike nečistoće natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika. **Napomena:** Za temeljno čišćenje skinite postolja. → *"Postolja", Stranica 36*
Sistem za izvlačenje	▪ Vruća sapunica	U slučaju velike nečistoće koristite četku. Da se mast za podmazivanje na šinama za izvlačenje ne bi skinula, čistite ih dok su ugurane. Nemojte da perete u mašini za pranje sudova. **Napomena:** Za temeljno čišćenje skinite sistem za izvlačenje. → *"Postolja", Stranica 36*
Dodatni pribor	▪ Vruća sapunica ▪ Sredstvo za čišćenje rerne ▪ Inox spirala za ribanje	Kod velike nečistoće natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika. Emajlirani pribor se može prati u mašini za pranje sudova. Na posudama za pripremu na pari od nerđajućeg čelika nemojte koristiti žicu od nerđajućeg čelika. Prljavštine na posudama za pripremu na pari od nerđajućeg čelika zbog namirnica koje sadrže skrob (npr. pirinač) uklonite sirćetom i vodom.
Rezervoar za vodu	▪ Vruća sapunica	Za uklanjanje ostataka deterdženta nakon čišćenja, temeljno isperite čistom vodom. Za sušenje rezervoara za vodu nakon čišćenja, sačekajte da se osuši dok je poklopac otvoren. Osušite zaptivku na poklopcu. Nemojte da perete u mašini za pranje sudova.

Oblast	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	Napomene
Termometar za pečenje	▪ Vruća sapunica	U slučaju velike nečistoće koristite četku. Nemojte da perete u mašini za pranje sudova.

19.2 Čišćenje uređaja

Da biste izbegli oštećenja uređaja. čistite ga samo na propisani način i sa odgovarajućim sredstvima za čišćenje.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Uređaj i delovi koje možete da dodirnete se tokom rada zagrevaju.
- ▸ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▸ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!
Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale.
- ▸ Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.

Zahtev: Pridržavajte se napomena o sredstvima za čišćenje.

→ *"Sredstvo za čišćenje", Stranica 28*

1. Uređaj čistite vrućom sapunicom i krpom za posuđe.
   - ▸ Na nekim površinama možete da koristite alternativno sredstvo za čišćenje.
     → *"Odgovarajuća sredstva za čišćenje", Stranica 28*
     → *"Odgovarajuća sredstva za čišćenje", Stranica 28*
2. Osušite mekom krpom.

Regeneracija samočistećih površina u pećnici

Zadnji zid u pećnici je samočisteći. Samočisteće površine su obložene poroznom, matiranom keramikom i imaju grubu površinu. Kada uređaj radi, na samočistećim površinama se sakuplja iskapala mast od prženja, pečenja ili grilovanja i rastvara se. Ukoliko se samočisteće površine tokom rada više ne čiste dovoljno, ciljano zagrejte pećnicu.

PAŽNJA
Ako samočisteće površine ne čistite redovno, mogu nastati oštećenja na površinama.
- ▸ Ako se na samočistećoj površini pojave tamne fleke, zagrejte pećnicu pomoću funkcije čišćenja.
- ▸ Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne ili abrazivna pomoćna sredstva za čišćenje. U slučaju da se sredstvo za čišćenje pećnice slučajno nađe na samočistećim površinama, odmah ga obrišite vodom i sunđerom. Nemojte ribati.

1. Izvadite pribor i posuđe iz pećnice.
2. Otkačite postolja i izvadite ih iz pećnice.
   → *"Postolja", Stranica 36*
3. Uklonite veliku nečistoću sapunicom i mekom krpom:
   - sa glatkih emajliranim površina
   - sa unutrašnjosti vrata uređaja
   - sa staklenog poklopca lampice za rernu

   Na taj način ćete izbeći fleke koje se ne mogu ukloniti.
4. Izvadite predmete iz pećnice. Pećnica mora biti prazna.
5. Podesite vrstu grejanja 4D vreli vazduh.
6. Podesite maksimalnu temperaturu.
7. Pokrenite rad.
8. Isključite uređaj posle sat vremena.
9. Kada je uređaj dobro ohlađen, pećnicu obrišite vlažnom krpom.
   Napomena: Na samočistećim površinama mogu da se stvore fleke. Ostaci od šećera i belančevina iz namirnica se ne rastavaraju i lepe se za površine. Crvenkaste fleke su ostaci namirnica koje sadrže so i te fleke nisu rđa. Fleke nisu opasne po zdravlje. Fleke ne ograničavaju sposobnost čišćenja samočistećih površina.
10. Zakačite postolja.
    → *"Postolja", Stranica 36*

20 Podrška čišćenju

Podrška čišćenju je brza privremena alternativa čišćenju pećnice. Podrška čišćenju omekšava nečistoću pomoću isparavanja sapunice. Nakon toga se prljavštine lakše mogu ukloniti.

20.1 Podešavanje podrške čišćenju

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!
Od vode u vreloj pećnici može nastati vrela vodena para.
- ▸ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.

Napomena: Lampica za rernu ne svetli za vreme podrške čišćenju.

Zahtev: Pećnica je potpuno hladna.

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. **PAŽNJA –** Destilovana voda u pećnici izaziva koroziju.
   - ▸ Nemojte koristiti destilovanu vodu.

   Pomešajte 0,4 litara vode sa jednom kapi sredstva za pranje posuđa i prelijte dno pećnice po sredini.
3. U meniju pritisnite "Čišćenje".
4. Pritisnite "Podrška čišćenju".
   Trajanje se ne može promeniti.
5. Pritisnite start stop.

✔ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremama za podršku čišćenju.

6. Potvrdite preporuku.

✔ Podrška čišćenju otpočinje rad i trajanje teče.
✔ Kada se podrška čišćenju završi, oglašava se zvučni signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.

7. Isključite uređaj sa ⏻.
8. .
   → *"Čišćenje pećnice nakon podrške čišćenju", Stranica 31*

20.2 Čišćenje pećnice nakon podrške čišćenju

PAŽNJA
Vlažnost koja duže vreme ostaje u pećnici dovodi do korozije.
- Nakon podrške čišćenju obrišite pećnicu i sačekajte da se potpuno osuši.

1. Sačekajte da se uređaj ohladi.
2. Preostalu vodu u pećnici obrišite sunđerom koji dobro upija.
3. Ravne emajlirane površine pećnice očistite krpom za posuđe ili mekom četkom. Tvrdokorne ostatke uklonite spiralom za ribanje od inoksa.
4. Fleke od kamenca uklonite krpom natopljenom sirćetom i obrišite površinu čistom vodom.
5. Pećnicu osušite mekom krpom.
6. Za potpuno sušenje pećnice, ostavite vrata uređaja otprilike 1 sat otvorena ili upotrebite funkciju sušenja.
→ *"Podešavanje sušenja", Stranica 32*

21 Čišćenje sa parom

"Čišćenje sa parom" je funkcija čišćenja za pećnicu. Funkcija čišćenja omekšava prljavštinu pomoću pare. Nakon toga se prljavštine lakše mogu ukloniti.

21.1 Priprema uređaja za funkciju čišćenja

Da biste dobili dobar rezultat čišćenja, pažljivo pripremite uređaj.

PAŽNJA
Postolja mogu da ogrebu dno pećnice.
- Postolja stavljajte i sklanjajte sa dna pećnice pažljivo.

1. Izvadite pribor i posuđe iz pećnice.
2. Uklonite veliku nečistoću sapunicom i mekom krpom.
3. Otkačite postolja i stavite ih na dno pećnice.
→ *"Postolja", Stranica 36*
4. Stavite 1 kap sredstva za pranje sudova na dno pećnice po sredini i zatvorite vrata uređaja.
5. Napunite rezervoar za vodu.
→ *"Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 17*

21.2 Podešavanje funkcije čišćenja

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja.
- Udaljite decu.

Napomena: Lampica za rernu ne svetli za vreme funkcije čišćenja.

Zahtevi
- Pećnica se potpuno ohladila.
- Uređaj je pripremljen.
→ *"Priprema uređaja za funkciju čišćenja", Stranica 31*

1. U meniju pritisnite "Čišćenje".
2. Pritisnite "Čišćenje sa parom".
3. Pritisnite "Stepen" i podesite stepen za čišćenje pomoću prstena za podešavanje.

Stepen za čišćenje	Stepen čišćenja	Trajanje u satima
1	Lako	Oko 1
2	Jako	Oko 3

Kod jačih prljavština birajte veći stepen čišćenja. Trajanje se ne može promeniti.

4. Pritisnite start/stop.
✔ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremama za funkciju čišćenja.
5. Potvrdite preporuku.
✔ Funkcija čišćenja otpočinje i trajanje teče.
✔ Kada je funkcija čišćenja završena, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
6. Isključite uređaj pomoću ⏻.
7. Nakon isteka funkcije čišćenja, očistite pećnicu.
→ *"Čišćenje pećnice nkon funkcije čišćenja", Stranica 31*

21.3 Čišćenje pećnice nkon funkcije čišćenja

PAŽNJA
Vlaga tokom dužeg vremenskog perioda u pećnici izaziva koroziju.
- Nakon funkcije čišćenja obrišite pećnicu i sačekajte da se potpuno osuši.

1. Sačekajte da se uređaj ohladi.
2. Izvadite postolja i očistite ih.
3. Preostalu vodu u pećnici obrišite sunđerom koji dobro upija.
4. Ravne emajlirane površine pećnice očistite krpom za posuđe ili mekom četkom. Tvrdokorne ostatke uklonite spiralom za ribanje od inoksa.
5. Fleke od kamenca uklonite krpom natopljenom sirćetom i obrišite površinu čistom vodom.
6. Pećnicu osušite mekom krpom, ne zaboravite ispod zaptivke na vratima.
7. Vodu u slivniku uklonite sunđer-krpom i pažljivo obrišite.
8. Zakačite postolja.
→ *"Postolja", Stranica 36*
9. Ako se tvrdokorne prljavštine ne rastvore, ponovite funkciju čišćenja.
10. Za potpuno sušenje pećnice, ostavite vrata uređaja otprilike 1 sat otvorena ili upotrebite funkciju sušenja.
→ *"Podešavanje sušenja", Stranica 32*

22 Uklanjanje kamenca

Kako bi uređaj ostao funkcionalan, potrebno je redovno uklanjanje kamenca.
Učestalost čišćenja kamenca zavisi od izvršenih režima rada sa parom i tvrdoće vode. Uređaj signalizira kada je raspoloživo još 5 ili manje režima rada sa parom. Ukoliko ne izvršite čišćenje kamenca, ne možete da podesite režim rada sa parom.

Čišćenje kamenca se sastoji iz više koraka i traje otprilike 70–95 minuta:
- Čišćenje kamenca (otprilike 55–70 minuta)
- Prvi postupak ispiranja (otprilike 8–12 minuta)
- Drugi postupak ispiranja (otprilike 8–12 minuta)

Iz higijenskih razloga, uklanjanje kamenca morate da izvršite u potpunosti.
Ako prekinete čišćenje kamenca, ne možete da podesite režim rada. Izvršite 2 postupka ispiranja da bi uređaj opet bio spreman za rad.

22.1 Priprema uklanjanja kamenca

PAŽNJA
Vreme delovanja tokom uklanjanja kamenca je prilagođeno tečnom sredstvu za uklanjanje kamenca koje mi preporučujemo. Ostala sredstva za uklanjanje kamenca mogu da prouzrokuju štete na uređaju.
- ▸ Za čišćenje kamenca koristite isključivo tečno sredstvo za čišćenje kamenca koje smo mi preporučili.

Ako rastvor protiv kamenca dospe na komandno polje ili neke druge osetljive površine, one će se oštetiti.
- ▸ Odmah vodom uklonite rastvor za uklanjanje kamenca.

1. Za rastvor za uklanjanje kamenca pomešajte sredstvo za uklanjanje kamenca i vodu:

Verzija sredstva za uklanjanje kamenca	Sredstvo za uklanjanje kamenca	Voda
Zapremina flaše 500 ml	200 ml	400 ml
Zapremina flaše 250 ml	500 ml	100 ml

Savet: Tečnost za čišćenje kamenca koju preporučujemo možete da kupite u internet prodavnici ili preko korisničkog servisa. Prilikom kupovine navedite tačnu oznaku (E-br.) vašeg uređaja.
2. Otvorite masku sa komandama.
3. Izvadite rezervoar za vodu i sipajte rastvor za uklanjanje kamenca.
4. Ubacite rezervoar za vodom koji je napunjen rastvorom za uklanjanje kamenca.
5. Zatvorite masku sa komandama.

22.2 Podešavanje uklanjanja kamenca

Zahtev:

→ *"Priprema uklanjanja kamenca", Stranica 32*
1. U meniju pritisnite "Čišćenje".
2. Pritisnite "Uklanjanje kamenca".
   Trajanje se ne može promeniti.
3. Pritisnite start stop.

✔ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremama za čišćenje kamenca.
4. Potvrdite preporuku.

✔ Uklanjanje kamenca otpočinje rad i trajanje teče.
✔ Kada se završi prvi deo uklanjanja kamenca, čuje se signal. Uređaj 2 puta zahteva ispiranje.
5. Za ispiranje uređaja, za svaki postupak ispiranja uradite sledeće:
   - ▸ Otvorite masku sa komandama i izvadite rezervoar za vodu.
   - ▸ Temeljno isperite rezervoar za vodu i napunite ga vodom.
   - ▸ Ubacite rezervoar za vodu i zatvorite masku sa komandama.

✔ Kada se postupak ispiranja završi, čuje se signal.
6. Kada se drugi postupak ispiranja završi:
   - ▸ Ispraznite i osušite rezervoar za vodu.
     → *"Pražnjenje rezervoara za vodu", Stranica 19*
   - ▸ Isključite uređaj sa ⏻.
     → *"Pražnjenje rezervoara za vodu", Stranica 19*

23 Sušenje

Za sprečavanje preostale vlage, osušite pećnicu nakon režima sa parom i nakon podrške čišćenju.

PAŽNJA
Voda na dnu pećnice tokom rada uređaja na temperaturi preko 120 °C izaziva oštećenja emajla.
- ▸ Nemojte započinjati režim rada, ako na dnu pećnice ima vode.
- ▸ Obrišite vodu sa dna pećnice pre rada.

23.1 Sušenje pećnice

Možete sačekati da se pećnica osuši ili upotrebite funkciju Sušenje.

1. Sačekajte da se uređaj ohladi.
2. Uklonite prljavštinu iz pećnice.
3. Očistite vodu iz pećnice.
4. Osušite pećnicu.
   - ▸ Za sušenje pećnice, ostavite vrata uređaja 1 sat otvorena.
   - ▸ Za korišćenje funkcije Sušenje, podesite "Funkcija sušenja".
     → *"Podešavanje sušenja", Stranica 32*
     → *"Podešavanje sušenja", Stranica 32*

Podešavanje sušenja

Zahtev:

→ *"Sušenje pećnice", Stranica 32*
1. U meniju pritisnite "Čišćenje".
2. Pritisnite "Funkcija sušenja".
   Trajanje se ne može promeniti.

3. Pritisnite start stop.
✔ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremama za sušenje.
4. Potvrdite preporuku.
✔ Sušenje otpočinje rad i trajanje teče.
✔ Kada se sušenje završi, oglašava se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
5. Isključite uređaj sa ⏻.
6. Za potpuno sušenje pećnice, ostavite vrata uređaja 1 do 2 minuta otvorena.

24 Vrata uređaja

Za temeljno čišćenje vrata uređaja, možete da ih demontirate.

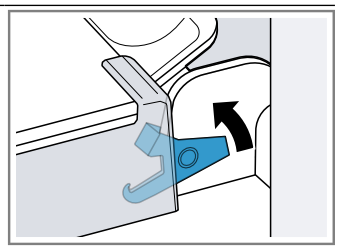
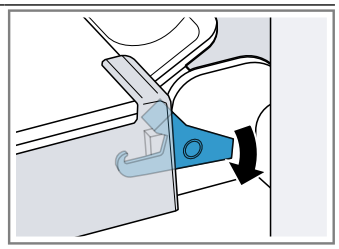
Napomena: Posudu za kondenzat prebrišite bez pritiska.

24.1 Otkačivanje vrata uređaja

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**
Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.
▸ Nosite zaštitne rukavice.
Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prignječiti.
▸ Ne hvatajte za predeo šarki.

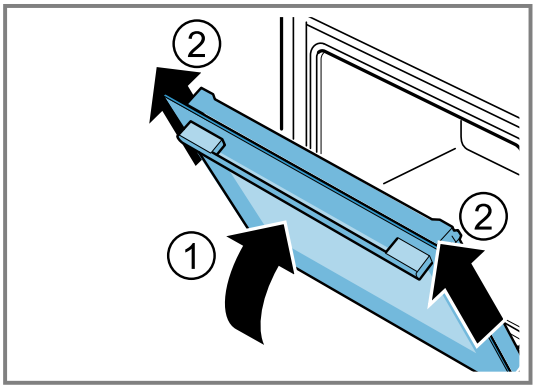
1. Vrata uređaja otvorite do kraja.
2. ⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**
Ako šarke nisu pričvršćene, mogu jako da škljocnu.
▸ Pazite na to, da ručice za blokadu uvek budu sasvim zaklopljene odnosno da prilikom otkačivanja vrata uređaja budu sasvim otklopljene.

Otklopite ručicu za blokadu na levoj i desnoj šarki.

Ručica za blokadu je otklopljena	 Šarka je osigurana i ne može da škljocne.
Ručica za blokadu je sklopljena	 Vrata uređaja su osigurana i ne mogu da se otkače.

✔ Ručice za blokadu su otklopljene. Šarke su osigurane i ne mogu da škljocnu.

3. Vrata uređaja zatvorite do graničnika ①. Sa obe ruke čvrsto obuhvatite vrata uređaja sa leve i desne strane i izvucite ih nagore ②.

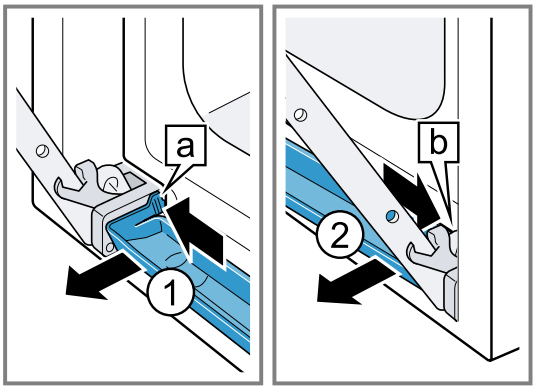


4. Pažljivo postavite vrata uređaja na ravnu površinu.

Uklanjanje posude za kondenzat

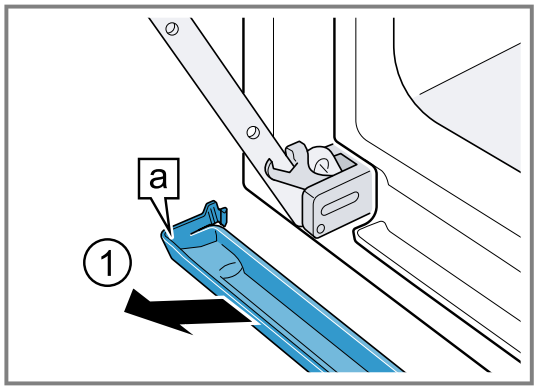
Napomene
- Nakon svakog režima rada sa parom ili pre svakog uklanjanja obrišite posudu za kondenzat.
- Posudu za kondenzat ne perite u mašini za pranje posuđa

Zahtev: Moraju da se uklone vrata aparata.
1. Pritisnite levu dodirnu površinu ⓐ ①, dok se kuka ne otkači.
2. Pritisnite desnu dodirnu površinu ⓑ ② dok se kuka ne otkači.



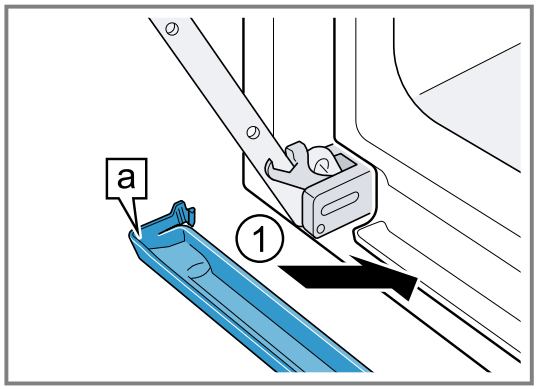
3. Posudu za kondenzat lagano nagnite ka napred dok se donje kuke ne otkače.

4. Posudu za kondenzat [a] uhvatite obema rukama i izvucite nagore pod uglom ①.

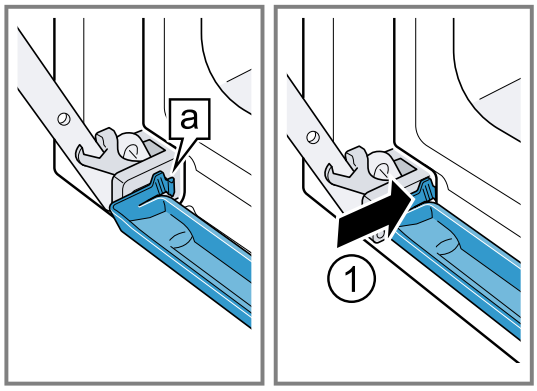


Postavljanje posude za kondenzat

1. Posudu za kondenzat [a] umetnite obema rukama pod uglom ①.



2. Kuke [a] posude za kondenzat sa leve i desne strane naležu u stub ①.



3. Pritisnite posudu za kondenzat tako da kuke sa desne, leve i donje strane nalegnu na mesto.

✔ Posuda za kondenzat se postavlja horizontalno.

24.2 Kačenje vrata uređaja

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

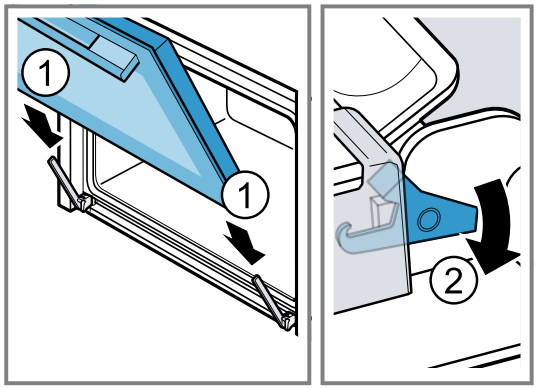
Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prignječiti.

▸ Ne hvatajte za predeo šarki.

Ako šarke nisu pričvršćene, mogu jako da škljocnu.

▸ Pazite na to, da ručice za blokadu uvek budu sasvim zaklopljene odnosno da prilikom otkačivanja vrata uređaja budu sasvim otklopljene.

1. Vrata uređaja ravno gurajte na dve šarke ①. Gurnite vrata uređaja do kraja.
2. Vrata uređaja otvorite do kraja.
3. Zaklopite ručice za blokadu na levoj i desnoj šarki ②.



✔ Ručice za blokadu su sklopljene. Vrata uređaja su osigurana i ne mogu da se otkače.

4. Zatvorite vrata uređaja.

24.3 Demontaža stakala na vratima

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prignječiti.

▸ Ne hvatajte za predeo šarki.

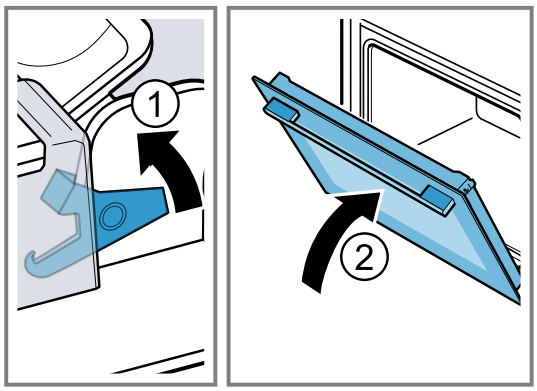
Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.

▸ Nosite zaštitne rukavice.

1. Vrata uređaja otvorite do kraja.
2. Otklopite ručicu za blokadu na levoj i desnoj šarki ①.

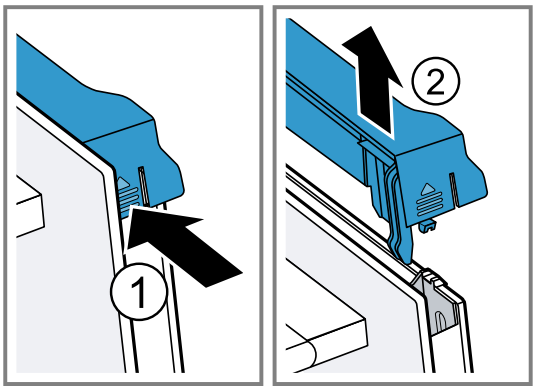
✔ Ručice za blokadu su otklopljene. Šarke su osigurane i ne mogu da škljocnu.

3. Vrata uređaja zatvorite do graničnika ②.

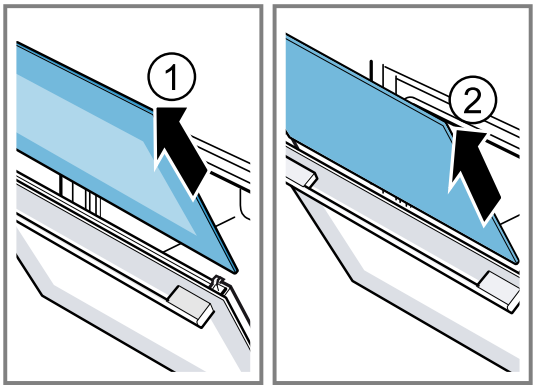


4. Pritiskajte poklopac na vratima levo i desno spolja ①, dok ne izađe iz ležišta.

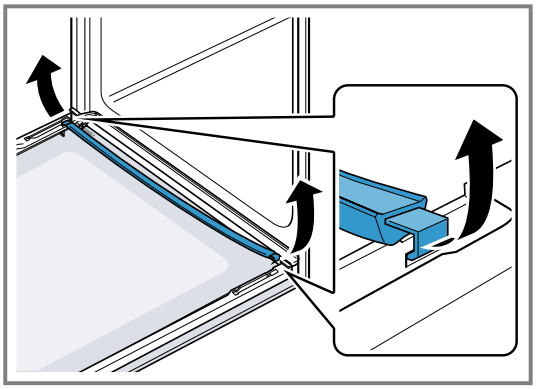
5. Skinite poklopac na vratima ②.



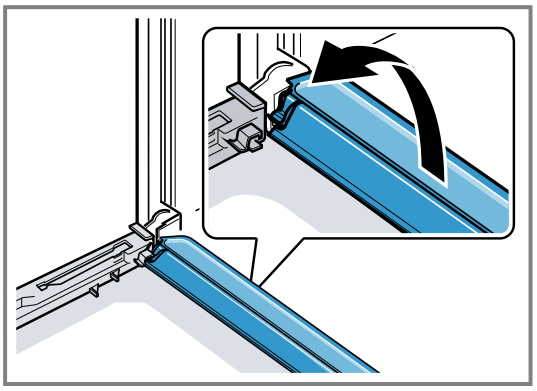
6. Izvucite unutrašnje staklo ① i pažljivo ga spustite na ravnu površinu.
7. Izvucite međustaklo ② i pažljivo ga spustite na ravnu površinu.



8. U zavisnosti od tipa uređaja, otvorite vrata uređaja i skinite zaptivku na vratima, ako postoji.



9. Po potrebi, možete skinuti lajsnu za kondenzat radi čišćenja.
   ▸ Otvorite vrata uređaja.
   ▸ Lajsnu za kondenzat povucite ka gore i izvadite.



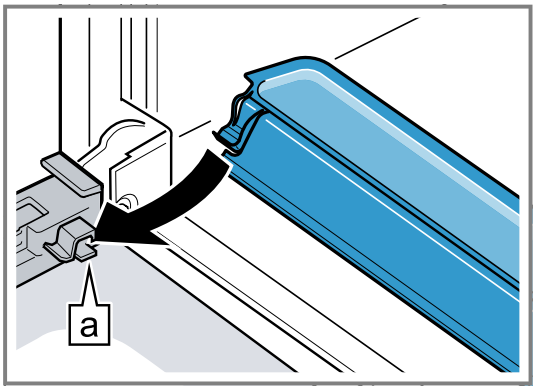
10. ⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**
    Ogrebano staklo na vratima uređaja može da pukne.
    ▸ Za vrata uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih površina, jer biste tako mogli oštetiti površinu.

    Očistite demontirana stakla na vratima sa obe strane pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.
11. Obrišite lajsnu za kondenzat krpom i vrućom sapunicom.
12. Očistite vrata uređaja.
    → *"Odgovarajuća sredstva za čišćenje", Stranica 28*
13. Stakla na vratima osušite i ponovo ih ugradite.
    → *"Montaža stakala na vratima", Stranica 35*

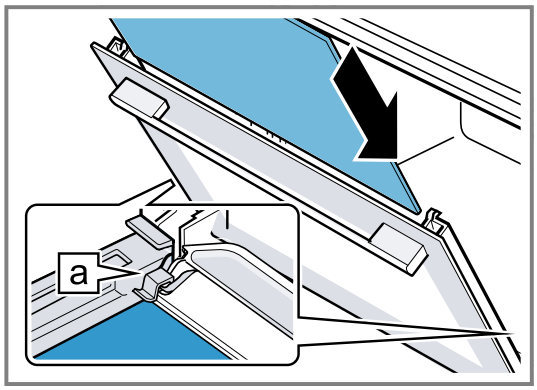
24.4 Montaža stakala na vratima

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**
Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prignječiti.
▸ Ne hvatajte za predeo šarki.
Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.
▸ Nosite zaštitne rukavice.

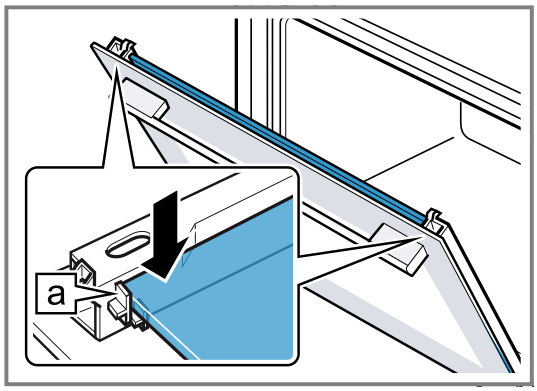
1. Vrata uređaja otvorite do kraja.
2. Stavite lajsnu za kondenzat vertikalno u držač ⓐ i okrenite je nadole.



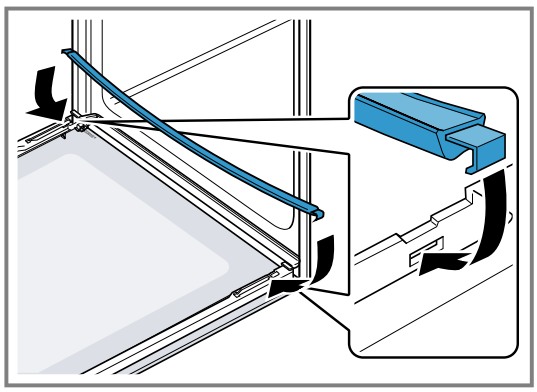
3. Međustaklo gurnite u levi i desni držač [a].



4. Međustaklo pritiskajte nagore, dok ne dođe do levog i desnog držača [a].

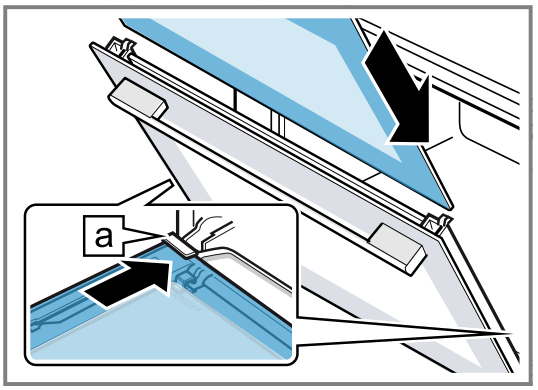


5. U zavisnosti od tipa uređaja, otvorite vrata uređaja i zakačite zaptivku na vratima, ako postoji.

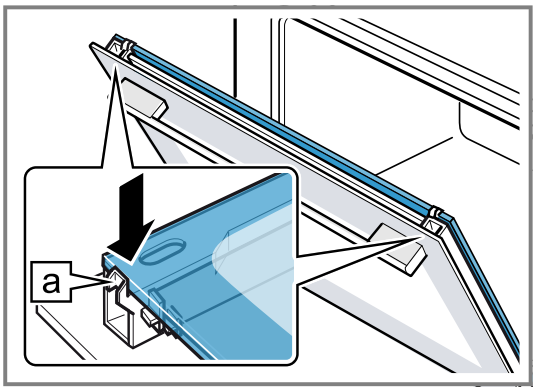


6. **Napomena:** Prilikom uguravanja stakla obratite pažnju da se sjajna strana stakla nalazi spolja, a da se isečak nalazi levo i desno gore.

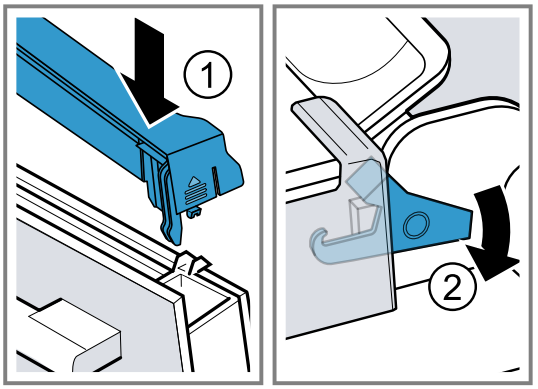
Unutrašnje staklo gurnite u levi i desni držač [a].



7. Unutrašnje staklo pritiskajte nagore, dok ne dođe do levog i desnog držača [a].



8. Postavite poklopac na vratima ① i pritiskajte ga, dok čujno ne ulegne.
9. Vrata uređaja otvorite do kraja.
10. Zaklopite ručice za blokadu na levoj i desnoj šarki ②.



✔ Ručice za blokadu su sklopljene. Vrata uređaja su osigurana i ne mogu da se otkače.

11. Zatvorite vrata uređaja.

Napomena: Pećnicu koristite tek ako ste pravilno ugradili staklo na vratima.

25 Postolja

Da biste temeljno očistili postolja i pećnicu, ili da biste zamenili postolja, možete da otkačite postolja.

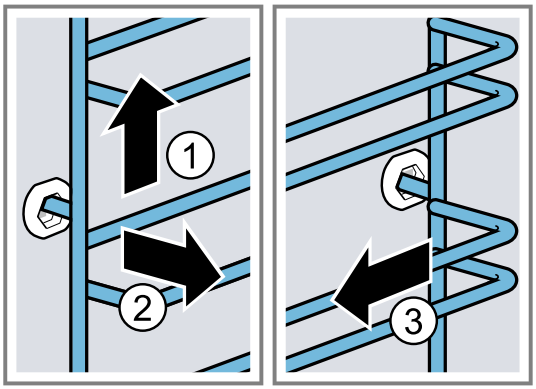
25.1 Otkačivanje postolja

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

Okviri postaju jako vrući

- Nikada nemojte dirati vruće okvire.
- Uvek ostavite uređaj da se ohladi.
- Udaljite decu.

1. Lagano podignite postolje napred ① i otkačite ga ②.
2. Izvucite postolje unapred ③ i izvadite ga.



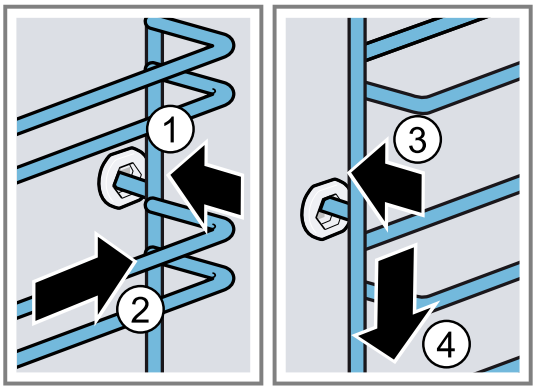
3. Očistite postolje.
   → *"Sredstvo za čišćenje", Stranica 28*

25.2 Kačenje postolja

Napomene

- Postolja prolaze samo desno ili levo.
- Kod oba okvira vodite računa o tome, da savijene šipke budu napred.

1. Postolje gurajte po sredini u držač ①, dok ne nalegne na zid pećnice, i pritisnite ka nazad ②.
2. Zatim gurajte postolje u prednji držač ③, dok ne nalegne na zid pećnice, i pritisnite nadole ④.



25.3 Otkačivanje šine za izvlačenje

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

Okviri postaju jako vrući

- ▸ Nikada nemojte dirati vruće okvire.
- ▸ Uvek ostavite uređaj da se ohladi.
- ▸ Udaljite decu.

PAŽNJA

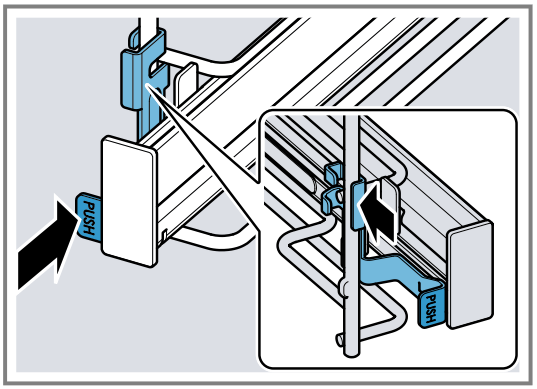
Samočisteće površine u pećnici mogu otkačivanjem i zakačivanjem šina za izvlačenje da se oštete.

- ▸ Postolje prvo otkačite, pre nego što otkačinjete ili zakačinjete šine za izvlačenje.

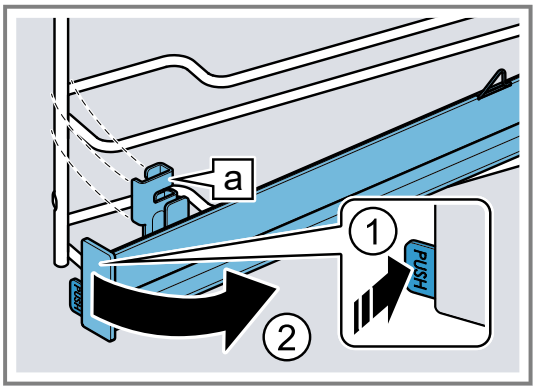
Napomene

- U zavisnosti od tipa uređaja, kod uređaja sa postoljima i šinama za izvlačenje morate da prilagodite osnovna podešavanja za teleskopske delove na izvlačenje.
  → *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*
- Šine za izvlačenje možete po potrebi montirati na svakom nivou.
- Po potrebi možete sve nivoe opremiti šinama za izvlačenje.

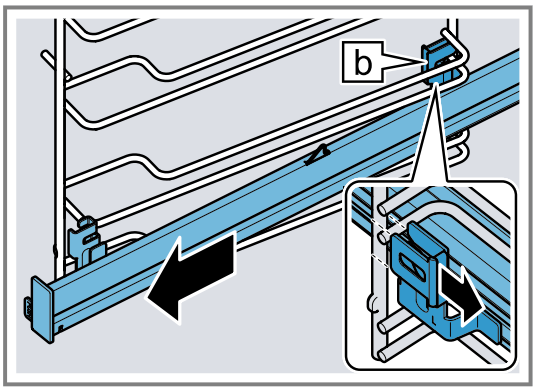
1. Bočno od šine pritisnite **PUSH** i gurnite šinu unazad.



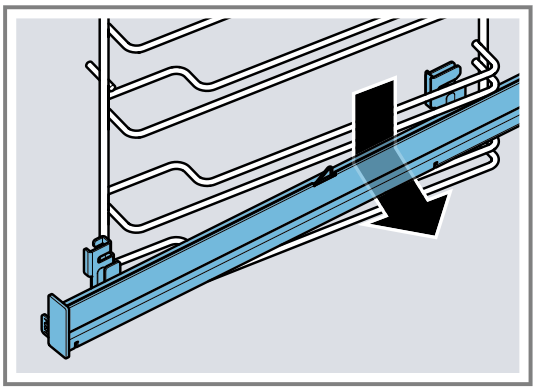
2. Držite pritisnuto **PUSH** ① i zakrenite šinu ka spolja ②, tako da se prednji držač [a] otkači.



3. Šinu izvucite ka napred.



4. Uklonite šinu za izvlačenje.



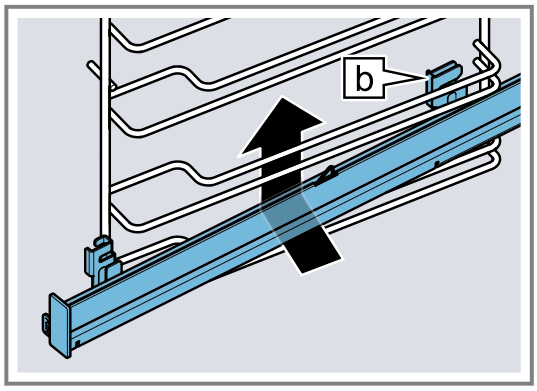
5. Očistite šinu za izvlačenje.
   → *"Sredstvo za čišćenje", Stranica 28*

Napomena: Ostale informacije:

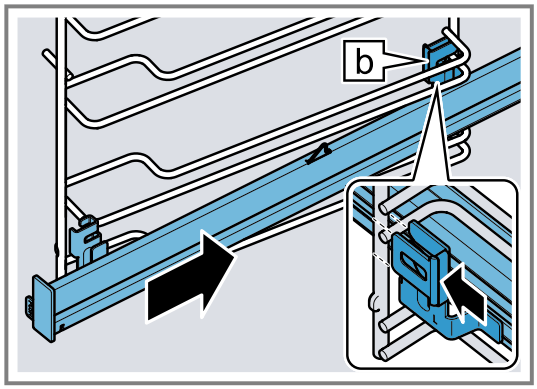
25.4 Zakačivanje šine za izvlačenje

Napomena: Postolja šina za izvlačenje odgovaraju samo sa desne ili leve strane. Prilikom kačenja, vodite računa o tome da one mogu da se izvlače samo prema napred.

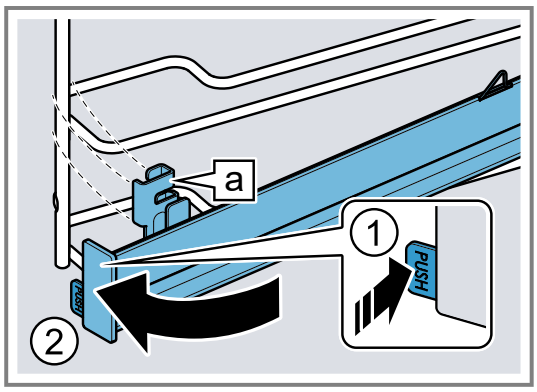
1. Šinu za izvlačenje sa zadnjim držačem ⓑ postavite odozdo iza vođica željene visine ubacivanja i držite je vodoravno.



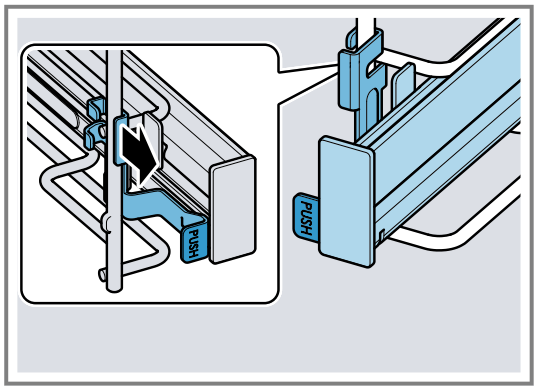
2. Šinu po dužini vođica pomerite ka nazad i sa obe ruke postavite na donju vođicu. Pri tome zadnji držač ⓑ treba da obuhvati uspravnu vođicu.



3. Držite pritisnuto **PUSH** ① i zakrenite šinu za izvlačenje ka unutra ②, tako da se držač ⓐ zakači u donju vođicu.



4. Otpustite **PUSH**.



✔ Držač uleže u ležište.

5. Izvucite šinu za izvlačenje do kraja i ponovo je ugurajte.

Napomena: Ostale informacije:

26 Otklanjanje smetnji

Manje smetnje na uređaju možete sami da otklonite. Pre nego što se obratite korisničkom servisu, pogledajte informacije za otklanjanje smetnji. Tako ćete izbeći nepotrebne troškove.

Savet: Povežite trajno uređaj sa aplikacijom Home-Connect, da biste automatski dobijali ažuriranja softvera. Na taj način se otklanjaju greške, vrše poboljšanja performansi i omogućuju nove funkcije.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**
Nestručne popravke su opasne.
- Samo obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- Ako je uređaj neispravan, pozovite servisnu službu.
  → *"Korisnička služba", Stranica 41*

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**
Nestručne popravke su opasne.
- Samo za to obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- Za popravku uređaja se smeju koristiti samo originalni zamenski delovi.
- Ako se oštećeni mrežni priključni vod ili priključni kabl ovog uređaja, morate da ga zamenite specijalnim mrežnim priključnim vodom ili specijalnim priključnim kablom, koji možete da poručite od proizvođača ili njegove korisničke službe.
- Ako se mrežni priključni vod ovog uređaja ošteti, zamenu mora da izvrši obučeno stručno osoblje.

26.1 Smetnje u funkcionisanju

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Uređaj ne funkcioniše.	Aktivirao se osigurač u kutiji sa osiguračima. ▸ Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima.
	Napajanje strujom je prekinuto. ▸ Proverite da li osvetljenje u prostoriji ili drugi uređaji u prostoriji rade.
	Greška na elektronici **1.** Isključite uređaj sa strujne mreže najmanje 30 sekundi tako što ćete isključiti osigurač. **2.** Osnovna podešavanja resetujte na fabrička podešavanja. → *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*
Na displeju se prikazuje „Jezik srpski“.	Napajanje strujom je prekinuto. ▸ Izvršite podešavanja za prvo puštanje u rad. → *"Prvo puštanje u rad", Stranica 12*
Rad se ne pokreće ili se prekida.	Mogući su različiti uzroci. ▸ Proverite napomene koje se prikazuju na displeju. → *"Prikaz informacija", Stranica 14*
	Smetnja u funkcionisanju ▸ Pozovite . → *"Korisnička služba", Stranica 41*
Uređaj ne greje.	Uključen je demo režim. **1.** Uređaj nakratko odvojite sa mreže tako što ćete isključiti i ponovo uključiti osigurač u kutiji sa osiguračima. **2.** U roku od otprilike 5 minuta isključite demo režim u osnovnim podešavanjima. → *"Promena osnovnih podešavanja", Stranica 26*
	Napajanje strujom je prekinuto. ▸ Nakon nestanka struje otvorite i zatvorite vrata uređaja jedanput. ✔ Uređaj vrši proveru i spreman je za rad.
Vreme se ne pojavljuje, ako je uređaj isključen.	Osnovno podešavanje promenjeno. ▸ Promenite osnovno podešavanje za prikaz vremena. → *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*
Home Connect ne funkcioniše pravilno.	Mogući su različiti uzroci. ▸ Idite na *www.home-connect.com*.
Komandna maska ne može da se otvori.	Aktivirao se osigurač u kutiji sa osiguračima. ▸ Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima.
	Napajanje strujom je prekinuto. ▸ Proverite da li osvetljenje u prostoriji ili drugi uređaji u prostoriji rade.
	Smetnja u funkcionisanju **1.** Pozovite korisnički servis. → *"Korisnička služba", Stranica 41* **2.** Ukoliko se u rezervoaru za vodu nalazi voda, ispraznite ga: ▸ Otvorite vrata uređaja. ▸ Zahvatite masku sa desne i leve strane. ▸ Polako izvucite masku i gurnite je nagore.
Nastanak velike količine pare prilikom kuvanja sa parom.	Uređaj se automatski kalibriše. Nije potrebna nikakva radnja.
	Kod kratkih vremena pečenja uređaj se ne kalibriše automatski. Ukoliko se nastanak velike količine pare ponovi, ponovo izvršite kalibraciju uređaja.

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Nastanak velike količine pare prilikom kuvanja sa parom.	**1.** Vratite uređaj na fabričko podešavanje. → *"Osnovna podešavanja", Stranica 25* **2.** Ponovite kalibraciju. → *"Pre prve upotrebe", Stranica 12*
Uređaj zahteva čišćenje kamenca, a da se prethodno ne pojavljuje brojač.	Tvrdoća vode je podešena na malu vrednost. **1.** Uklonite kamenac iz uređaja. → *"Uklanjanje kamenca", Stranica 32* **2.** Podesite tvrdoću vode i podesite je u osnovnim podešavanjima. → *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*
Uređaj zahteva ispiranje.	Tokom uklanjanja kamenca prekinut je dovod struje ili je uređaj isključen. ▸ Isperite uređaj. → *"Uklanjanje kamenca", Stranica 32*
Na displeju se prikazuje "Napunite rezervoar za vodu", iako je rezervoar pun.	Rezervoar za vodu nije ulegao. ▸ Pravilno postavite rezervoar za vodu tako da ulegne u držač. → *"Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 17*
	Rezervoar za vodu je pao. Usled potresa su se oslobodili delovi u rezervoaru za vodu. Rezervoar za vodu propušta. ▸ Poručite novi rezervoar za vodu. → *"Korisnička služba", Stranica 41*
	Smetnja u funkcionisanju ▸ Nemojte koristiti demineralizovanu ili filtriranu vodu. → *"Definisanje tvrdoće vode pre prvog puštanja u rad", Stranica 12*
	Senzor je neispravan. ▸ Pozovite . → *"Korisnička služba", Stranica 41*
Tasteri trepere.	Iza komandne maske je nastala kondenzovana voda. Nije potrebna nikakva radnja. Čim kondenzovana voda ispari, tasteri ne trepere više.
Tokom pripreme sa parom se čuju zvukovi pucketanja.	Efekat hladno/toplo kod zamrznute hrane uslovljen vodenom parom. Nije potrebna nikakva radnja.
Uređaj bruji tokom rada i nakon isključivanja.	Provera funkcije pumpe proizvodi radne zvukove. Nije potrebna nikakva radnja.
Osvetljenje pećnice ne funkcioniše.	Osnovno podešavanje promenjeno. ▸ Promenite osnovno podešavanje za osvetljenje. → *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*
	LED lampica je neispravna. ▸ Pozovite . → *"Korisnička služba", Stranica 41*
Postignuto je maksimalno trajanje režima rada.	Da bi se izbegao slučajni trajni režim rada, uređaj nakon više sati automatski prestaje da se zagreva, ako su podešavanja nepromenjena. Na displeju se pojavljuje napomena. Kada će se maksimalno trajanje rada postići zavisi od podešavanja za režim rada. **1.** Za nastavak rada, isključite uređaj pomoću ⏻ i ponovo ga uključite. Ponovo podesite i pokrenite režim rada. **2.** Kada vam uređaj više nije potreban, isključite ga pomoću ⏻. **Savet:** Podesite trajanje, kako se uređaj ne bi neželjeno isključio. → *"Vremenske funkcije", Stranica 15*
Na displeju se prikazuje kôd za grešku koji se sastoji od slova i brojeva, npr. E0111.	Elektronska oprema je prepoznala grešku. **1.** Isključite uređaj i ponovo ga uključite. ✔ Ako se smetnja samo jednom pojavila, poruka će nestati. **2.** Ako se poruka ponovo pojavi, pozovite korisničku službu. Tokom poziva tačno prenesite o kakvoj se poruci o grešci radi. → *"Korisnička služba", Stranica 41*
Rezultat pečenja nije zadovoljavajući.	Podešavanje nisu bila adekvatna. Vrednosti za podešavanje, npr. temperatura ili trajanje, zavise od recepta, količine i namirnice. ▸ Sledeći put podesite manju ili veću vrednost.

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Rezultat pečenja nije zadovoljavajući.	**Savet:** Dodatne informacije o pripremi, odgovarajućim vrednostima i receptima možete da pogledate u Home Connect aplikaciji ili na našoj veb-stranici *www.bosch-home.com*.

27 Odlaganje u otpad

27.1 Odlaganje starih uređaja u otpad

Ekološki prihvatljivim odlaganjem u otpad mogu da se recikliraju dragocene sirovine.

1. Izvucite mrežni utikač mrežnog priključnog voda.
2. Presecite mrežni priključni vod.
3. Uređaj odložite u otpad na ekološki prihvatljiv način. O aktuelnim načinima odlaganja u otpad informišite se kod svog specijalizovanog prodavca ili u svojoj opštinskoj odn. gradskoj upravi.

Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

28 Korisnička služba

Od našeg korisničkog servisa do 15 godina od stavljanja vašeg uređaja na tržište možete da dobijete funkcijski relevantne originalne rezervne delove koji se mogu skladištiti.
Za dodatne informacije obratite se našem korisničkom servisu.
Detaljne informacije o garantnom periodu i uslovima garancije u vašoj zemlji možete dobiti preko QR koda u priloženom dokumentu za podatke za kontakt servisa i uslovima garancije, u korisničkom servisu, kod prodavca ili na našoj internet stranici.
Podatke za kontak korisničkog servisa možete dobiti preko QR koda u priloženom dokumentu za podatke za kontakt servisa i uslovima garancije ili na našoj internet stranici.
Ovaj proizvod sadrži izvore svetlosti G klase energetske efikasnosti. Izvori svetlosti su dostupni kao rezervni delovi i njih sme da zameni samo u tu svrhu obučeno stručno osoblje.
U skladu sa direktivom (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 informaciju možete da pogledate online na *www.bosch-home.com* na stranici uređaja i stranici za servis vašeg uređaja u uputstvu za upotrebu i dodatnim dokumentima.
Informacije o proizvodu prema (EU) 66/2014 se nalaze i ispod odštampane energetske oznake.

28.1 Broj proizvoda (E-Nr.), proizvodni broj (FD) i serijski broj (Z-Nr.)

Kada se obraćate korisničkom servisu, navedite broj proizvoda (E-Nr.), fabrički broj (FD) i serijski broj (Z-Nr.) koje možete da pronađete na tipskoj pločici uređaja. Pločicu sa oznakom tipa i brojevima naći ćete, kada otvorite vrata uređaja. Kod nekih uređaja, koji su opremljeni parom, pločicu sa oznakom tipa naći ćete iza upravljačke ploče.



Da biste brzo mogli da pronađete podatke o uređaju i telefonski broj korisničke službe, podatke možete i da zabeležite.
Informacije o uređaju možete da pogledate i u osnovnim podešavanjima.
→ *"Osnovna podešavanja", Stranica 25*

29 Informacije o besplatnom i Open Source softveru

Ovaj proizvod sadrži softverske komponente koje nosioci autorskog prava licenciraju kao besplatan ili Open Source softver.
Odgovarajuće informacije o licenci sačuvane su na kućnom aparatu. Odgovarajućim informacijama o licenci možete da pristupite i putem aplikacije Home Connect: „Profil -> Pravne informacije ->Informacije o licenci“. [1] Informacije o licenci možete da preuzmete i sa veb-stranice za odgovarajući proizvod. (Na veb-lokaciji za proizvod pretražite model vašeg aparata i druga dokumen-

[1] U zavisnosti od opremljenosti uređaja

ta.) Druga mogućnost je da odgovarajuće informacije zatražite na adresi ossrequest@bshg.com ili BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Odgovarajući izvorni kôd se može dobiti na zahtev. Pošaljite zahtev na adresu ossrequest@bshg.com ili BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Tema: „OSSREQUEST“
Troškovi obrade vašeg zahteva biće fakturisani. Ova ponuda važi tri godine od datuma kupovine odn. najmanje u periodu u kom nudimo podršku i rezervne delove za odgovarajući uređaj.

30 Izjava o usaglašenosti

BSH Hausgeräte GmbH ovime izjavljuje da je uređaj sa Home Connect funkcionalnošću usaglašen sa osnovnim zahtevima i ostalim dotičnim odredbama Direktive 2014/53/EU.
Detaljnu RED izjavu o usaglašenosti možete naći na internetu na adresi *www.bosch-home.com* na stranici proizvoda sa vašim uređajem, kod dodatnih dokumenata.

CE

Opseg od 2,4 GHz (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
Opseg od 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW

	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)			
5-GH WLAN (Wi-Fi): samo za upotrebu u unutrašnjim prostorijama.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GH WLAN (Wi-Fi): samo za upotrebu u unutrašnjim prostorijama.							

31 Zagarantovan uspeh

Ovde možete pogledati podešavanja i najbolji pribor i posuđe koji odgovaraju različitim jelima. Preporuke su optimalno prilagođene vašem uređaju.

Savet: Dodatne informacije o pripremi, odgovarajućim vrednostima i receptima možete da pogledate u Home Connect aplikaciji ili na našoj veb-stranici *www.bosch-home.com*.

31.1 Opšte napomene o pripremi

Prilikom pripreme svih jela, obratite pažnju na ove informacije.

- Temperatura i trajanje zavise od količine i recepta. Zato su navedeni opsezi za podešavanje. Najpre pokušajte sa najnižim vrednostima.
- Vrednosti za podešavanje važe za ubacivanje jela u hladnu pećnicu. Ukoliko ipak želite prethodno da zagrejete pećnicu, ubacite pribor u pećnicu tek nakon prethodnog zagrevanja.
- Izvadite nepotreban pribor iz pećnice.

Odgovarajući pribor možete da kupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.
→ *"Dodatni pribor", Stranica 12*

31.2 Napomene o pripremi za pečenje

- Za pečenje kolača, peciva ili hleba najviše odgovaraju tamni kalupi od metala.
- Za nabujke i gratane koristite široko, plitko posuđe. U uskom, visokom posuđu jela se pripremaju duže i tamnija su sa gornje strane.
- Kalupi od silikona nisu pogodni.
- Ako nabujak pripremate direktno u univerzalnoj tepsiji, ugurajte ga na nivo 2.
- Vrednosti za podešavanja važe za testo za hleb, kao i za testa na plehu i za testa u kalupu.

PAŽNJA
Ako ima vode u vreloj pećnici, nastaje vodena para. Promena temperature može da dovede do oštećenja.
- ▸ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.
- ▸ Nikada ne stavljajte posuđe sa vodom na dno pećnice.

Visine ubacivanja

Ako koristite vrstu grejanja 4D vreli vazduh, možete da izaberete visine ubacivanja 1, 2, 3 i 4. Najbolji rezultat ćete dobiti ako koristite sledeće visine ubacivanja.

Pečenje na jednom nivou	**Visina**
Visoko pecivo / kalup na rešetki	2
Nisko pecivo / pleh	3

Pečenje na više nivoa	Visina
2 nivoa ▪ Univerzalna tepsija ▪ Pleh	3 1
2 nivoa ▪ 2 rešetke sa postavljenim kalupima	3 1
3 nivoa ▪ Pleh ▪ Univerzalna tepsija ▪ Pleh	5 3 1
4 nivoa ▪ 4 rešetke sa papirom za pečenje	5 3 2 1

Upotrebite vrstu grejanja 4D vreli vazduh.

Napomena: Peciva koja su istovremeno postavljena na plehove ili u kalupe ne moraju da budu gotova u isto vreme.

31.3 Napomene o pripremi za pečenje, dinstanje i roštiljanje

- Preporuke za podešavanje važe za hranu iz frižidera i nepunjeno živinsko meso koje je spremno za pečenje.
- Živinsko meso postavite na posudu tako da prsa ili strana sa kožom budu okrenuti nadole.
- Okrenite pečenje, namirnice za roštilj ili celu ribu posle oko ½ do ⅔ navedenog vremena.
- Pomoću termometra za pečenje možete da pečete sa preciznošću. Vodite računa o važnim informacijama o pravilnoj upotrebi. →*Stranica 19*

Pečenje na rešetki

Na rešetki će hrana sa svih strana biti posebno hrskava. Na primer, pecite velike komade živinskog mesa ili više komada istovremeno.

- Pecite komade sa sličnom težinom i debljinom. Komadi za roštiljanje dobijaju ravnomernu boju i ostaju sočni.
- Hranu stavite direktno na rešetku.
- Za prikupljanje tečnosti koja kaplje, univerzalnu tepsiju sa postavljenom rešetkom ubacite na navedenu visinu ubacivanja.
- U zavisnosti od veličine i vrste hrane dodajte do ½ litara vode u univerzalnu tepsiju.
  Od prikupljene moće možete da napravite sos. Pore toga, nastaje manje dima i pećnica se manje prlja.

Pečenje u posuđu

Kada pripremu vršite u zatvorenoj posudi, pećnica će biti čistija.

Opšte napomene za pečenje u posuđu

- Koristite vatrostalno posuđe namenjeno za pećnicu.
- Posudu stavite na rešetku.
- Najpogodnije je posuđe od stakla.
- Vodite računa o uputstvima proizvođača posude za pečenje.

Pečenje u otvorenom posuđu

- Koristite visoki kalup.
- Ukoliko nemate odgovarajuću posudu, možete da koristite univerzalnu tepsiju.

Pečenje u zatvorenom posuđu

- Koristite odgovarajući poklopac koji dobro prianja.
- Kada pečete meso, između mesa i poklopca je potrebno rastojanje od najmanje 3 cm. Meso može da naraste.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Kada otvorite poklopac nakon pečenja, može da izađe vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.

- ▸ Podignite poklopac tako da vrela para može da izađe dalje od tela.
- ▸ Udaljite decu.

Roštiljanje

Jela koja želite da budu hrskava pripremajte na roštilju. Roštiljanje sa cirkulacijom vazduha je pogodno za pripremu celog pileta i ribe, kao i mesa, npr. pečenje sa kožurom.

- Roštiljajte komade koji imaju sličnu težinu i debljinu. Komadi za roštiljanje dobijaju ravnomernu boju i ostaju sočni.
- Komade za roštiljanje stavite direktno na rešetku.
- Za prikupljanje tečnosti koja kaplje, na najmanje jedan nivo ispod rešetke postavite univerzalnu tepsiju.

Napomene

- Grejno telo roštilja se uvek iznova uključuje i isključuje. To je normalno. Učestalost zavisi od podešenog stepena za roštilj.
- Tokom upotrebe roštilja može da nastane dim.

31.4 Napomene o pripremi na pari

Blago pripremajte jela. Hrana ostaje veoma sočna.
Za razliku od pripreme sa dodavanjem pare, meso ne dobija zapečenu koru.

- Koristite otvorenu posudu koja je otporna na visoke temperature i pogodna za paru.
- Najbolje su perforirane posude za pripremu na pari, veličina XL. Za prikupljanje tečnosti koja kaplje, na nivo ispod postavite univerzalnu tepsiju u pećnicu. Možete da koristite i staklenu činiju i da je stavite na rešetku.
- Namirnice koje se inače pripremaju u vodenoj kupci prekrijte folijom, npr. plastičnom folijom.
- Hranu ne morate da okrećete.
- Radi promene ukusa, meso, živinsko meso ili ribu pre pripreme na pari možete kratko da ispržite. Skratite trajanje pripreme.
- Većim komadima je potrebno duže vreme zagrevanja i duže vreme pripreme.
- Ukoliko koristite više komada iste težine, uređaj produžava vreme zagrevanja. Trajanje pečenja ostaje isto.
- Tokom pripreme na pari otvarajte vrata što manje. Nakon pripreme prebrišite posudu za kondenzat. Prelivanje posude za kondenzat može izazvati oštećenja nameštaja.
- U glavnom delu uputstva za upotrebu možete pogledati informacije o podešavanju pripreme na pari.
  → *"Para", Stranica 16*

Povrće na više nivoa
Na 2 nivoa možete savršeno da pripremate više jela ili celokupne menije, npr. brokoli i krompir. →*Stranica 46*

Pirinač ili žitarice

- Vodu ili tečnost sipajte u navedenoj razmeri. Na primer, 1 : 1,5 za 100 g pirinča znači 150 ml tečnosti.

31.5 Napomene o pripremi za gotova jela

- Rezultat pripreme jako zavisi od namirnice. Zatamnjenja i nepravilnosti mogu već da se jave na početnim proizvodima.
- Nemojte koristiti jako zaleđene duboko smrznute proizvode. Uklonite led sa jela.
- Izvadite gotova jela iz pakovanja.
- Ukoliko gotovo jelo zagrevate ili pripremate u posudi, koristite posudu otpornu na visoke temperature.
- Hranu u komadima, kao npr. zemičke i proizvode od krompira, raspodelite ravnomerno na priboru. Ostavite malo mesta između pojedinačnih komada.
- Obratite pažnju na podatke proizvođača na ambalaži.

31.6 Izbor jela

Preporuke za podešavanje za mnogobrojna jela sortirane prema kategorijama jela.

Preporuke za podešavanje za različita jela

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Kolač od mućenog testa, fini	Kalup u obliku venca ili Četvrtasti kalup	2		150-170	-	60-80
Kolač od mućenog testa, 2 nivoa	Kalup u obliku venca ili Četvrtasti kalup	3+1		140-160	-	60-80
Torta od voća ili svežeg sira sa biskvitom od prhkog testa	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup na otvaranje prečnika 28 cm	2		150-160	-	50-60
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup na otvaranje prečnika 28 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 Isklj.	**1.** 10 **2.** 25-35
Kolač od prhkog testa sa sočnim nadevom	Univerzalni pleh	3		160-180	-	55-75
Kolač od dizanog testa sa sočnim nadevom	Univerzalni pleh	3		180-190	-	30-40
Biskvitni rolat	Pleh	3		180-200 [1]	1	10-15
Mafini	Pleh za mafine	3		170-190	-	15-20
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh	3		160-180	2	25-35
Domaći keks	Pleh	3		140-160	-	15-30
Domaći keks, 2 nivoa	Univerzalni pleh + Pleh	3+1		140-160	-	15-30
Domaći keks, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalni pleh	5+3+1		140-160	-	15-30
Hleb, 750 g	Univerzalni pleh ili Četvrtasti kalup	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 Isklj.	**1.** 10-15 **2.** 25-35
Hleb, 1500 g	Univerzalni pleh ili Četvrtasti kalup	2		**1.** 210-220 **2.** 180-190	3 Isklj.	**1.** 10-15 **2.** 45-55
Hleb, 1500 g	Univerzalni pleh	2		200-210	-	35-45

[1] Prethodno zagrejte uređaj.

Jelo	**Pribor / posuđe**	**Visina**	**Vrsta grejanja**	**Temperatura u °C / stepen za roštilj**	**Stepen pare**	**Trajanje u minutima.**
	ili Četvrtasti kalup					
Pogača	Univerzalni pleh	3		220-230	3	20-30
Zemičke, sveže	Pleh	3		200-220	2	20-30
Pica, sveža – na plehu	Pleh	3		180-200	-	20-30
Pica, sveža – na plehu, 2 nivoa	Univerzalni pleh + Pleh	3+1		180-190	-	35-45
Pica, sveža, tanka podloga, u kalupu za picu	Pleh za picu	2		220-230	-	20-30
Burek	Univerzalni pleh	3		200-210	-	30-40
Francuska pita	Kalup za kiš sa tamnim premazom	1		200-210	-	25-40
Flambirani kolač	Univerzalni pleh	3		240-250 [1]	-	10-18
Nabujak, pikantan, kuvani sastojci	Vatrostalna posuda	2		150-170	2	40-50
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm	Vatrostalna posuda	2		160-190	-	50-70
Pile, 1,3 kg, nepunjeno	Rešetka	2		200-220	-	60-70
Pile, 1,3 kg, nepunjeno	Rešetka	2		190-210	2	50-60
File od pilećih grudi, priprema na pari	Posuda sa rupicama za pripremu na pari	3		100	-	15-25
Sitni delovi pileta, po 250 g	Rešetka	3		200-220	2	30-45
Guska, nepunjena, 3 kg	Rešetka	2		160-180	-	120-150
Guska, nepunjena, 3 kg	Rešetka	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 130-140 **2.** 150-160 **3.** 170-180	2 2 Isklj.	**1.** 110-120 **2.** 20-30 **3.** 30-40
Svinjsko pečenje bez kožure npr. vrat, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	-	110-130
Svinjsko pečenje bez kožure npr. vrat, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	-	120-140
Svinjsko pečenje sa kožurom, npr. vrat, 2 kg	Otvoreno posuđe	2	**1.** **2.** **3.**	**1.** 100 **2.** 170-180 **3.** 200-210	Isklj. 1 Isklj.	**1.** 25-30 **2.** 60-80 **3.** 20-30
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	40-50
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	1	50-60
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	-	130-160
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	-	140-160
Rozbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	60-70
Rozbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	1	65-80
Hamburger, visina 3–4 cm	Rešetka	4		3	-	25-30 [2]

[1] Prethodno zagrejte uređaj.
[2] Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-190	-	50-80
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	1	80-90
Riba, prženje, cela, 300 g, npr. pastrmka	Univerzalni pleh	2		**1.** 170-180 **2.** 160-170	1 Isklj.	**1.** 15-20 **2.** 5-10
Riba, pripremljena na pari, cela, 300 g, npr. pastrmka	Posuda sa rupicama za pripremu na pari	3		80-90	-	15-25
Riblji file, natur, pripremljen na pari	Posuda sa rupicama za pripremu na pari	3		80-100	-	10-16
Karfiol, ceo, priprema na pari	Posuda sa rupicama za pripremu na pari	3		120	-	20-30
Priprema kolutova šargarepe na pari	Posuda sa rupicama za pripremu na pari	3		120	-	5-7
Priprema spanaća na pari	Posuda sa rupicama za pripremu na pari	3		100	-	2-3
Krompir kuvan u ljusci, ceo	Posuda sa rupicama za pripremu na pari	3		120	-	30-35
Pirinač dugog zrna, 1:1,5	Plitko posuđe	3		110	-	12-17
Jaja, tvrdo kuvana	Posuda sa rupicama za pripremu na pari	3		100	-	9-12

Desert

Priprema karamel krema ili krem brulea

1. Pripremite smesu za krem prema receptu.
2. Sipajte smesu u kalupe do visine oko 2–3 cm.
3. Kalupe stavite u perforiranu posudu veličine XL.
4. Namirnice koje se inače pripremaju u vodenoj kupci prekrijte folijom, npr. plastičnom folijom.
5. Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.
6. Ako su kalupi od debljeg materijala, produžite vreme pripreme.

Pripremanje jogurta

1. Izvadite pribor i postolja iz pećnice.
2. 1 litar mleka (3,5% masti) zagrejte na ploči za kuvanje na 90 °C i ohladite na 40 °C.
   Kod dugotrajnog mleka je dovoljno zagrevanje na 40 °C.
3. U mleko dodajte 150 g jogurta iz frižidera i mešajte.
4. Ovu smesu sipajte u male posude, npr. u šolje ili male čaše.
5. Posude prekrijte folijom, npr. plastičnom folijom.
6. Posude postavite na dno pećnice.
7. Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.
8. Nakon pripreme ostavite jogurt najmanje 12 sati u frižider da se ohladi.

Preporuke za podešavanje za desert i kompot

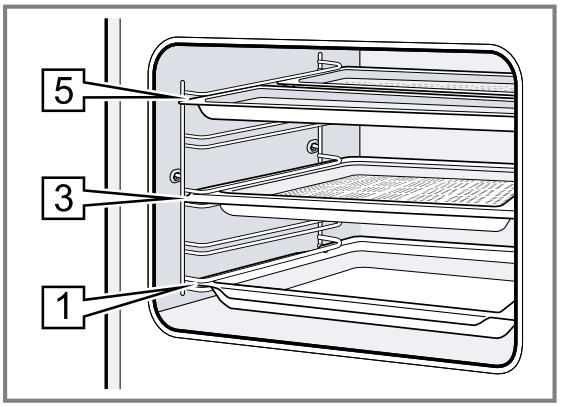
Jelo	Pribor/posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperature u °C	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Crème brûlée	Kalupi za porcije	3		85	-	20-30
Karamel krem	Kalupi za porcije	3		85	-	30-40
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice		35-40	-	300-360

Priprema menija na pari

Preporuke za podešavanje i dodatne informacije za pripremanje celokupnog menija.

Napomene o pripremi za pripremanje menija

- Koristite odgovarajući pribor i ugurajte ga pravilno u rernu. →*Stranica 10*



- Visine ubacivanja:
  - Posuda za pripremu na pari, veličina M: visina 5
  - Posuda za pripremu na pari, veličina XL: visina 3
  - Univerzalna tepsija: visina 1
- Prvo u pećnicu ubacite jelo sa najdužim vremenom pripreme. Ostala jela ubacite u odgovarajući trenutak. Tako će sva jela biti istovremeno gotova.
- Vodite računa o napomenama o pripremi pojedinačnih jela.
  - Vreme zagrevanja zavisi od veličine i težine jela.
  - Vreme pripreme ne zavisi od količine.
  - Upotrebljavajte posuđe koje je otporno na paru.
  - Sufle prekrijte folijom, npr. plastičnom folijom.
  - Univerzalnu tepsiju uvek postavite na nivo 1.
- Ukupno vreme pripreme na pari se produžava kod pripreme menija, jer se nakon svakog otvaranja vrata uređaja izgubi nešto pare i mora ponovo da se zagreva.
- Nakon pripreme menija prebrišite pećnicu i posudu za kondenzat.

Preporuke za podešavanje za pripremu menija

Jelo	Pribor/posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperature u °C	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Oguljeni kuvani krompir, četvrtine Zaleđeni fileti lososa Brokoli	Perforirana posuda za pripremu na pari, veličina M + Neperforirana posuda za pripremu na pari, veličina M + Posuda sa rupicama za pripremu na pari, veličina XL	5+5+3		100	-	**1.** 30 **2.** 20 **3.** 10

31.7 Posebne vrste pripreme i druge primene

Informacije i preporuke za podešavanje za posebne vrste pripreme i druge primene, npr. priprema na umerenoj temperaturi.

Priprema na umerenoj temperaturi

Za sve fine komade, koje želite da ispečete roze ili tačno koliko treba. Meso i živina zahvaljujući sporoj pripremi na niskim temperaturama ostaju sočni i nežni.

Priprema na umerenoj temperaturi živinskog mesa ili mesa

Napomena: Vremenski odgođen režim rada sa vremenom završetka nije moguć kod vrste grejanja za pripremu na umerenoj temperaturi.

Zahtev: Pećnica je hladna.

1. Upotrebljavajte sveže i higijenski besprekorno meso. Najpogodniji su komadi bez kostiju i bez mnogo vezivnog tkiva.
2. Posudu stavite u pećnicu, na rešetku na nivo 2.
3. Pećnicu i posudu prethodno zagrejte otprilike 15 minuta.
4. Na ringli kratko ispecite meso sa svih strana na visokoj temperaturi.
5. Meso odmah stavite u pećnicu u prethodno zagrejanoj posudi.
   Tokom pripreme na umerenoj temperaturi držite vrata uređaja zatvorena, kako bi temperatura u pećnicu ostala ravnomerna.

Saveti za pripremu na umerenoj temperaturi

Ovde možete pogledati savete za dobar rezultat za pripremu na umerenoj temperaturi.

Vaša želja	Savet
Želite da pripremite pačije grudi na umerenoj temperaturi.	▪ Pačije grudi stavite hladno u tiganj. ▪ Prvo pecite stranu sa kožom. ▪ Pripremite pačije grudi na umerenoj temperaturi. ▪ Posle pripreme na umerenoj temperaturi ispecite pačije grudi na roštilju na 3 do 5 minuta dok ne postanu hrskave.
Meso koje ste pripremili na umerenoj temperaturi želite po mogućnosti da servirate vruće.	▪ Zagrejte tanjir za serviranje. ▪ Odgovarajuće sosove servirajte veoma vruće.

Preporuke za podešavanje za pripremu na umerenoj temperaturi

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Trajanje odmrzavanja u minutima	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Pačije grudi, roze u sredini, po 300 g	Otvoreno posuđe	2	6-8		90 [1]	-	45-60
Svinjski file, ceo	Otvoreno posuđe	2	4-6		80 [1]	-	45-70
Goveđi file, 1 kg	Otvoreno posuđe	2	4-6		80 [1]	-	90-120
Teleći medaljoni, debljina 4 cm	Otvoreno posuđe	2	4		80 [1]	-	30-50
Jagnjeća plećka, bez kosti, po 200 g	Otvoreno posuđe	2	4		80 [1]	-	30-45

Air Fry

Pomoću funkcije Air Fry pripremite hrskava jela sa malo ulja. Air Fry je posebno pogodan za jela koja obično fritirate u ulju.

Napomene o pripremi sa funkcijom Air Fry

Prilikom pripreme jela sa funkcijom Air Fry, obratite pažnju na ove informacije.

- Priprema sa funkcijom Air Fry je moguća samo na jednom nivou.
- Hrskav rezultat možete dobiti pomoću Air Fry pleha. Zahvaljujući površini sa rupicama je omogućena cirkulacija vazduha oko hrane. Ukoliko Air Fry pleh nije deo standardnog obima isporuke uređaja, možete kupiti Air Fry pleh kao poseban pribor.
- Rernu nemojte prethodno zagrevati.
- Nemojte koristiti papir za pečenje. Vazduh mora da cirkuliše u pećnici.
- Duboko zamrznuta jela nemojte odleđivati.
- Na Air Fry plehu ili univerzalnoj tepsiji rasporedite jelo ravnomerno. Jela rasporedite po priboru po mogućnosti u jednom sloju.
- Ubacite pribor na visini 3 u pećnicu. Kada koristite Air Fry pleha, kao zaštitu od prljanja možete na visinu 1 da ugurate praznu univerzalnu tepsiju.
- Hranu okrenite nakon polovine vremena pripreme. Ako je količina veća, hranu okrenite 2 puta.

Savet: Hranu posolite tek nakon pripreme. Tako će hrana biti još više hrskava.
Pohovano povrće je takođe pogodno za pripremu pomoću funkcije Air Fry. Da ne biste koristili veliku količinu ulja, panadu isprskajte uljem pomoću raspršivačem. Tako će nastati hrskava korica sa malo ulja.

Preporuke za podešavanje za Air Fry

Jelo	Pribor/posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperature u °C	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Pomfrit	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	15-20
Pljeskavice od krompira, punjene	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	15-20
Resti od krompira zamrznut	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	15-20
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	8-12
Riblji štapići	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	10-20
Brokoli, pohovan	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	10-20

[1] Prethodno zagrejte uređaj.

Dezinfekcija i higijena

Vršite dezinfekciju besprekornog posuđa ili flašica za bebe koji su otporni na visoke temperature i pogodni za paru. Proces odgovara konvencionalnom iskuvavanju.

Dezinfekcija flašica

1. Flašice operite četkom za pranje flaša odmah nakon upotrebe.
2. Flašice operite u mašini za pranje sudova.
3. Flašice stavite u posudu za pripremu na pari veličine XL tako da se ne dodiruju.
4. Pokrenite program "Dezinfekcija".
5. Flašice osušite čistom krpom.
6. Nakon dezinfekcije prebrišite uređaj.

Napomene za primenu dezinfekcije

Prilikom dezinfekcije posuđa, obratite pažnju na ove informacije.

- Ovim uređajem možete da pripremate tegle marmelade ili zimnice i poklopce za tegle.
- Da biste poboljšali rok trajanja marmelade, možete da izvršite naknadnu obradu marmelade.
- Vršite dezinfekciju samo posuđa otpornog na visoke temperature i pogodnog za paru.
- Upotrebljavajte samo ispravne i čiste tegle i poklopce.
- Najbolje je da posuđe pre dezinfekcije operete u mašini za pranje sudova.

Preporuke za podešavanje za higijenu

Jelo	Pribor/posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperature u °C	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Uklanjanje klica sa čistog posuđa	Posuda sa rupicama za pripremu na pari	2		100	-	15-20

Podizanje testa

U vašem uređaju testa sa kvascem brže narastaju, nego na sobnoj temperaturi i ne suše se.

Zahtev: Pećnica je hladna.

1. Ubacite rešetku.
2. Testo u činiji stavite na rešetku.
   Nemojte da prekrivate činije.
3. Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.
   Podaci su orijentacione vrednosti. Temperatura i trajanje vrenja zavise od vrste i količine sastojaka.
4. Za vreme vrenja nemojte otvarati vrata uređaja, jer će izaći vlaga.
5. Osušite pećnicu pre pečenja.

Preporuke za podešavanje za podizanje testa

Jelo	Pribor/posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperature u °C	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Masno testo, npr. panetone	Činija na rešetki	2		40-45	-	40-90
Beli hleb	Činija na rešetki	2		35-40	-	30-40

Regenerisanje

Lagano podgrevajte jela sa dodavanjem pare. Jela su ukusna i izgledaju kao da su sveže pripremljena. Peciva od prethodnog dana takođe možete da dopečete.

Napomene o pripremi za regenerisanje

- Koristite otvoreno posuđe koje je otporno na visoke temperature i pogodno za paru.
- Koristite plitku i široku posudu. Hladna posuda produžava regenerisanje.
- Posudu stavite na rešetku.
- Jela koja ne pripremate u posudi stavite direktno na rešetku na nivo 2, npr. zemičke.
- Nemojte pokrivati jela.
- Tokom regenerisanja ne otvarajte vrata pećnice, jer će izaći velika količina pare.
- Nakon regenerisanja prebrišite pećnicu i posudu za kondenzat.

Preporuke za podešavanje za zagrevanje i regenerisanje

Jelo	Pribor/posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperature u °C	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Jelo na tanjiru, iz frižidera, 1 porcija	Otvoreno posuđe	2		120-130	-	15-25
Pica, pečena, iz frižidera	Rešetka	2		170-180 [1]	-	5-15
Zemičke, baget, pečen	Rešetka	2		150-160 [1]	-	10-20
Pica, pečena, zamrznuta	Rešetka	2		170-180 [1]	-	5-15
Zemičke, baget, pečeni, zaleđeni	Rešetka	2		160-170 [1]	-	10-20

[1] Prethodno zagrejte uređaj.

Zadržavanje toplote

Napomene o pripremi za zadržavanje toplote

- Kada koristite vrstu grejanja "Zadržavanje toplote" izbegavate formiranje kondenzata. Pećnicu ne morate da prebrišete.
- Nemojte pokrivati jela.
- Ne zadržavajte toplotu jela duže od 2 sata.
- Imajte na umu da se prilikom zadržavanja toplote za pojedina jela nastavlja priprema.

Različiti stepeni dodavanja pare su pogodni za zadržavanje toplote za:

- Stepen 1: komadi za pečenje i kratko pržene namirnice
- Nivo 2: nabujci i prilozi
- Nivo 3: variva i supe

31.8 Proverena jela

Informacije u ovom odeljku su zasnovane na saznanjima instituta za proveru, radi jednostavnije provere uređaja u skladu sa EN 60350-1.

Pečenje

- Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje u hladnu pećnicu.
- Vodite računa o napomenama za prethodno zagrevanje iz preporuka za podešavanje. Vrednosti za podešavanje važe bez brzog zagrevanja.
- Za pečenje upotrebite najpre niže navedene temperature.
- Peciva koja su istovremeno postavljena na plehove ili u kalupe ne moraju da budu gotova u isto vreme.
- Visine ubacivanja prilikom pečenja na 2 nivoa:
  - Univerzalna tepsija: visina 3
    Pleh: visina 1
  - Kalupi na rešetki:
    Prva rešetka: visina 3
    Druga rešetka: visina 1
- Visine ubacivanja prilikom pečenja na 3 nivoa:
  - Pleh: visina 5
  - Univerzalna tepsija: visina 3
  - Pleh: visina 1
- Vodeni biskvit
  - Kada pečete na 2 nivoa, kalupe na otvaranje postavite na rešetke tako da ne budu direktno u istoj ravni.
  - Kao alternativu za rešetku, možete da koristite i Air Fry pleh koji je takođe u našoj ponudi.

Preporuke za podešavanje za pečenje

Jelo	Pribor/posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperature u °C	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Pecivo iz šprica	Pleh	3		140-150 [1]	-	25-40
Pecivo iz šprica	Pleh	3		140-150 [1]	-	25-40
Pecivo iz šprica, 2 nivoa	Univerzalni pleh + Pleh	3+1		140-150 [1]	-	25-40
Pecivo iz šprica, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalni pleh	5+3+1		130-140 [1]	-	35-55
Sitni kolači	Pleh	3		160 [1]	-	20-30
Sitni kolači	Pleh	3		150 [1]	-	25-35
Sitni kolači, 2 nivoa	Univerzalni pleh + Pleh	3+1		150 [1]	-	25-35
Sitni kolači, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalni pleh	5+3+1		140 [1]	-	35-45
Vodeni biskvit	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		160-170 [2]	-	30-40
Vodeni biskvit	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		**1.** 150-160 **2.** 150-160	1 Isklj.	**1.** 10 **2.** 20-25
Vodeni biskvit, 2 nivoa	2x Kalup na otvaranje Ø 26 cm	3+1		150-170 [2]	-	30-50

[1] Prethodno zagrejte uređaj 5 minuta. Nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja.
[2] Prethodno zagrejte uređaj. Nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja.

Priprema na pari

Ukoliko je tako navedeno u preporukama za podešavanje, ubacite univerzalnu tepsiju ispod perforirane posude, veličine XL.

Visine ubacivanja

Visine ubacivanja za pripremu na pari na jednom nivou
- Upotrebljavajte maksimalno 2,5 kg.
- Perforirana posuda za pripremu na pari, veličina XL: visina 3

Visine ubacivanja za pripremu na pari na dva nivoa
- Upotrebljavajte maksimalno 1,8 kg po nivou.
- Posuda sa rupicama za pripremu na pari, veličina XL: visina 5
- Posuda sa rupicama za pripremu na pari, veličina XL: visina 3

Preporuke za podešavanje za pripremu na pari

Jelo	Pribor/posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperature u °C	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Grašak, zamrznut, dve posude	2x Posuda za pripremu na pari, veličina XL + Univerzalni pleh	5+3+1		100	-	- [1]
Brokoli, svež, 300 g	Posuda za pripremu na pari, veličina XL	3		100 [2]	-	9-10 [3]
Brokoli, svež, jedna posuda	Posuda za pripremu na pari, veličina XL	3		100 [2]	-	12-13 [3]

Roštiljanje

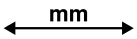
Preporuke za podešavanje za roštilj

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Stepen pare	Trajanje u minutima.
Prepek tosta	Rešetka	5		3 [4]	-	4-6

32 Uputstvo za montažu

Prilikom montiranja uređaja obratite pažnju na ove informacije.





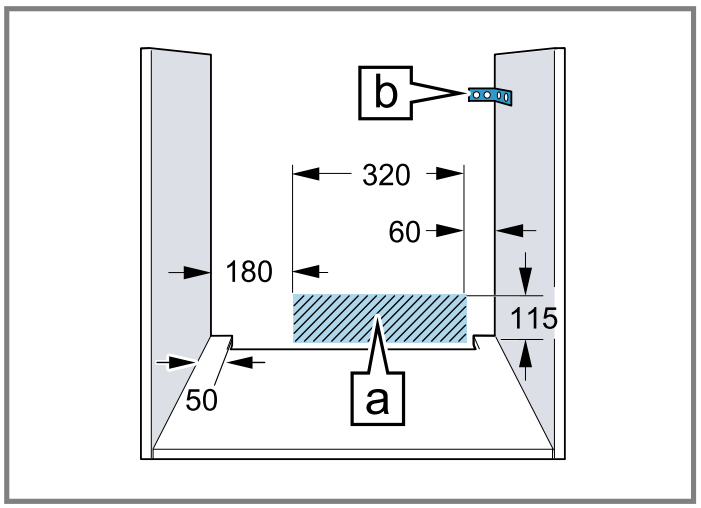
32.1 Opšte napomene za montažu

Pre ugradnje uređaja pogledajte ove napomene.

- Samo stručna ugradnja prema ovom uputstvu za montažu garantuje sigurnu upotrebu. U slučaju oštećenja zbog pogrešne ugradnje odgovornost preuzima montažer.
- Ručku na vratima nemojte koristiti za transport ili montažu.
- Prilikom raspakivanja proverite uređaj. U slučaju da postoji oštećenje nastalo tokom transporta, nemojte da ga priključujete.
- Pre puštanja u rad skinite ambalažu i lepljive folije iz pećnice i sa vrata.
- Uvažite uputstva za montažu i ugradnju dodatnog pribora.
- Ugradni nameštaj mora biti otporan na temperature do 95 °C, a susedne prednje strane nameštaja do 70 °C.
- Nemojte ugrađivati uređaj iza ukrasnih vrata ili vrata na nameštaju. Postoji opasnost usled pregrevanja.

[1] Testiranje se završava kada se na najhladnijem mestu dostigne 85 °C (pogledajte IEC 60350-1).
[2] Prethodno zagrejte uređaj.
[3] Uporediv stepen kuvanja između referentnog uzorka i glavnog uzorka se postiže nakon 5-minutnog kuvanja referentnog uzorka (pripremljenog kao što je opisano u IEC 60350-1).
[4] Nemojte predzagrevati uređaj.

- Pre postavljanja uređaja izvršite rezanje nameštaja. Uklonite piljevinu. To može da ugrozi funkciju električnih komponenti.
- Instalacija uređaja je dozvoljena na visini od poda manjoj od 850 mm.
- Postavite uređaj na horiontalnu površinu.
- Priključna utičnica uređaja mora da se nalazi u zoni osenčene površine [a] ili izvan prostora za ugradnju.
  Nepričvršćeni nameštaj morate pričvrstiti na zid uobičajenim uglom [b].



- Kod uređaja koji imaju prekidač sa prednjim delom koji se zaokreće, pazite da prednji deo prekidača prilikom izvlačenja ne udara u susedni nameštaj.
- Da biste izbegli povrede sečenjem, nosite zaštitne rukavice. Delovi, koji su tokom montaže pristupačni, mogu da imaju oštre ivice.
- Podaci mere na slici u mm.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!
Nakon instalacije uređaja otvori na zadnjoj strani uređaja ne smeju da budu dostupni za decu, a to se odnosi i na fioke koje se nalaze ispod i kuhinjske elemente. To se mora osigurati ugradnjom. U slučaju da postoji kuhinjsko ostrvo, potrebna je zadnja strana.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost: magnetizam!


Pažnja magnetizam


Pažnja za osobe sa pejsmejkerom
Na komandnoj površini se nalaze permanentni magneti. Oni mogu da ugroze funkcije elektronskih implantata, npr. pejsmejkera ili insulinskih pumpi.

- Osobe sa elektronskim implantantima moraju da budu na najmanjoj udaljenosti od 10 cm od komandnog polja.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!
Upotreba produženog kabla za napajanje i nedozvoljenih adaptera predstavlja izvor opasnosti.

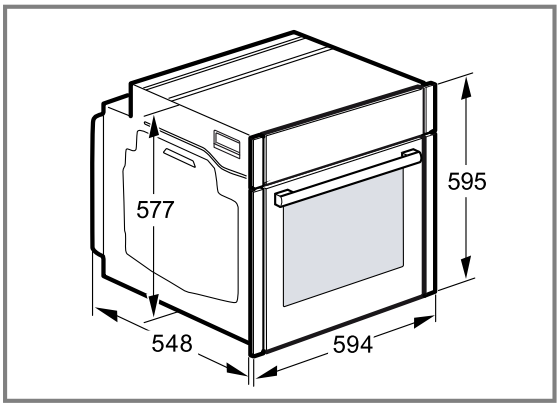
- Nemojte da upotrebljavate produžni kabl ili letve sa višestrukim utičnicama.
- Upotrebljavajte samo adaptere i mrežne priključne kablove koje je odobrio proizvođač.
- Ako je mrežni priključni kabl prekratak, a duži mrežni priključni kabl nije na raspolaganju, obratite se stručnom električaru kako biste prilagodili kućnu instalaciju.

PAŽNJA
Ako se uređaj nosi držeći se za dršku od vrata, ona se može odlomiti. Drška od vrata ne može da izdrži težinu uređaja.

- Uređaj nemojte da nosite ili držite za dršku na vratima.

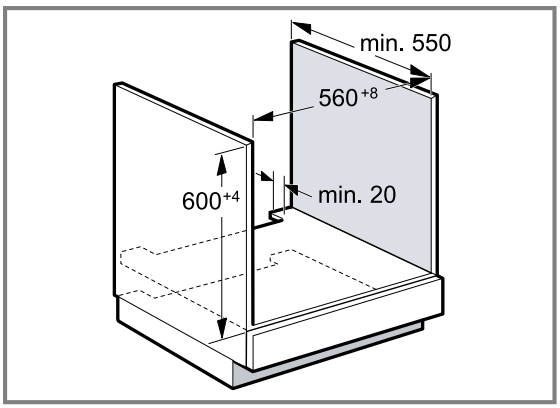
32.2 Dimenzije uređaja

Ovde ćete naći dimenzije uređaja



32.3 Ugradnja ispod radne ploče

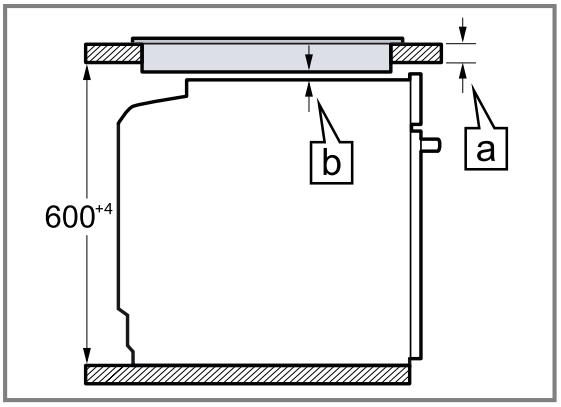
Za ugradnju ispod radne ploče, obratite pažnju na dimenzije i napomene za ugradnju.



- Radi ventilacije uređaja, vodoravna pregrada mora da ima isečak za ventilaciju.
- Radna ploča mora da se pričvrsti na ugradni nameštaj.
- Obratite pažnju na uputstvo za montažu ploče za kuvanje, ukoliko postoji.
- Vodite računa o različitim nacionalnim napomenama za ugradnju.
- Pridržavajte se dubine radne ploče od min. 600 mm.
- Ako ugrađujete ploču za kuvanje na gas, vodite računa da uređaj ne dodiruje gasni priključak za kuvanje na gas.
- Ako je potrebno, za instalaciju gasa angažujte ovlašćenog stručnjaka.

32.4 Ugradnja ispod ploče za kuvanje

Ako je uređaj ugrađen ispod ploče za kuvanje, morate da se pridržavate minimalnih dimenzija, po potrebi uključujući potkonstrukciju.

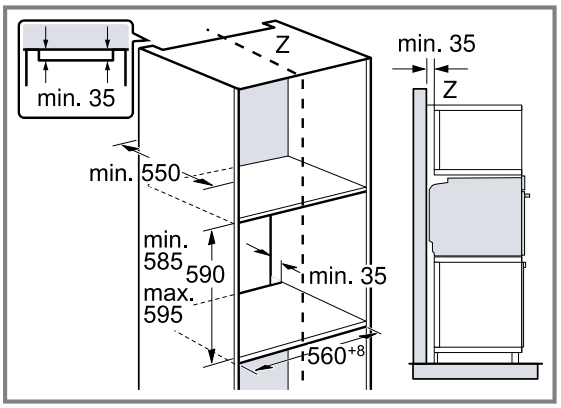


Zbog neophodnog minimalnog odstojanja b, minimalna debljina radne ploče mora biti a.

Vrsta ploče za kuvanje	a postavljena u mm	a u ravni sa površinom u mm	b u mm
Indukciona ploča za kuvanje	37	38	5
Indukciona ploča za kuvanje sa punim površinama	47	48	5
Ploča za kuvanje na gas	27	38	5 [1]
Staklokeramička ploča za kuvanje	27	30	2

32.5 Ugradnja u visokom kuhinjskom elementu

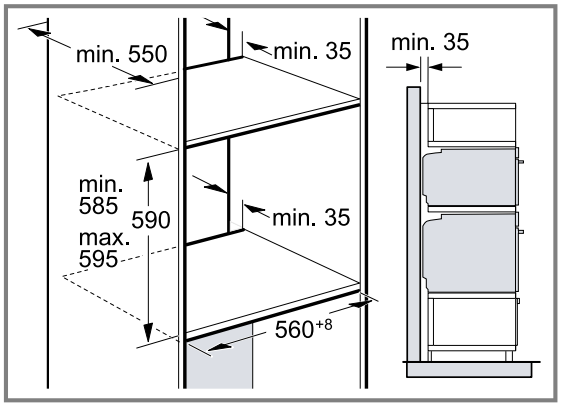
Za ugradnju u visokom kuhinjskom elementu, obratite pažnju na dimenzije i napomene za ugradnju.



- Za ventilaciju uređaja, međudna moraju da poseduju isečak za provetravanje.
- Uređaj ugradite na visinu tako da bez problema možete da uzimate pribor.

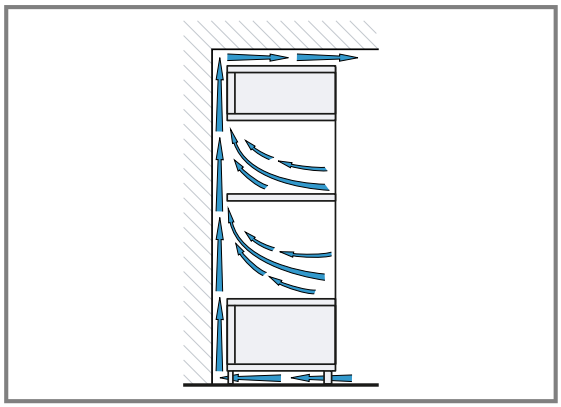
32.6 Ugradnja dva uređaja jedan na drugi

Vaš uređaj se takođe može ugraditi iznad ili ispod drugog uređaja. Za ugradnju uređaja jedan na drugi, obratite pažnju na dimenzije i napomene za ugradnju.



[1] Vodite računa o različitim nacionalnim napomenama za ugradnju.

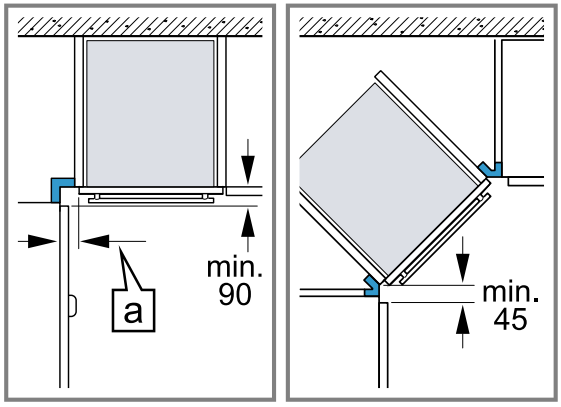
- Za ventilaciju uređaja, vodoravne pregrade moraju da poseduju prorez za ventilaciju.
- Da bi bila osigurana adekvatna ventilacija za oba uređaja, potreban je otvor za ventilaciju od najmanje 200 cm² u predelu postolja. U tu svrhu isecite masku postolja ili postavite ventilacionu rešetku.
- Vodite računa da bude ostvarena razmena vazduha u skladu sa skicom.



- Uređaje ugradite na visinu tako da bez problema možete da uzimate pribor.

32.7 Ugradnja u ugao

Za ugradnju u uglu, obratite pažnju na dimenzije i napomene za ugradnju.

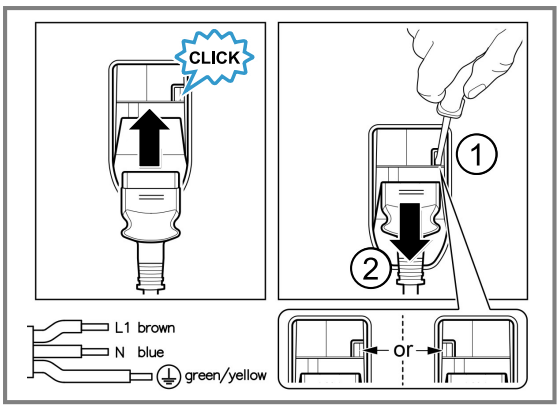


- Da biste mogli da otvorite vrata uređaja, prilikom ugradnje u ugao uzmite u obzir minimalne dimenzije. Dimenzija [a] zavisi od debljine prednjeg dela nameštaja i ručke.

32.8 Električni priključak

Radi bezbednog električnog priključivanja uređaja, pridržavajte se ovih napomena.

- Uređaj odgovara klasi zaštite I i sme da se koristi samo uz zaštitni priključak za uzemljenje.
- Zaštita mora da bude u skladu sa vrednostima snage na pločici sa tipskom pločicom i važećim lokalnim propisima.
- Uređaj mora kod svih radova na montaži da bude bez napona.
- Uređaj smete da priključite samo pomoću priključnog kabla koji je isporučen.
- Priključni kabl morate da utaknete na zadnjoj strani uređaja tako da se čuje zvuk kliktanja. Priključni kabl od 3 m možete da dobijete u korisničkom servisu.



- Priključni kabl sme da se zameni samo originalnim kablom. Ovaj kabl možete dobiti u korisničkom servisu.
- Ugradnjom mora da bude zagarantovana zaštita od dodirivanja.
- Ako displej uređaja ostane taman, on je pogrešno priključen. Uređaj isključite iz mreže, proverite priključak.

Električno priključivanje uređaja sa utikačem sa zaštitnim kontaktom

Napomena: Dozvoljeno je priključivanje uređaja samo na propisno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

▸ Utikač utaknite u utičnicu sa zaštitnim kontaktom. Kada je uređaj ugrađen, mrežni prekidač mrežnog priključnog voda mora da bude dostupan ili, ukoliko slobodan pristup nije moguć, u fiksno sprovedenoj električnoj instalaciji se mora ugraditi mehanizam za razdvajanje, u skladu sa uslovima instalacije.

Električno priključivanje uređaja bez utikača sa zaštitnim kontaktom

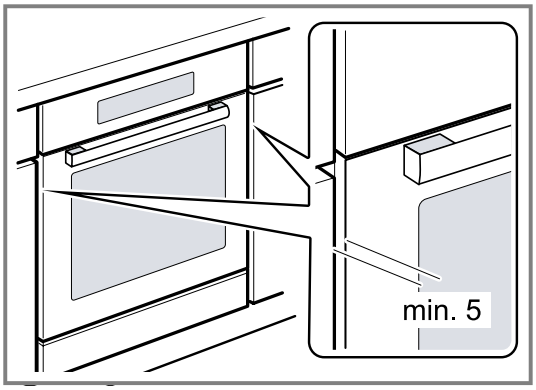
Napomena: Priključivanje uređaja sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.

U fiksno sprovedenoj električnoj instalaciji se mora ugraditi mehanizam za razdvajanje, u skladu sa uslovima instalacije.

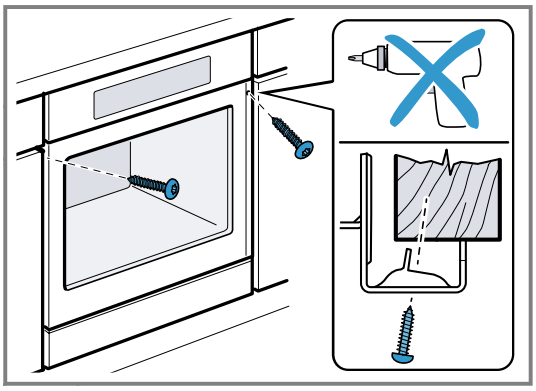
1. Identifikujte fazni i neutralni (“nula“) provodnik u priključnoj utičnici.
   U slučaju pogrešnog priključka uređaj može da bude oštećen.
2. Priključivanje vršite prema slici priključka.
   Napon videti na pločici sa oznakom tipa.
3. Povežite žile mrežnog priključnog kabla u skladu sa kodiranjem boja:
   ▸ zeleno-žuta = uzemljenje ⏚
   ▸ plava = neutralni ("nulti") vod
   ▸ smeđa = faza (spoljašnji vod)

32.9 Ugradnja uređaja

1. Ugurajte ceo uređaj i poravnajte ga po sredini.



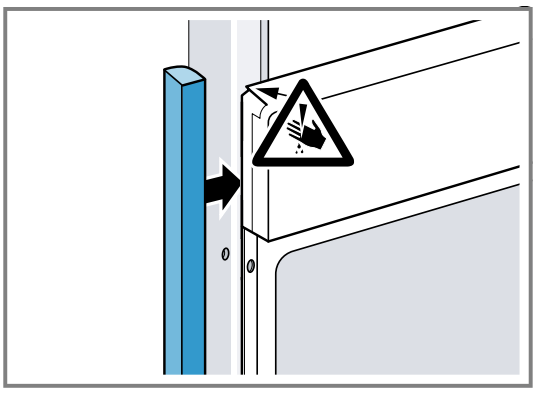
2. Pričvrstite uređaj pomoću zavrtanja.



Napomena: Prorez između radne ploče i uređaja ne smete da zatvorite dodatnim letvama.
Na bočne zidove prerađenog ormana ne smete da postavljate letve za zaštitu od toplote.

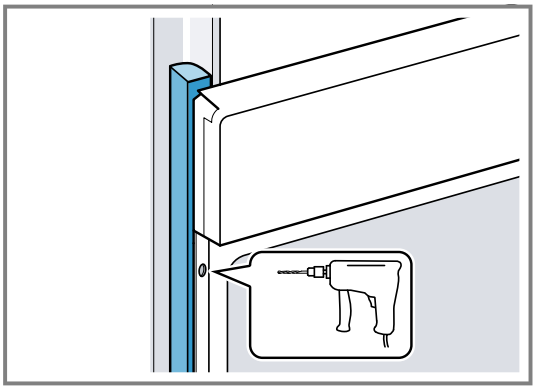
32.10 Za kuhinje koje nemaju ručke već vertikalne rukohvate:

1. Na obe strane postavite odgovarajući komad za punjenje, da biste prekrili moguće oštre ivice i osigurali sigurnu montažu.

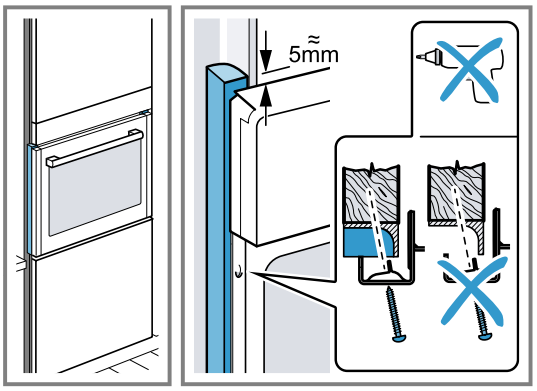


2. Pričvrstite komad za punjenje na elementu.

3. Da biste napravili vijčani spoj, prvo napravite otvore na komadu za punjenje i elementu.



4. Uređaj pričvrstite odgovarajućim zavrtnjem.



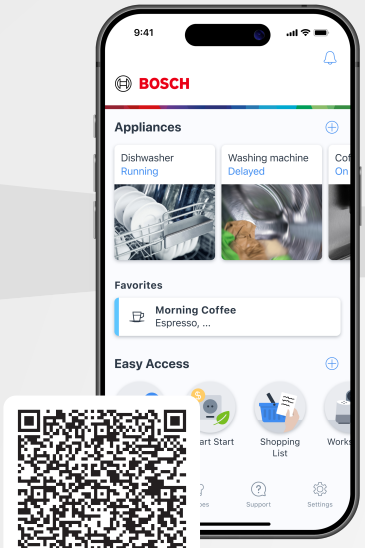
32.11 Demontaža uređaja

1. Uređaj isključite sa napona.
2. Otpustite pričvrsne zavrtnje.
3. Malo podignite uređaj i sasvim ga izvucite.

Bosch Home Connect App

Poveži kućni uređaj još danas i uživaj u sledećim povoljnostima:

- **Gde god se nalazite: pristup informacijama o uređaju, npr. o napredovanju kuvanja kao i inteligentno upravljanje putem govora.**
- **Poboljšane performanse uređaja zahvaljujući ažuriranjima softvera i objašnjenja za funkcije.**
- **Jednostavna nega: podsetnici za održavanje/čišćenje kao i prikaz stanja uređaja.**



Potrebna vam je pomoć? Ovde ćete je zasigurno pronaći.

Stručno savetovanje za Bosch kućne aparate, pomoć u slučaju problema ili popravka u izvedbi Bosch stručnjaka.

Saznajte sve o različitim vidovima podrške koje pruža Bosch:
www.bosch-home.com/service

Podaci za kontakt za sve zemlje navedeni su u priloženoj listi servisnih službi.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9002053116 (060714) REG25
sr

tehnoteka

https://cenoteka.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Bosch, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Cenoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Cenoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Cenoteka ne odgovara za štetu nanesenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

https://cenoteka.rs/p/bosch-ugradna-rerna-hsg738db2/