

## Uputstvo za upotrebu

BOSCH ugradna rerna HRA518BS1



**BOSCH**



Tehnoteka 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://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-rerna-hra518bs1-akcija-cena/>



**BOSCH**

**Register** your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/  
welcome**



# Ugradna rerna

**HRA518B.1**

[sr] Uputstvo za upotrebu i uputstva za montažu

# Sadržaj

## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | Bezbednost.....                         | 2  |
| 2    | Izbegavanje materijalnih šteta.....     | 4  |
| 3    | Zaštita životne sredine i štednja ..... | 5  |
| 4    | Upoznavanje sa uređajem .....           | 5  |
| 5    | Pribor .....                            | 8  |
| 6    | Pre prve upotrebe .....                 | 10 |
| 7    | Osnovno rukovanje.....                  | 10 |
| 8    | Para.....                               | 11 |
| 9    | Vremenske funkcije .....                | 13 |
| 10   | Programi .....                          | 14 |
| 11   | Zaštita za decu .....                   | 17 |
| 12   | Brzo zagrevanje .....                   | 17 |
| 13   | Šabat podešavanje.....                  | 17 |
| 14   | Osnovna podešavanja .....               | 18 |
| 15   | Čišćenje i održavanje.....              | 19 |
| 16   | Podrška prilikom čišćenja .....         | 21 |
| 17   | Uklanjanje kamenca.....                 | 21 |
| 18   | Postolja.....                           | 22 |
| 19   | Vrata uređaja .....                     | 23 |
| 20   | Otklanjanje smetnji .....               | 26 |
| 21   | Odlaganje u otpad.....                  | 28 |
| 22   | Korisnička služba.....                  | 28 |
| 23   | Zagarantovan uspeh .....                | 29 |
| 24   | UPUTSTVO ZA MONTAŽU .....               | 33 |
| 24.1 | Opšte napomene za montažu.....          | 33 |

## 1 Bezbednost

Pridržavajte se sledećih sigurnosnih napomena.

### 1.1 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.

### 1.2 Namenska upotreba

Ovaj uređaj je namenjen samo za ugradnju. Obratite pažnju na posebno uputstvo za montažu.

Priklučivanje uređaja bez utikača sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.

Ovaj uređaj upotrebljavajte samo:

- za pripremu jela i pića.
- u privatnom domaćinstvu i u zatvorenim prostorima kućnog okruženja.
- na nadmorskim visinama do 4000 m.

Ne upotrebljavajte uređaj:

- koristeći spoljašnji vremenski programator ili daljinski upravljač.

### 1.3 Ograničenje kruga korisnika

Deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, 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.

### 1.4 Bezbedna upotreba

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.

→ "Pribor", Stranica 8

### UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Zapaljivi predmeti koji se nalaze u pećnici se mogu zapaliti.

- ▶ Zapaljive predmete nikada ne držite u pećnici.
- ▶ Ukoliko iz uređaja izlazi dim, isključite uređaj ili izvucite osigurač i držite vrata zatvorena da bi se ugušio 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 promjena. 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 klapom.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opeketina!**

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.
- ▶ Koristite samo male količine visokoprocentnih alkoholnih pića u jelu.
- ▶ Pažljivo otvarajte vrata uređaja.

### **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opeketina!**

Pristupačni delovi tokom režima rada postaju vreli.

- ▶ Nikada nemojte da dodirujete vrele delove.
- ▶ Udaljite decu.

Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izade vredna para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.

- ▶ Pažljivo otvorite vrata uređaja.
- ▶ Udaljite decu.

Od vode u vreloj pećnici može nastati vredna 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 oštре metalne strugače za čišćenje staklenih površina, jer biste tako mogli ošteti površinu.

Uređaj i delovi uređaja koje možete da dodirnete mogu da imaju oštре 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 pragnječiti.

- ▶ Ne hvatajte za predeo šarki. Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštре ivice.
- ▶ Nosite zaštitne rukavice.

### **⚠ 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 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 topote.
- ▶ Mrežni priključni vod nikada se ne sme dovoditi u kontakt sa oštrim vrhovima ili ivicama.
- ▶ Mrežni priključni vod nikad se ne sme presavijati, pragnječiti ili modifikovati.

Vлага 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 28

### **⚠ 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 domaćaja dece.

- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa ambalažnim materijalom.
- Deca bi mogla da udahnu i usisaju odn. prugaju sitne delove i da se na taj način uguše.
- ▶ Držite sitne delove van domaćaja dece.
- ▶ Deci nipošto nemojte dozvoliti da se igraju sa sitnim delovima.

## 1.5 Halogene lampice

### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opeketina!

Lampice u pećnici se veoma zagrevaju. Neko vreme posle isključivanja takođe postoji opasnost od opeketina.

- ▶ Ne dodirujte stakleni poklopac.
- ▶ Tokom čišćenja izbegavajte kontakt sa kožom.

### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Prilikom zamene lampice, kontakti grla za lampicu su pod naponom.

- ▶ Da ne bi došlo do električnog udara, pre zamene lampice se uverite da je uređaj isključen.
- ▶ Dodatno izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.

## 1.6 Para

Pridržavajte se ovih napomena kada koristite funkciju pare.

### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opeketina!

Voda u rezervoaru za vodu može u daljem radu uređaja kako 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 izduvaju 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.

# 2 Izbegavanje materijalnih šteta

## 2.1 Uopšteno

### PAŽNJA!

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.
- ▶ Stavlјate posuđe na dno pećnice, samo ako je temperatura podešena na manje od 50 °C.

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 stavlјajte posuđe sa vodom na dno pećnice.

Vлага 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.

Hlađenje sa otvorenim vratima uređaja vremenom oštećuje prednje delove nameštaja u blizini.

- ▶ Nakon režima rada sa visokim temperaturama, pećnicu ostavite da se hlađi samo dok je zatvorena.
- ▶ Nemojte ničim zaglavljivati vrata od uređaja.

- ▶ Pećnicu ostavite da se hlađi dok je otvorena, samo kada je korišćen režim pripreme sa puno tečnosti.

Voćni sok, koji kaplje iz pleha za pečenje ostavlja za sobom mrlje, koje neće 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 stavlјati 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.

## 2.2 Para

Pridržavajte se ovih napomena kada koristite funkciju pare.

### PAŽNJA!

Silikonski kalupi za pečenje nisu namenjeni za kombinovani režim rada sa parom.

- Posuđe mora da bude otporno na vrelinu i paru. Posuđe koje je na nekim mestima zardalo može da izazove koroziju u pećnici. Već najmanje fleke mogu da dovedu do korozije.
- Nemojte da upotrebljavate posuđe koje je na nekim mestima zardalo.

Vrela voda u rezervoaru može da ošteći 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.
- Ako rastvor protiv kamenca dospe na komandno polje ili neke druge osetljive površine, one će se oštetiti.
- Odmah vodom uklonite rastvor za uklanjanje kamena.
- 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.

---

## 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 to propisano receptom ili preporukama za podešavanje.

- Ukoliko uređaj ne zagrevate prethodno, uštedećete do 20% energije.

Upotrebljavajte tamne, crno lakirane ili emajlirane kalupe.

- Takvi kalupi naročito dobro preuzimaju toplotu.

Tokom rada, vrata uređaja otvarajte što je moguće rede.

- Temperatura u pećnici se održava i uređaj ne mora naknadno da se zagревa.

Pripremajte više jela direktno jedno za drugim ili paralelno.

- Pećnica je zagrejana nakon prvog pečenja. Na taj način se skraćuje vreme pečenja za sledeći kolač.

Kod dužih vremena pripreme, uređaj isključite 10 minuta pre završetka vremena pripreme.

- Preostala toplota je dovoljna za završavanje pripreme jela.

Izvadite pribor koji se ne koristi iz pećnice.

- Suvišni delovi pribora ne moraju da se zagrevaju.

Duboko smrznute namirnice odledite pre pripreme.

- Štedi se energija za odleđivanje.

#### Napomena:

Uređaju je potrebno:

- u režimu sa uključenim displejom maks. 1 W
- u režimu sa isključenim displejom maks. 0,5 W

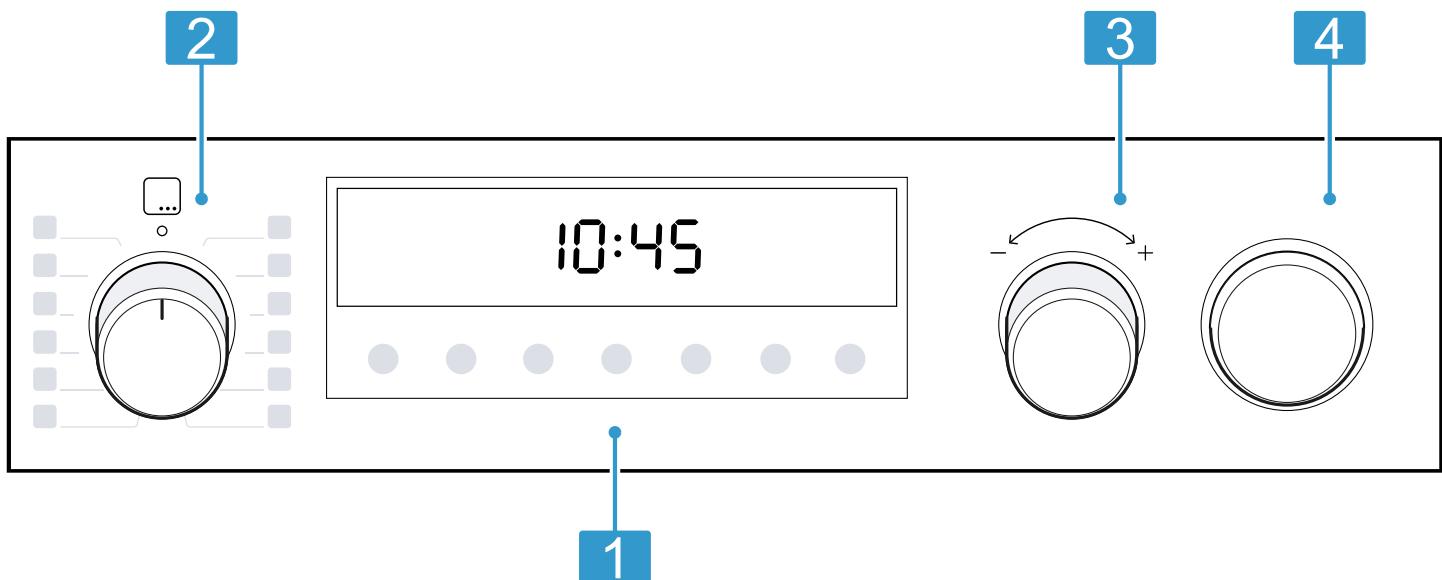
---

## 4 Upoznavanje sa uređajem

### 4.1 Upravljački elementi

Preko komandnog polja možete da podešite sve funkcije uređaja i da dobijate informacije o radnom stanju.

**Napomena:** U zavisnosti od tipa uređaja neki detalji na slici mogu da se razlikuju, na primer boja ili oblik.



### 1 Tasteri i displej

Tasteri su površine koje su osetljive na dodir. Za odabir funkcije, blago pritisnite odgovarajuće polje.

Displej prikazuje simbole aktivnih funkcija i vremenske funkcije.

→ "Tasteri i displej", Stranica 6

### 2 Birač funkcija

Pomoću birača funkcija možete da podešite vrstu grejanja i ostale funkcije.

Birač funkcija možete iz nultog položaja o da okrećete nadesno ili nalevo.

U zavisnosti od tipa uređaja, birač funkcija se može utisnuti. Za uvlačenje ili izvlačenje, u nulltom položaju o pritisnite birač funkcija.

→ "Vrste grejanja i funkcije", Stranica 7

### 3 Birač temperature

Pomoću birača temperature možete da podešite temperaturu vrste grejanja ili da izaberete podešavanja za ostale funkcije.

Birač temperature možete da okrećete nadesno ili nalevo, jer nema null položaj.

U zavisnosti od tipa uređaja, birač temperature se može utisnuti. Za uvlačenje ili izvlačenje, pritisnite birač temperature.

→ "Temperatura i stepeni podešavanja", Stranica 8

### 4 Rezervoar za vodu

Napunite i ispraznите rezervoar za vodu.

→ "Punjene rezervoara za vodu", Stranica 11

→ "Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 12

## 4.2 Tasteri i displej

Pomoću tastera možete da podešite različite funkcije uređaja. Na displeju vidite podešavanja.

Kada je funkcija aktivna, na displeju svetli odgovarajući simbol. Simbol za vreme svetli samo ako promenite vreme.

| Simbol | Funkcija           | Upotreba   |
|--------|--------------------|--|
|        | Vremenske funkcije | Izaberite vreme , alarm , trajanje  i završetak . Za izbor pojedinačnih vremenskih funkcija, više puta pritisnite taster . |
| -      | Minus              | Smanjite podešene vrednosti.   |
| +      | Plus               | Povećajte podešene vrednosti.  |
|        | Sijalica u rerni   | Uključivanje ili isključivanje osvetljenja u pećnici.  |
|        | Brzo zagrevanje    | Brzo prethodno zagrejte pećnicu bez pribora.   |
|        | Dodavanje pare     | Start ili završetak dodavanja pare<br>→ "Para", Stranica 11  |
|        | Zaštita za decu    | Aktivirajte ili deaktivirajte zaštitu za decu.   |

| Simbol | Funkcija                      | Upotreba   |
|--------|-------------------------------|--|
|        | Pražnjenje rezervoara za vodu | Napomena o pražnjenju rezervoara za vodu<br>→ "Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 12 |
|        | Punjjenje rezervoara za vodu  | Napomena o punjenju rezervoara za vodu<br>→ "Para", Stranica 11                                |
|        | Uklanjanje kamenca            | Napomena o uklanjanju kamenca iz uređaja<br>→ "Uklanjanje kamenca", Stranica 21                |
|        | Uklanjanje kamenca            | Uklanjanje kamenca prekinuto<br>→ "Uklanjanje kamenca prekinuto", Stranica 22                  |

#### 4.3 Vrste grejanja i funkcije

Kako biste za svoje jelo uvek odredili pravu vrstu grejanja, ovde vam objašnjavamo razlike i područja primene. Kada izaberete vrstu grejanja, uređaj vam preporučuje odgovarajuću temperaturu ili stepen. Vrednosti možete da preuzmete ili promenite u navedenom opsegu.

| Simbol | Vrsta zagrevanja i opseg temperature   | Upotreba i način funkcionisanja  |
|--------|--|--|
|        | 3D vreli vazduh <sup>1</sup><br>30 - 275 °C  | Pečenje i prženje na jednom ili više nivoa.<br>Ventilator u pećnici ravnomoerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.  |
|        | Blagi vreli vazduh<br>125 - 275 °C   | Pripremajte pažljivo izabrana jela bez prethodnog zagrevanja.<br>Ventilator u pećnici ravnomoerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale topote.<br>Držite vrata uređaja zatvorenim za vreme pripreme.<br>Ova vrsta zagrevanja se koristi za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti. |
|        | Regenerisanje <sup>2</sup><br>80 - 180 °C  | Za pažljivo ponovno zagrevanje jela i za pečenje peciva.   |
|        | Stepen za picu<br>30 - 275 °C  | Priprema pice ili jela kojima je potrebno puno topote odozdo.<br>Donje grejno telo i prstenasto grejno telo na zadnjem zidu greju.   |
|        | Zagrevanje odozdo<br>30 - 250 °C   | Naknadno pečenje jela ili kuvanje u vodenoj kupci.<br>Toplota dolazi odozdo.   |
|        | Odmrzavanje<br>30 - 60 °C  | Blago odmrznite zaleđena jela.   |
|        | Priprema na umerenoj temperaturi<br>70 - 120 °C  | Blago i polako pecite zapečene, nežne komade mesa u otvorenom posudu.<br>Vrelina dolazi ravnomoerno odozgo i odozdo dok je temperatura niska.  |
|        | Roštilj, velika površina<br>Stepeni za pečenje roštilja:<br>1 = slab<br>2 = srednje<br>3 = jak | Grilovanje ravnih namirnica za roštilj, kao što su odresci, kobasicice ili tost. Gratiniranje jela.<br>Cela površina ispod grejnog tela za pečenje roštilja je vrela.  |
|        | Cirkulacioni roštilj <sup>1</sup><br>30 - 275 °C   | Pečenje živine, celih riba ili većih komada mesa.<br>Grejno telo za pečenje roštilja i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju.<br>Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.  |
|        | Zagrevanje sa gornje/donje strane <sup>1</sup><br>30 - 275 °C                                  | Tradicionalno pečenje ili prženje na jednom nivou. Vrsta zagrevanja je naročito adekvatna za kolače sa sočnim nadevom.<br>Vrelina dolazi ravnomoerno odozgo i odozdo.<br>Ova vrsta grejanja se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.  |

<sup>1</sup> Dodavanje pare je moguće iznad 80 °C (režim rada samo sa punim rezervoarom za vodu)

<sup>2</sup> Vrsta zagrevanja sa parom (režim rada samo sa punim rezervoarom za vodu)

#### Ostale funkcije

Ovde možete pogledati pregled ostalih funkcija uređaja.

| Simbol | Funkcija           | Upotreba   |
|--------|--------------------|--|
|        | Programi           | Koristite programirane podešene vrednosti za različita jela.<br>→ "Programi", Stranica 14    |
|        | Uklanjanje kamenca | Uklanjanje kamenca  održava vaš uređaj funkcionalnim.<br>→ "Uklanjanje kamenca", Stranica 21 |

## 4.4 Temperatura i stepeni podešavanja

Za vrste zagrevanja i funkcije postoje različita podešavanja.

Podešavanja se pojavljuju na displeju.

Temperatura do 100 °C se podešava u koracima od po 1 stepena, a viša temperatura u koracima od po 5 stepeni.

**Napomena:** Kod podešenog stepena roštilja 3, uređaj nakon otpr. 20 minuta smanjuje temperaturu na stepen roštilja 1.

### Prikaz zagrevanja

Uređaj vam prikazuje kada greje.

Linija u donjem delu displeja se popunjava sleva nadesno crvenom bojom, kako temperatura u pećnici raste. Ukoliko prethodno zagrevate pećnicu, optimalni trenutak da stavite hrani je postignut čim se linija skroz ispunji crvenom bojom.

### Prikaz preostale topote

Kada isključite uređaj, linija na displeju pokazuje preostalu topotu u pećnici. Što se temperatura u pećnici više spusti, utolikom manje je linija popunjena.

### Napomene

- Prikaz zagrevanja se popunjava samo kod vrsta grejanja, kod kojih se podešava temperatura. Na primer, kod stepena za pripremu roštilja, se prikaz zagrevanja odmah popunjava.
- Ako je tokom startovanja režima temperatura u pećnici previšoka, na displeju se za neke vrste zagrevanja pojavljuje . Isključite uređaj i sačekajte da se ohladi. Nakon toga ponovo pokrenite režim rada.
- Zbog termičke inertnosti, prikazana temperatura može malo da se razlikuje od stvarne temperature u pećnici.

## 4.5 Pećnica

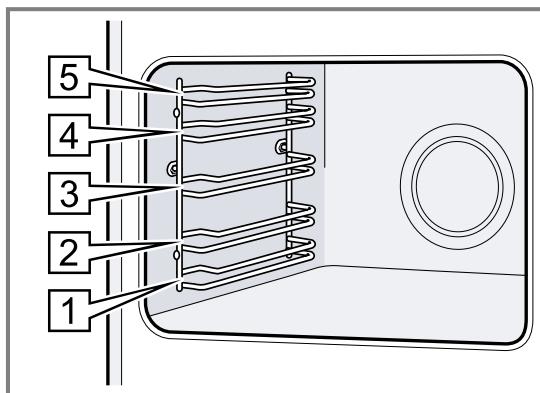
Funkcije na pećnici olakšavaju korišćenje Vašeg uređaja.

### Postolja

Na postolja u pećnici možete da ugurate pribor na različitim visinama.

→ "Pribor", Stranica 8

Vaš uređaj ima 5 visina za ubacivanje. Visine za ubacivanje se broje odozdo nagore. Postolje možete da otkačite npr. za čišćenje.  
→ "Postolja", Stranica 22



### Osvetljenje

Lampica rerne svetli, pećnica je isključena.

Kod većine vrsta grejanja i funkcija, osvetljenje je tokom rada uključeno. U slučaju okončanja rada, osvetljenje se isključuje.

Pomoću tastera **Sijalica u rerni**, osvetljenje možete da uključite i bez zagrevanja.

### Ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje se tokom rada automatski uključuje. Vazduh se izbacuje preko vrata.

### PAŽNJA!

Nemojte pokrivati ventilacione otvore na vratima uređaja. Uređaj se pregrevanje.

► Ventilacioni otvori moraju biti slobodni.

Kako bi se nakon rada uređaj brže ohladio, ventilator za hlađenje radi još neko vreme.

### Vrata uređaja

Ako u toku rada otvorite vrata uređaja, režim rada se nastavlja.

## 5 Pribor

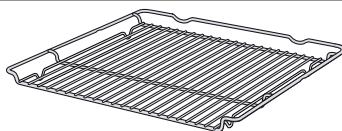
Koristite originalni pribor. On je specijalno prilagođen za vaš uređaj.

**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.

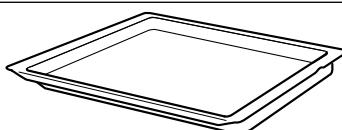
U zavisnosti od tipa uređaja, isporučena dodatna oprema može da se razlikuje.

**Dodatni pribor**

Rešetka



Univerzalna tepsija

**Upotreba**

- Kalupi za kolače
- Kalupi za gužvaru
- Posuda
- Meso, npr. pečenje ili komadi za grilovanje
- Duboko smrznute namirnice
- Sočni kolači
- Pecivo
- Hleb
- Veliko pečenje
- Duboko smrznute namirnice
- Sakupljajte tečnosti koje cure, npr. mast prilikom grilovanja na rešetki.

**5.1 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.

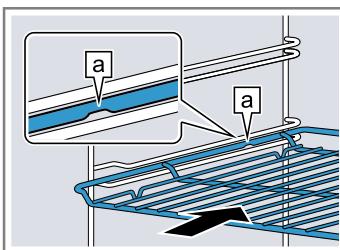
**5.2 Guranje pribora u pećnicu**

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 zarez **a** bude pozadi i da pokazuje nadole.
2. Pribor svaki put stavite u kanale između dve vodice na dotičnoj visini.

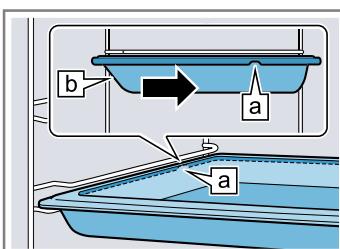
Rešetka

Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakravljenjem **a** nadole ugurajte u rernu.



Pleh  
npr. univer-  
zalna tepsija  
ili pleh  
za pečenje

Ugurajte pleh sa zakošenjem **b** ka vratima uređaja.



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

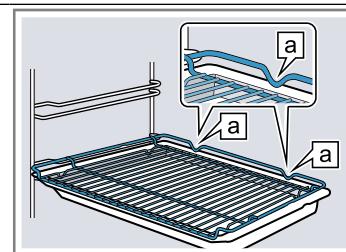
**Napomena:** Pribor, koji Vam tokom rada nije potreban, izvadite iz pećnice.

**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 vodice na visini. ubacivanja. Rešetka je pri tome preko gornje vodeće šipke.

Rešetka na  
univerzal-  
noj tepsiji

**5.3 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](http://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.

## 6 Pre prve upotrebe

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

### 6.1 Prvo puštanje u rad

Morate da izvršite podešavanja za prvo puštanje u rad, pre nego što počnete da koristite uređaj.

#### Podešavanje vremena

Nakon priključivanja uređaja ili nakon nestanka struje na displeju treperi vreme. Vreme na satu startuje na 12:00 časova. Podesite aktuelno vreme.

**Zahtev:** Birač funkcija mora da bude u nultom položaju o.

1. Pomoću tastera — ili + podesite vreme na satu.
2. Pritisnite taster .
- ✓ Displej prikazuje podešeno vreme.

**Savet:** U osnovnim podešavanjima → Stranica 18 možete da odredite da li želite da vreme bude prikazano na displeju.

#### Podešavanje reference ka tvrdoći vode

- Podesite tvrdoću vode.  
→ "Podešavanje tvrdoće vode", Stranica 19

### 6.2 Čišćenje uređaja pre prve upotrebe

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

1. Iz pećnice izvadite pribor i ostatke ambalaže, kao što su kuglice stiropora.
2. Pre zagrevanja obrišite ravne površine u pećnici mekom, vlažnom krpom.

3. Napunite rezervoar za vodu.  
→ "Punjene rezervoara za vodu", Stranica 11
4. Provetravajte prostoriju, dok uređaj greje.
5. Podesite vrstu zagrevanja sa dodavanjem pare i temperaturu.  
→ "Kuvanje uz pomoć pare", Stranica 11  
→ "Osnovno rukovanje", Stranica 10

|                  |                                     |
|------------------|-------------------------------------|
| Vrsta zagrevanja | 3D vreli vazduh  sa dodavanjem pare |
| Temperatura      | 200 °C                              |
| Trajanje         | 30 minuta                           |

6. Isključite uređaj posle navedenog trajanja.
7. Sačekajte, dok se pećnica ne ohladi.
8. Ispraznjite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.  
→ "Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 12
9. Podesite vrstu zagrevanja bez dodavanja pare i temperaturu.

|                  |                                   |
|------------------|-----------------------------------|
| Vrsta zagrevanja | Zagrevanje sa gornje/donje strane |
| Temperatura      | 240 °C                            |
| Trajanje         | 30 minuta                         |

10. Isključite uređaj posle navedenog trajanja.
11. Sačekajte, dok se pećnica ne ohladi.
12. Očistite ravne površine sapunicom i krpom za posude.
13. Pribor temeljno očistite pomoću sapunice i krpe za pranje posuda ili mekom četkom.

## 7 Osnovno rukovanje

### 7.1 Uključivanje uređaja

- Birač funkcije okrenite na položaj van nultog položaja o.
- ✓ Uredaj je uključen.

### 7.2 Isključivanje uređaja

- Birač funkcije okrenite na nulti položaj o.
- ✓ Uredaj je isključen.

### 7.3 Podešavanje vrste zagrevanja i temperature

1. Pomoću birača funkcija podesite vrstu zagrevanja.
2. Pomoću birača temperature podesite temperaturu ili stepen za roštilj.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje.
- ✓ U zavisnosti od tipa uređaja, kod pojedinih vrsta grejanja i podešenih temperatura preko 200 °C brzo zagrevanje se utomatski uključuje.  
→ "Brzo zagrevanje", Stranica 17

3. Kada je vaše jelo gotovo, isključite uređaj.

#### Saveti

- Odgovarajuću vrstu grejanja za vaše jelo možete da pronađete u opisu vrsta grejanja.  
→ "Vrste grejanja i funkcije", Stranica 7
- Na uređaju takođe možete da podesite trajanje i završetak režima rada.  
→ "Vremenske funkcije", Stranica 13

#### Promena vrste zagrevanja

Vrstu zagrevanja možete da promenite u svakom trenutku.

- Pomoću birača funkcija podesite željenu vrstu zagrevanja.

#### Promena temperature

Temperaturu možete da promenite u svakom trenutku.

- Pomoću birača temperature podesite željenu temperaturu.

## 8 Para

Kod nekih vrsta zagrevanja možete da priključite dodavanje pare.

### ⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Prilikom otvaranja vrata uređaja može da izade vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.

- ▶ Pažljivo otvorite vrata uređaja.
- ▶ Udaljite decu.

### ⚠️ 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.

### 8.1 Kuvanje uz pomoć pare

Prilikom kuvanja uz pomoć pare, uređaj u različitim intervalima ubacuje paru u pećnicu. Na taj način namirnica dobija hrskavu koricu i sjajnu površinu. Meso iznutra postaje sočno i smanjuje svoju zapreminu samo minimalno.

#### Pokretanje dodavanja pare

**Savet:** Koristite programe ili podatke u tabelama.

1. Napunite rezervoar za vodu.  
→ "Punjene rezervoara za vodu", Stranica 11
2. Podešavanje odgovarajuće vrste zagrevanja:
  - **3D vreli vazduh** ☰
  - **Zagrevanje sa gornje/donje strane** ☱
  - **Cirkulacioni roštilj** ☲
3. Temperaturu podesite između 80 i 240 °C.
4. Podesite intenzitet pare tasterom ⌂.

#### Intenzitet Stepen

|       |      |
|-------|------|
| slabo | ⌚⌚   |
| jako  | ⌚⌚⌚⌚ |

- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje i uključuje paru.

#### Prekid dodavanja pare

- ▶ Pritisnite taster ⌂, sve dok se sa displeja ne obriše intenzitet pare.
- ▶ Rad se nastavlja bez dodavanja pare.  
→ "Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 12

#### Završavanje dodavanja pare

1. Isključite uređaj.
2. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.  
→ "Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 12

### 8.2 Regenerisanje

Sa vrstom zagrevanja Regenerisanje ☰ možete gotova jela pažljivo da podgrejete ili da ispečete pecivo od prethodnog dana. Uredaj automatski uključuje paru.

#### Start regenerisanja

**Zahtev:** Pećnica se ohladila.

1. Napunite rezervoar za vodu.

→ "Punjene rezervoara za vodu", Stranica 11

2. Podesite vrstu grejanja Regenerisanje ☰.

3. Podesite temperaturu.

- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje i uključuje paru.

#### Završetak regenerisanja

1. Isključite uređaj.

2. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.

→ "Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 12

### 8.3 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 izade 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!

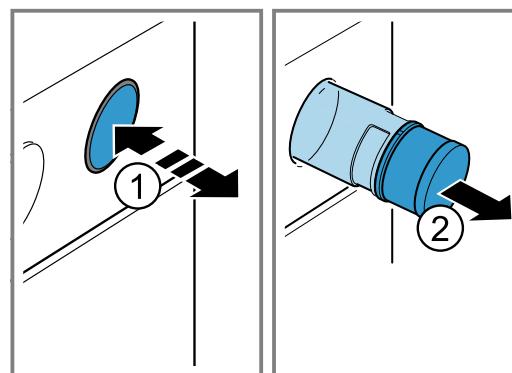
Za vreme režima rada uređaja se može ugrejati rezervoar za vodu.

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

**Zahtev:** Tvrdoča vode je pravilno podešena.

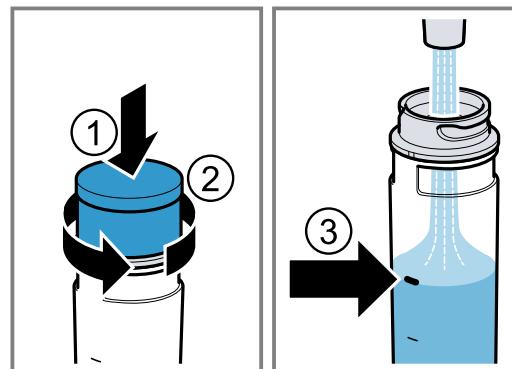
→ "Podešavanje tvrdoče vode", Stranica 19

1. Pritisnite rezervoar za vodu ① i izvucite ga ②.

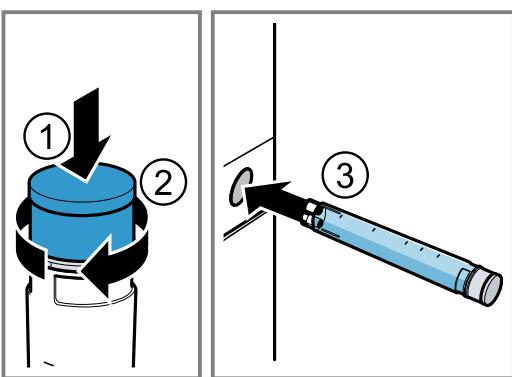


2. Pritisnite poklopac rezervoara za vodu ① i odvrnите ga ②.

3. Rezervoar za vodu napunite hladnom do oznake ③.



4. Pritisnite poklopac rezervoara za vodu ① i zavrnite ga ②.
5. Rezervoar za vodu ponovo postavite u otvor i pritisnijte ga, sve dok ne uđe u ležište ③.



#### Dopunjavanje rezervoara za vodu

Kada se čuje signal i na displeju se rezervoar za vodu , dopunite rezervoar sa vodom.

**Napomena:** Ukoliko ne dopunite rezervoar za vodu, uređaj će nastaviti da radi bez dodavanja pare.

1. Izvadite rezervoar za vodu i dopunite ga.
2. Umetnите pun rezervoar za vodu.

#### 8.4 Nakon svakog režima rada sa parom

Posle svakog režima rada sa parom, uređaj pumpa preostalu vodu nazad u rezervoar za vodu. Zatim ispraznjite i osušite rezervoar za vodu i pećnicu.

#### Pražnjenje rezervoara za vodu

##### **⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od opeketina!**

Za vreme režima rada uređaja se može ugrijati 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. Pritisnite rezervoar za vodu.
- 2. Izvucite rezervoar za vodu.
- 3. Odvijte poklopac rezervoara za vodu.

4. Ispraznjite 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. Ispraznjite rezervoar za vodu i ostavite da se osuši dok je poklopac otvoren.
8. Stavite poklopac na rezervoar za vodu i zavrnite ga.
9. Postavite rezervoar za vodu.

#### Sušenje slivnika

##### **⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od opeketina!**

Uredaj se zagreva tokom rada.

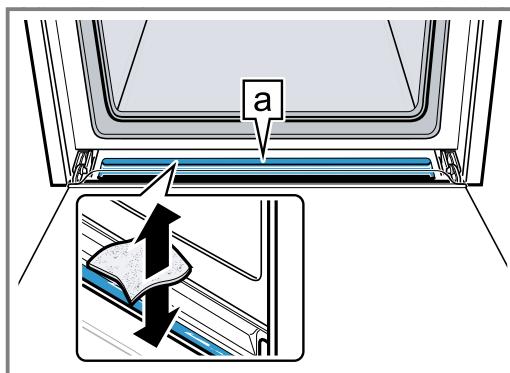
- Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi.

**Zahov:** Pećnica se ohladila.

1. Otvorite vrata uređaja.

##### **2. Napomena:**

Slivnik se nalazi ispod pećnice.



Vodu u slivniku uklonite sunđerastom krpom i pažljivo obrišite.

#### Sušenje pećnice

##### **⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od opeketina!**

Uredaj se zagreva tokom rada.

- Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi.

#### 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.

**Zahov:** Pećnica se ohladila.

1. Uklonite prljavštinu iz pećnice.

2. Osušite pećnicu pomoću sunđera.

3. Fleke od kamena uklonite krpom natopljenom sirćetom, isperite hladnom vodom i osušite mekom krpom.

4. Vrata uređaja ostavite 1 sat otvorenim, kako bi se pećnica potpuno osušila.

## 9 Vremenske funkcije

Vaš uređaj raspolaže različitim vremenskim funkcijama, pomoću kojih možete da upravljate radom.

### 9.1 Pregled vremenskih funkcija

Pomoću tastera ☰ birate različite funkcije.

| Vremenska funkcija | Upotreba   |
|--------------------|--|
| Alarm ☰            | Alarm možete da podešite nezavisno od režima rada. On ne utiče na uređaj.  |
| Trajanje ☰         | Ako u nekom režimu rada podešite trajanje, nakon isteka trajanja uređaj automatski prestaje da se zagрева.                                   |
| Završetak ☰        | Kod trajanja možete da podešite vreme kada će se završiti rad. Uredaj se automatski pokreće, tako da se režim rada završava u željeno vreme. |
| Vreme ☰            | Možete da podešite vreme.  |

### 9.2 Podešavanje alarma

Alarm radi nezavisno od terne. Kod uključenog i isključenog uređaja, alarm možete da podešite do 23 sati i 59 minuta. Alarm poseduje sopstveni signal, tako da možete čuti da li je alarm ili trajanje završeno.

1. Pritisnite taster ☰, sve dok na displeju ☰ ne bude obeleženo.
2. Tasterom — ili + podešite vreme alarma.

| Taster | Predložena vrednost |
|--------|---------------------|
| —      | 5 minuta            |
| +      | 10 minuta           |

Do 10 minuta se vreme alarma može podešiti u koracima od 30 sekundi. Nakon toga, što je vrednost veća, veći su vremenski koraci.

- ✓ Posle nekoliko sekundi se pokreće alarm i ističe vreme alarma.
- ✓ Kada istekne vreme alarma, oglašava se signal i na displeju vreme alarma stoji na nuli.
- 3. Kada je vreme alarma isteklo
  - Pritisnite bilo koji taster da biste isključili alarm.

### Promena alarma

Vreme alarma možete da promenite u svakom trenutku.

**Zahtev:** Na displeju je obeleženo ☰.

- Tasterom — ili + promenite vreme alarma.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu.

### Prekid alarma

Vreme alarma možete da prekinete u svakom trenutku.

**Zahtev:** Na displeju je obeleženo ☰.

- Tasterom — vratite vreme alarma na nulu.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu i ☰ se gasi.

### 9.3 Podešavanje trajanja

Možete da podešite trajanje režima rada do 23 sati i 59 minuta.

**Zahtev:** Podešeni su vrsta zagrevanja i temperatura ili stepen.

1. Pritisnite taster ☰, sve dok na displeju ☰ ne bude obeleženo.
2. Podesite trajanje tasterom — ili + .

| Taster | Predložena vrednost |
|--------|---------------------|
| —      | 10 minuta           |
| +      | 30 minuta           |

Do jednog sata, trajanje se može podešavati u koracima od po minutu, zatim u koracima od po 5 minuta.

- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje i trajanje teče.
- ✓ Kada istekne trajanje, oglašava se signal i na displeju vreme alarma stoji na nuli.
- 3. Kada je trajanje isteklo:
  - Pritisnite bilo koji taster da biste na ranije prekinuli signal.
  - Za ponovno podešavanje trajanja, pritisnite taster + .
  - Kada je vaše jelo gotovo, isključite uređaj.

### Menjanje trajanja

Trajanje možete promeniti u svakom trenutku.

**Zahtev:** Na displeju je obeleženo ☰.

- Pomoću tastera — ili + promenite trajanje.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu.

### Prekid trajanja

Trajanje možete da prekinete u svakom trenutku.

**Zahtev:** Na displeju je obeleženo ☰.

- Tasterom — vratite trajanje na nulu.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu i nastavlja da greje bez trajanja.

### 9.4 Podešavanje završetka

Možete da pomerite vreme kada će se završiti trajanje do 23 sati i 59 minuta.

#### Napomene

- Kod vrsta zagrevanja sa funkcijom grila se ne može podešiti završetak.
- Za dobar rezultat termičke obrade, nemojte pomjerati vreme završetka kada je režim rada već počeo.
- Da se namirnice ne bi pokvarile, ne ostavljajte ih dugi u pećnici.

#### Zahtevi

- Podešeni su vrsta zagrevanja i temperatura ili stepen.
- Trajanje je podešeno.
- 1. Pritisnite taster ☰, sve dok na displeju ☰ ne bude obeleženo.
- 2. Pritisnite taster — ili + .
- ✓ Displej prikazuje izračunati završetak.
- 3. Pomoću tastera — ili + pomerite završetak.

- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima podešavanje i na displeju se prikazuje podešeni završetak.
- ✓ Kada dođe izračunato vreme početka, uređaj počinje da greje i trajanje ističe.
- ✓ Kada istekne trajanje, oglašava se signal i na displeju vreme alarma stoji na nuli.
- 4.** Kada je trajanje isteklo:
  - Pritisnite bilo koji taster da biste na ranije prekinuli signal.
  - Za ponovno podešavanje trajanja, pritisnite taster +.
  - Kada je vaše jelo gotovo, isključite uređaj.

### Izmena završetka

Za dobar rezultat termičke obrade, podešeno vreme završetka možete da menjate samo dok se ne počne sa radom i istekom trajanja.

**Zahtev:** Na displeju je obeleženo ⊖.

- Pomoću tastera — ili + pomerite završetak.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu.

### Prekid završetka

U svakom trenutku možete da obrišete podešeni završetak.

**Zahtev:** Na displeju je obeleženo ⊖.

- Tasterom — vratite se na trenutno vreme plus podešeno trajanje.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu i počinje da se zagreva. Trajanje teče.

### 9.5 Podešavanje vremena

Nakon priključivanja uređaja ili nakon nestanka struje na displeju treperi vreme. Vreme na satu startuje na 12:00 časova. Podesite aktuelno vreme.

**Zahtev:** Birač funkcija mora da bude u nultom položaju o.

1. Pomoću tastera — ili + podesite vreme na satu.
2. Pritisnite taster ⊖.

✓ Displej prikazuje podešeno vreme.

**Savet:** U osnovnim podešavanjima → Stranica 18 možete da odredite da li želite da vreme bude prikazano na displeju.

### Promena vremena

Vreme možete promeniti u svakom trenutku.

**Zahtev:** Birač funkcija mora da bude u nultom položaju o.

1. Pritisnjite taster ⊖, sve dok na displeju ⊖ ne bude obeleženo.
2. Pomoću tastera — ili + promenite vreme.

✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj preuzima izmenu.

---

## 10 Programi

Pomoću programima vas vaš uređaj podržava u pripremi različitih jela i automatski bira optimalna podešavanja.

### 10.1 Posuđe za programe

Koristite posuđe koje je otporno na toplotu, namenjeno za korišćenje na temperaturama do 300 °C.

Najpogodnije je posuđe od stakla ili staklene keramike. Pečenje treba da prekrije otprilike 2/3 dna posuda.

Posuđe od sledećih materijala je neodgovarajuće:

- svetao, sjajni aluminijum

- neglazirana glina
- plastika ili plastične drške

### 10.2 Para

Uredaj vam za funkciju sa parom nudi programe, sa kojima jednostavno i stručno možete da pripremate jela.

Napomene o funkciji sa parom možete pronaći pod parom.

→ "Para", Stranica 11

### 10.3 Tabela sa programima

Brojevi programa su dodeljeni određenim jelima.

| Br. | Hrana   | Posuda                     | Opseg težine<br>Podešena težina | Dodavanje tečnosti | Visina ubaci-vanja | Napomene                                      |
|-----|---|----------------------------|---------------------------------|--------------------|--------------------|---|
| 01  | <b>Pletenica od dizanog testa, venac sa kvascem<sup>1</sup></b> | Pleh sa papirom za pečenje | 0,6 - 1,5 kg<br>Težina testa    | ne                 | 3                  | Na početku rada, pećnica mora da bude hladna. |
| 02  | <b>Narastanje testa sa kvascem<sup>1</sup></b>                  | Činija na rešetki          | 0,5 - 1,5 kg<br>Težina testa    | ne                 | 2                  | Na početku rada, pećnica mora da bude hladna. |
| 03  | <b>Pšenični hleb, mešani pšenični hleb na plehu<sup>1</sup></b> | Pleh sa papirom za pečenje | 0,5 - 2,0 kg<br>Težina testa    | ne                 | 2                  | Na početku rada, pećnica mora da bude hladna. |

<sup>1</sup> Program sa parom (rad samo sa punim rezervoarom za vodu)

| Br. | Hrana   | Posuda                                     | Opseg težine<br>Podešena težina    | Dodavanje<br>tečnosti                                      | Visina<br>ubaci-<br>vanja | Napomene   |
|-----|---|--|------------------------------------|--|---------------------------|--|
| 04  | <b>Pšenični hleb, mešani pšenični hleb u četvrtastom kalupu<sup>1</sup></b>             | Četvrtasti kalup, podmazan i posut brašnom | 0,8 - 2,0 kg<br>Težina testa       | ne   | 2                         | Na početku rada, pećnica mora da bude hladna.  |
| 05  | <b>Beli hleb na plehu<sup>1</sup></b>   | Pleh sa papirom za pečenje                 | 0,5 - 2,0 kg<br>Težina testa       | ne   | 2                         | Ukoliko pečete 2 hleba istovremeno, unešite težinu težeg hleba.  |
| 06  | <b>Ražani mešani hleb<sup>1</sup></b>   | Četvrtasti kalup, podmazan i posut brašnom | 0,8 - 2,0 kg<br>Težina testa       | ne   | 2                         | Na početku rada, pećnica mora da bude hladna.  |
| 07  | <b>Lepinja<sup>1</sup></b>  | Pleh sa papirom za pečenje                 | 0,4 - 1,0 kg<br>Težina testa       | ne   | 2                         | Na početku rada, pećnica mora da bude hladna.  |
| 08  | <b>Krompir iz rerne, ceo neoljušteni, brašnjavi krompir</b>                             | Univerzalna tepsija                        | 0,3-1,5 kg<br>Ukupna težina        | ne   | 3                         | -  |
| 09  | <b>Varivo, sa povrćem vegetarijanski</b>  | Visoki pekač sa poklopcom                  | 0,5-2,5 kg<br>Ukupna težina        | prema recep-<br>tu   | 2                         | Povrće koje se duže priprema (npr. šargarepe) iseckajte na manje komade u odnosu na povrće sa kraćim vremenom pripreme (npr. paradajz) |
| 10  | <b>Gulaš</b><br>Govedina ili svinjetina, iseckana na kockice, sa povrćem                | Visoki pekač sa poklopcom                  | 0,5-2,5 kg<br>Ukupna težina        | prema recep-<br>tu   | 2                         | Meso položite dole i prekrijte ga povrćem<br>Meso pre toga nemojte da pržite   |
| 11  | <b>Riba, cela<sup>1</sup></b><br>spremno za pripremu, začinjeno                         | Pekač bez poklopa ili pleh                 | 0,8-1,5 kg<br>Težina ribe          | ne   | 2                         | Postavite u posudu u plivajućem položaju   |
| 12  | <b>Pile, nepunjeno<sup>1</sup></b><br>spremno za pripremu, začinjeno                    | Pekač bez poklopa ili pleh                 | 0,9-1,5 kg<br>Težina pileta        | ne   | 2                         | Postavite u posudu sa grudima okrenutim nagore   |
| 13  | <b>Pileći komadi<sup>1</sup></b><br>spremno za pripremu, začinjeno                      | Pekač bez poklopa ili pleh                 | 0,1-0,8 kg<br>Težina najtežeg dela | ne   | 3                         | -  |
| 14  | <b>Ćureće grudi</b><br>u komadu, začinjene  | Pekač sa staklenim poklopcom               | 0,5-2,5 kg<br>Težina ćurećih grudi | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2                         | -  |
| 15  | <b>Patka, nepunjena<sup>1</sup></b><br>spremno za pripremu, začinjeno                   | Pekač bez poklopa ili pleh                 | 1,3-2,5 kg<br>Težina patke         | ne   | 2                         | Postavite u posudu sa grudima okrenutim nagore   |
| 16  | <b>Guska, nenapunjena<sup>1</sup></b><br>spremno za pripremu, začinjeno                 | Pekač bez poklopa ili pleh                 | 2,3-4,5 kg<br>Težina guske         | ne   | 2                         | Postavite u posudu sa grudima okrenutim nagore   |
| 17  | <b>Guščiji bataci</b><br>spremno za pripremu, začinjeno                                 | Stakleni pekač bez poklopca na rešetki     | 0,3-0,8 kg<br>Težina najtežeg dela | Prekrijte dno pekača                                       | 2                         | -  |
| 18  | <b>Pirjano goveđe peče-<br/>nje</b><br>npr. plećka, potplećka, butka ili kiselo pečenje | Pekač sa poklopcom                         | 0,5-2,5 kg<br>Težina mesa          | Meso skoro u potpunosti prekrijte tečnošću                 | 2                         | Meso pre toga nemojte da pržite  |
| 19  | <b>Govedi file, srednji<sup>1</sup></b><br>spremno za pripremu, začinjeno               | Pekač bez poklopa ili pleh                 | 0,8-2,0 kg<br>Težina mesa          | ne   | 2                         | Meso pre toga nemojte da pržite  |

<sup>1</sup> Program sa parom (rad samo sa punim rezervoarom za vodu)

| Br. | Hrana  | Posuda                       | Opseg težine<br>Podešena težina           | Dodavanje<br>tečnosti                                      | Visina<br>ubaci-<br>vanja | Napomene  |
|-----|--|------------------------------|---|--|---------------------------|---|
| 20  | <b>Rostbif, srednje pečen</b><br>spremno za pripremu, začinjeno                              | Pekač bez poklopcem          | 0,5-2,5 kg<br>Težina mesa                 | ne   | 2                         | Postavite u posudu sa masnom stranom okrenutom nagore<br>Meso pre toga ne mojte da pržite |
| 21  | <b>Govedi rolati</b><br>punjeni povrćem ili mesom  | Pekač sa poklopcem           | 0,5-2,5 kg<br>Težina svih punjenih rolati | Rolate prekrijte skoro potpuno, npr. saftom ili vodom      | 2                         | Meso pre toga ne mojte da pržite  |
| 22  | <b>Rolat od mesa, svež</b><br>Masa od mlevenog goveđeg, svinjskog ili jagnjećeg mesa         | Pekač sa poklopcem           | 0,5-2,5 kg<br>Težina pečenja              | ne   | 2                         | Meso pre toga ne mojte da pržite  |
| 23  | <b>Jagnjeći but, srednji</b><br>bez kostiju, začinjen  | Pekač sa poklopcem           | 0,5-2,5 kg<br>Težina mesa                 | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2                         | Meso pre toga ne mojte da pržite  |
| 24  | <b>Jagnjeći but, dobro pečen</b><br>bez kostiju, začinjen                                    | Pekač sa poklopcem           | 0,5-2,5 kg<br>Težina mesa                 | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2                         | Meso pre toga ne mojte da pržite  |
| 25  | <b>Teleće pečenje, mešano</b><br>npr. leđa ili but   | Pekač sa poklopcem           | 0,5-3,0 kg<br>Težina mesa                 | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2                         | Meso pre toga ne mojte da pržite  |
| 26  | <b>Teleće pečenje, posno</b><br>npr. plećka ili butka  | Pekač sa poklopcem           | 0,5-2,5 kg<br>Težina mesa                 | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2                         | Meso pre toga ne mojte da pržite  |
| 27  | <b>Srneći but</b><br>bez kostiju, posoljen   | Pekač sa poklopcem           | 0,5-2,0 kg<br>Težina mesa                 | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2                         | -   |
| 28  | <b>Pečeni svinjski vrat</b> <sup>1</sup><br>bez kostiju, začinjen                            | Pekač bez pokloca ili pleh   | 0,8-2,5 kg<br>Težina mesa                 | ne   | 2                         | Meso pre toga ne mojte da pržite  |
| 29  | <b>Svinjsko pečenje, sa kožicom</b> <sup>1</sup><br>npr. plećka, začinjena i zasečena kožura | Pekač bez pokloca ili pleh   | 1,0-2,0 kg<br>Težina mesa                 | ne   | 2                         | Postavite u posudu sa masnom stranom okrenutom nagore, dobro posolite kožuru              |
| 30  | <b>Pečenje od svinjskih slabina</b><br>začinjeno   | Pekač sa staklenim poklopcem | 0,5-2,5 kg<br>Težina mesa                 | Prekrijte dno pekača, eventualno dodajte i do 250 g povrća | 2                         | Meso pre toga ne mojte da pržite  |

<sup>1</sup> Program sa parom (rad samo sa punim rezervoarom za vodu)

## 10.4 Priprema jela za program

Koristite sveže namirnice, najbolje one koje su rashladene u frižideru. Upotrebljavajte duboko zamrznuta jela direktno iz zamrzivača.

- Izmerite jelo.

Težina jela je potrebna da bi se program pravilno podesio.

- Stavite jelo u posudu.
- Posudu stavite na rešetku.
- Uvek je stavljajte u hladnu pećnicu.

## 10.5 Podešavanje programa

Uredaj bira optimalnu vrstu zagrevanja, temperaturu i trajanje. Vi jedino treba da podešite težinu.

### Napomene

- Težinu možete da podešite samo u predviđenom opsegu.
  - Nakon pokretanja programa više nećete moći da menjate program i težinu.
1. **Programi** podešite pomoću birača funkcija.
  2. Pomoću tastera — ili + podešite željeni program.
  3. Pomoću birača temperature podešite težinu vašeg jela. Uvek podešite sledeću veću težinu.
    - Za upit trajanja programa, pritisnite taster . Trajanje ne može da bude promenjeno.

- Kod nekih programa, završetak može pomoći tastera da se pomeri.  
→ "Podešavanje završetka", Stranica 13
- ✓ Posle nekoliko sekundi se program pokreće i trajanje počinje da teče.
- ✓ Kada se program završi, oglašava se signal i na displeju vreme alarma stoji na nuli.
- 4. Kada je program završen:
  - Pritisnite bilo koji taster da biste na ranije prekinuli signal.
  - Za podešavanje trajanja naknadne termičke obrade, pritisnite taster +. Uredaj nastavlja da se zagревa sa podešavanjem programa.
  - Kada je vaše jelo gotovo, isključite uređaj.

## 11 Zaštita za decu

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

### Napomena:

U osnovnim podešavanjima → Stranica 18 možete podešiti da li je moguće ili nije moguće podešavanje zaštite za decu.

### 11.1 Aktiviranje i deaktiviranje zaštite za decu

**Zahtev:** Birač funkcija je u nultom položaju o.

- Za aktiviranje zaštite za decu, taster držite pritisnutim, sve dok se na displeju ne pojavi .
- Za deaktiviranje zaštite za decu, taster držite pritisnutim, sve dok se na displeju ne ugasi .

## 12 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:

- **3D vredni vazduh**
- **Zagrevanje sa gornje/donje strane**

### 12.1 Podešavanje brzog zagrevanja

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

**Napomena:** Trajanje podešite 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. Ako se brzo zagrevanje ne uključuje automatski, pritisnite taster .  
 ✓ Na displeju se pojavljuje .
- ✓ Nakon nekoliko sekundi započinje brzo zagrevanje.
- ✓ Kada se završi brzo zagrevanje, oglašava se signal i simbol na displeju se gasi.
3. Stavite jelo u pećnicu.

### Završavanje brzog zagrevanja

- Pritisnite taster .
- ✓ Simbol na displeju se gasi.

## 13 Šabat podešavanje

Sa Šabat podešavanjem možete da podešite trajanje i do 70 sati. Jela mogu da zadrže toplotu između 85 °C i 140 °C pomoću **Zagrevanje sa gornje/donje strane**, bez uključivanja ili isključivanja uređaja.

### 13.1 Start Šabat podešavanja

#### Napomene

- Ako tokom rada otvorite vrata uređaja, uređaj neće prekinuti sa radom.
- Nakon starta više nećete moći da promenite ili prekinete podešavanje za Šabat.
- Ne možete da pomerite završetak za podešavanje za Šabat.

**Zahtev:** Podešavanje za Šabat je aktivirano u osnovnim podešavanjima.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 18

1. Pomoću birača funkcije podešite programu .
- ✓ Na displeju se pojavljuje .
2. Pomoću birača temperature podešite temperaturu.
3. Pritisnjite taster , sve dok na displeju ne bude obeleženo .
4. Podesite trajanje tasterom — ili +.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje i trajanje teče.

5. Kada istekne trajanje, trajanje stoji na nuli. Uređaj prestaje da greje i ponovo reaguje uobičajeno kao van podešavanja za Šabat.

- Isključite uređaj.  
Uređaj se automatski isključuje nakon otprilike 10 do 20 minuta.

## 14 Osnovna podešavanja

Osnovna podešavanja uređaja možete da prilagodite svojim potrebama.

### 14.1 Pregled osnovnih podešavanja

Ovde ćete naći pregled osnovnih podešavanja i fabričkih podešavanja. Osnovna podešavanja zavise od opreme vašeg uređaja.

| Prikaz | Osnovno podešavanje  | Izbor  |
|--------|--|--|
| c 0 1  | Trajanje signala posle isteka trajanja ili vremena na alarmu     | 0 = 10 sekundi<br>1 = 30 sekundi <sup>1</sup><br>2 = 2 minute  |
| c 0 2  | Vreme čekanja dok se ne preuzme podešavanje                      | 0 = 3 sekunde <sup>1</sup><br>1 = 6 sekundi<br>2 = 10 sekundi  |
| c 0 3  | Ton tastera prilikom pritiskanja                                 | 0 = isklj.<br>1 = uključeno <sup>1</sup>   |
| c 0 4  | Jačina osvetljenja displeja                                      | 0 = tamno<br>1 = srednje <sup>1</sup><br>2 = svetlo  |
| c 0 5  | Prikaz vremena   | 0 = Isključivanje vremena<br>1 = Prikaz vremena <sup>1</sup>   |
| c 0 6  | Zaštita za decu podesiva<br>→ "Zaštita za decu", Stranica 17     | 0 = ne<br>1 = da <sup>1</sup>  |
| c 0 7  | Osvetljenje pećnice tokom rada                                   | 0 = ne<br>1 = da <sup>1</sup>  |
| c 0 8  | Vreme dodatnog rada rashladnog ventilatora                       | 0 = kratko<br>1 = srednje <sup>1</sup><br>2 = dugo<br>3 = izuzetno dugo  |
| c 0 9  | Teleskopski delovi na izvlačenje nadograđeni <sup>2</sup>        | 0 = ne <sup>1</sup> (kod postolja i 1-strukog mehanizma za izvlačenje)<br>1 = da (kod 2-strukog i 3-strukog mehanizma za izvlačenje)                         |
| c 1 0  | Šabat podešavanje dostupno<br>→ "Šabat podešavanje", Stranica 17 | 0 = ne <sup>1</sup><br>1 = da  |
| c 1 1  | Tvrdoća vode<br>→ "Podešavanje tvrdoće vode", Stranica 19        | 0 = omešana<br>1 = meka (do 1,5 mmol/l)<br>2 = srednja (1,5 - 2,5 mmol/l)<br>3 = tvrda (2,5 - 3,8 mmol/l) <sup>1</sup><br>4 = veoma tvrda (iznad 3,8 mmol/l) |
| c 1 2  | Automatsko brzo zagrevanje od 200 °C <sup>2</sup>                | 0 = ne<br>1 = da <sup>1</sup>  |
| c 1 3  | Resetovanje svih vrednosti na fabričko podešavanje               | 0 = ne <sup>1</sup><br>1 = da  |

<sup>1</sup> Fabričko podešavanje (može da se razlikuje u zavisnosti od tipa uređaja)

<sup>2</sup> U zavisnosti od opremljenosti uređaja

### 14.2 Promena osnovnog podešavanja

**Zahtev:** Uređaj je isključen.

1. Taster ⊖ držite pritisnut oko 4 sekunde.
- ✓ Na displeju se pojavljuje prvo osnovno podešavanje, npr. c012.

2. Po potrebi, promenite podešavanje pomoću birača temperature.
3. Pomoću tastera – ili + predite na sledeće osnovno podešavanje.
4. Da biste sačuvali izmene, taster ⊖ držite pritisnut oko 4 sekunde.

**Napomena:** Nakon nestanka struje, sve Vaše promene ostaju sačuvane.

### 14.3 Prekid promene osnovnih podešavanja

- ▶ Okrenite birač funkcija.
- ✓ Promene se odbacuju i ne memorišu.

### 14.4 Podešavanje tvrdoće vode

#### PAŽNJA!

Ako je podešena pogrešna tvrdoća vode, uređaj ne može na vreme da vas podesiti da odstranite kamenac.

- ▶ Pravilno podesite tvrdoću vode.  
Oštećenje uređaja usled upotrebe neadekvatnih tečnosti.

- ▶ Nemojte upotrebljavati destilovanu vodu, vodu iz vodovoda koja je jako hlorisana ( $> 40 \text{ mg/l}$ ) ili druge tečnosti.
- ▶ Upotrebljavajte isključivo svežu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili mineralnu negaziranu vodu.

#### Zahtevi

- Pre nego što podesite tvrdoću vode, informišite se kod vašeg snabdevača o tvrdoći vode iz vodovoda.
- Uredaj mora biti isključen.
- 1. Taster držite pritisnut oko 4 sekunde.
- ✓ Na displeju se pojavljuje prvo osnovno podešavanje, npr.  $\text{c}^{\prime\prime} 1,2$ .

2. Pomoću tastera — ili + pređite na osnovno podešavanje  $\text{c}^{\prime\prime} 1$ .

3. Pomoću birača temperature podesite tvrdoću vode.

**Savet:** Ako voda iz vodovoda sadrži mnogo kamenca, preporučujemo Vam da upotrebljavate omekšanu vodu. Ako upotrebljavate isključivo omekšanu vodu, podesite opseg za tvrdoću vode na "omekšana".

**Savet:** Ako upotrebljavate mineralnu vodu, onda opseg za tvrdoću vode podesite na "jako tvrda voda". Ukoliko koristite mineralnu vodu, onda isključivo negaziranu mineralnu vodu.

| Osnovno podešavanje tvrdoće vode                         | Tvrdoća vode u mmol/l | Nemačka tvrdoća u °dH | Francuska tvrdoća u °fH |
|--|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| $\text{c}^{\prime\prime} 0 =$<br>omekšana <sup>1</sup>   | -                     | -                     | -                       |
| $\text{c}^{\prime\prime} 1 =$ meka                       | do 1,5                | do 8,4                | do 15                   |
| $\text{c}^{\prime\prime} 2 =$ srednja                    | 1,5-2,5               | 8,4-14                | 15-25                   |
| $\text{c}^{\prime\prime} 3 =$ tvrda                      | 2,5-3,8               | 14-21,3               | 25-38                   |
| $\text{c}^{\prime\prime} 4 =$ veoma<br>tvrd <sup>2</sup> | preko 3,8             | preko 21,3            | preko 38                |

<sup>1</sup> Podesite samo ako koristite isključivo omekšanu vodu.

<sup>2</sup> Podesite i za mineralnu vodu. Koristite isključivo negaziranu mineralnu vodu.

4. Da biste sačuvali izmene, taster držite pritisnut oko 4 sekunde.

## 15 Čišćenje i održavanje

Da bi vaš uređaj dugo ostao funkcionalan, pažljivo ga čistite i održavajte.

### 15.1 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.

### Odgovarajuća sredstva za čišćenje

Koristite samo odgovarajuća sredstva za čišćenje za različite površine na vašem uređaju.

- ▶ Nemojte da upotrebljavate jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol.
- ▶ Nemojte da upotrebljavate tvrde abrazivne jastučice ili sundere 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.

Nove sunđeraste krpe sadrže ostatke od proizvodnje.

- ▶ Nove sunđeraste krpe temeljno isperite pre upotrebe.

Pridržavajte se uputstva za čišćenje uređaja.

→ "Čišćenje uređaja", Stranica 21

**Prednja strana uređaja**

| Površina  | Odgovarajuća sredstva za čišćenje   | Napomene  |
|---|---|---|
| Nerđajući čelik                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vruća sapunica</li> <li>■ Specijalna sredstva za negu nerđajućeg čelika za tople površine</li> </ul> | Da biste izbegli koroziju, odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i proteina sa površina od nerđajućeg čelika.<br>Sredstvo za negu nerđajućeg čelika nanesite mekom krpom u tankom sloju. |
| Plastika ili lakirane površine<br>npr. komandno polje | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vruća sapunica</li> </ul>  | Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.  |

**Vrata uređaja**

| Oblast              | Odgovarajuća sredstva za čišćenje   | Napomene  |
|---------------------|---|---|
| Staklo na vratima   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vruća sapunica</li> </ul>  | Nemojte da koristite strugače za staklene površine ili žicu od nerđajućeg čelika.<br><b>Savet:</b> Za temeljno čišćenje demontirajte staklo na vratima uređaja.<br>→ "Vrata uređaja", Stranica 23 |
| Poklopac na vratima | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Od nerđajućeg čelika:<br/>Sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika</li> <li>■ Od plastike:<br/>Vruća sapunica</li> </ul> | Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugaljke za staklo.<br><b>Savet:</b> Za temeljno čišćenje skinite poklopac na vratima.<br>→ "Vrata uređaja", Stranica 23                   |
| Ručka na vratima    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vruća sapunica</li> </ul>  | Da biste izbegli stvaranje fleka koje više ne mogu da se uklone, sredstvo za uklanjanje kamenca odmah uklonite sa ručke na vratima.   |
| Zaptivka na vratima | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vruća sapunica</li> </ul>  | Nemojte da uklanjate niti da ribate zaptivku.   |

**Pećnica**

| Oblast                            | Odgovarajuća sredstva za čišćenje  | Napomene   |
|-----------------------------------|--|--|
| Emajlirane površine               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vruća sapunica</li> <li>■ Voda sa sirćetom</li> <li>■ Sredstvo za čišćenje rerne</li> </ul> | Kod jakih prljavština natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika.<br>Za sušenje pećnice nakon čišćenja, ostavite otvorena vrata uređaja.<br><b>Napomene</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Emajl zagoreva na veoma visokim temperaturama, što rezultira malim razlikama u boji. To ne utiče na funkcionalnost uređaja.</li> <li>■ Ivice tanjih plehova se ne mogu u potpunosti emajlirati i mogu biti grube. To ne utiče na zaštitu od korozije.</li> <li>■ 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.</li> </ul> |
| Stakleni poklopac lampice za reru | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vruća sapunica</li> </ul>   | U slučaju velike nečistoće upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne.   |
| Postolja                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vruća sapunica</li> </ul>   | Kod jakih prljavština natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika.<br><b>Savet:</b> Otkačite postolja radi čišćenja.<br>→ "Postolja", Stranica 22  |
| Dodatni pribor                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vruća sapunica</li> <li>■ Sredstvo za čišćenje rerne</li> </ul>                             | Kod jakih prljavština natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika.<br>Emajlirani pribor se može prati u mašini za pranje sudova.   |
| Rezervoar za vodu                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vruća sapunica</li> </ul>   | Za uklanjanje ostataka deterdženta nakon čišćenja, temeljno isperite čistom vodom.<br>Za sušenje rezervoara za vodu nakon čišćenja, ostavite ga da se osuši dok je poklopac otvoren. Osušite zaptivku na poklopcu.<br>Nemojte da perete u mašini za pranje sudova.   |

## 15.2 Čišćenje uređaja

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

### ⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od opeketina!

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 19

1. Uređaj čistite vrućom sapunicom i krpom za posuđe.
  - Na nekim površinama možete da koristite alternativno sredstvo za čišćenje.  
→ "Odgovarajuća sredstva za čišćenje", Stranica 19
2. Osušite mekom krpom.

## 16 Podrška prilikom čišćenja

Podrška čišćenju je brza privremena alternativa čišćenju pećnice. Podrška čišćenju omekšava nečistoću pomoći isparavanja sapunice. Nakon toga se nečistoća može lakše ukloniti.

### 16.1 Podešavanje podrške čišćenju

#### ⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od opeketina!

Od vode u vreloj pećnici može nastati vrela vodena para.

- ▶ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.

**Zahtev:** Pećnica je u potpunosti hladna.

1. Izvadite pribor iz pećnice.
2. Pomešajte 0,4 litara vode sa jednom kapi sredstva za pranje posuda i prelijte dno pećnice po sredini. Nemojte koristiti destilovanu vodu.
3. Pomoću birača funkcija podesite vrstu grejanja **Zagrevanje odozdo** .
4. Pomoću birača temperature podesite 80 °C.
5. Pritisnite taster  sve dok na displeju ne bude obeleženo .
6. Pomoću tastera — ili + podesite trajanje na 4 minute.
- ✓ Nakon nekoliko sekundi, uređaj počinje da greje i trajanje teče.
- ✓ Kada istekne trajanje, oglašava se signal i na displeju vreme trajanja stoji na nuli.

7. Isključite uređaj i sačekajte 20 minuta da se pećnica ohladi.

### 16.2 Naknadno čišćenje pećnice

#### PAŽNJA!

Vlažnost koja duže vreme ostaje u pećnici dovodi do korozije.

- ▶ Nakon podrške čišćenju obrišite pećnicu i sačekajte da se potpuno osuši.

**Zahtev:** Pećnica se ohladila.

1. Otvorite vrata uređaja i pomoću sunđera koji upija očistite preostalu vodu.
2. Ravne površine pećnice očistite krpom za posuđe ili mekom četkom. Tvrdochorne ostatke uklonite spiralom za ribanje od inoksa.
3. Fleke od kamenca uklonite krpom natopljenom sirčetom. Zatim prebrišite čistom vodom i osušite mekom krpom i isto učinite i ispod zaptivke vrata.
4. Kada je pećnica dovoljno očišćena:
  - Kako bi se pećnica osušila, vrata uređaja ostavite otvorena u ulegnutom položaju (otpr. 30°) oko 1 sat.
  - Za brzo sušenje pećnice, uređaj zagrejte dok su vrata otvorena oko 5 minuta sa **3D vreli vazduh**  i 50 °C.

## 17 Uklanjanje kamenca

Kako bi uređaj ostao funkcionalan, morate ga redovno čistiti od kamenca.

Koliko često uređaj treba da se čisti od kamenca, zavisi od tvrdoće vode koja se koristi. Simbol  vas podseća na to da izvršite uklanjanje kamenca.

Čišćenje kamenca se sastoji iz 4 koraka. Iz higijenskih razloga se čišćenje kamenca mora skroz izvršiti, da bi uređaj bio spremjan za upotrebu. Uklanjanje kamenca traje ukupno oko 90-110 minuta:

| Prikaz | Korak                                      |
|--------|--|
| 1_4    | 1. korak: uklanjanje kamenca<br>oko 65 min |
| 2_4    | 2. korak ispiranje<br>oko 9 min            |
| 3_4    | 3. korak ispiranje<br>oko 9 min            |
| 4_4    | 4. korak ispiranje<br>oko 9 min            |

## 17.1 Prvi korak (1-4)

### 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 kamena.

**Napomena:** Tokom celokupnog procesa čišćenja kamena, u rezervoar za vodu nemojte sipati više od 150 ml tečnosti.

1. Mešanje rastvora za uklanjanje kamenca:
  - 50 ml tečnog sredstva za uklanjanje kamenca
  - 100 ml vode
2. Rezervoar za vodu napunite rastvorom za uklanjanje kamena i postavite ga.
3. Pomoću birača funkcija podesite uklanjanje kamena
4. Okrenite birač temperature.
- ✓ Na displeju se pojavljuje . Nakon nekoliko sekundi počinje čišćenje kamena.
- ✓ Nakon završetka čišćenja kamena, na displeju se prikazuje
5. Uklonite rezervoar za vodu i temeljno ga očistite vodom.

## 17.2 Drugi korak (2-4)

1. Rezervoar za vodu napunite sa 150 ml vode i umetnite ga.
- ✓ Nakon završetka ciklusa ispiranja, na displeju se prikazuje
2. Uklonite rezervoar za vodu i temeljno ga očistite vodom.

## 18 Postolja

Da biste očistili postolje i pećnicu, ili da biste zamenili postolje, možete da ga otkačite.

### 18.1 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 i otkačite ga .

## 17.3 Treći korak (3-4)

1. Rezervoar za vodu napunite sa 150 ml vode i umetnite ga.
- ✓ Nakon završetka ciklusa ispiranja, na displeju se prikazuje
2. Uklonite rezervoar za vodu i temeljno ga očistite vodom.

## 17.4 Četvrti korak (4-4)

1. Rezervoar za vodu napunite sa 150 ml vode i umetnite ga.
- ✓ Nakon završetka ciklusa ispiranja, na displeju se prikazuje
2. Uklonite rezervoar za vodu i temeljno ga očistite vodom.
3. Osušite i ponovo umetnite rezervoar za vodu.
- ✓ Uklanjanje kamena je gotovo i uređaj je ponovo spreman za upotrebu.

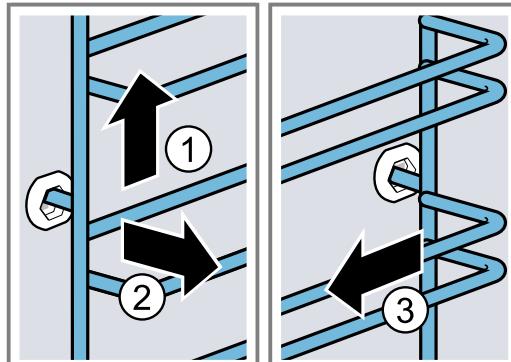
## 17.5 Uklanjanje kamena prekinuto

Ako se uklanjanje kamena prekine npr. zbog nestanka struje ili zbog isključivanja uređaja, nakon ponovnog uključivanja uređaja, na displeju se prikazuje simbol . Morate izvršiti ispiranje tri puta. Do kraja trećeg ciklusa ispiranja, uređaj je blokiran za druge režime rada.

**Napomena:** Ukoliko podesite drugi režim rada, na displeju se prikazuje (Cleaning). Nakon ispiranja ponovite prekinuto uklanjanje kamena.

1. Ispraznjite rezervoar za vodu i temeljno ga očistite vodom.
2. Postavite prazan rezervoar za vodu.
3. Pomoću birača funkcija podesite uklanjanje kamena
4. Okrenite birač temperature.
- ✓ Na displeju se pojavljuje
- ✓ Nakon nekoliko sekundi uređaj pumpa ostatak tečnosti u rezervoar za vodu.
5. Ispraznjite rezervoar za vodu i temeljno ga očistite vodom.
6. Za ispiranje sistema za paru izvršite 3 ciklusa ispiranja za uklanjanje kamena.  
→ "Drugi korak (2-4)", Stranica 22
7. Ponovo pokrenite uklanjanje kamena.

2. Izvucite postolje unapred i izvadite ga.



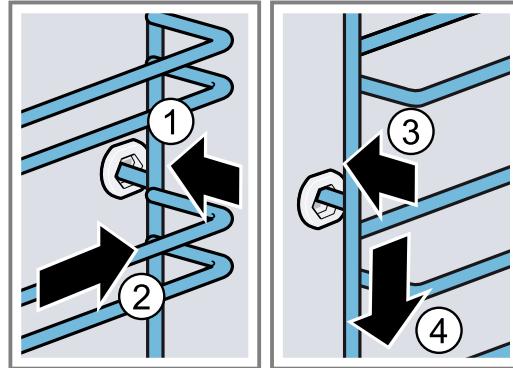
3. Očistite postolje.  
→ "Sredstvo za čišćenje", Stranica 19

## 18.2 Zakačivanje 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.



## 19 Vrata uređaja

Da bi vaš uređaj lepo i dugo radio, možete da otkačite vrata uređaja i da ga očistite.

### 19.1 Otkačivanje vrata uređaja

#### **⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštretive ivice.

- ▶ Nosite zaštitne rukavice.
- Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prgnječiti.
- ▶ Ne hvatajte za predeo šarki.

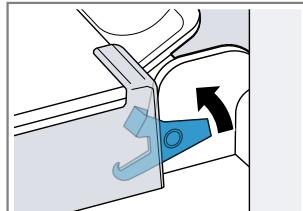
1. Vrata uređaja otvorite do kraja.

2. **⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

- Ako šarke nisu pričvršćene, mogu jako da škljocnu.
- ▶ Pazite na to, da ručice za blokadu uvek budu sa svim zaklopljene odnosno da prilikom otkačivanja vrata uređaja budu sasvim otklopljene.

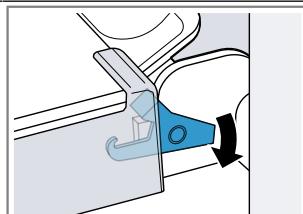
Otklopite ručice za blokadu na levoj i desnoj šarki.

Ručica za blokadu je otklopljena



Šarka je osigurana i ne može da škljocene.

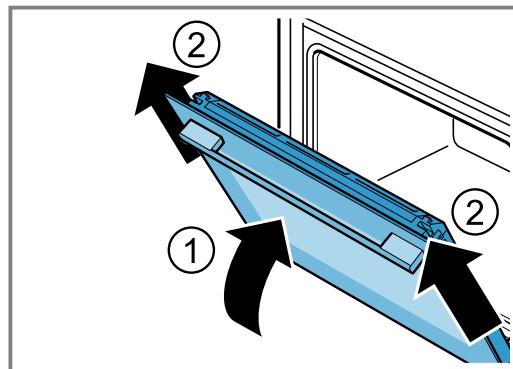
Ručica za blokadu je sklopljena



Vrata uređaja su osigurana i ne mogu da se otkače.

- ✓ Ručice za blokadu su otklopljene. Šarke su osigurate 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.

### 19.2 Zakačivanje vrata uređaja

#### **⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

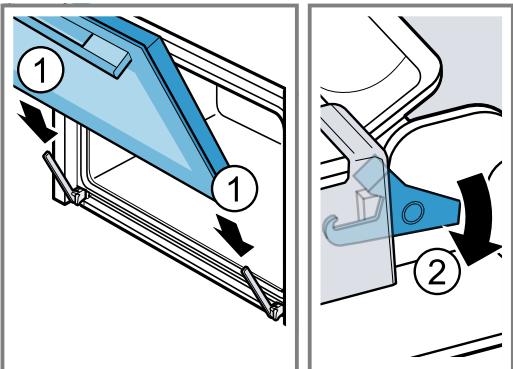
Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prgnječiti.

- ▶ Ne hvatajte za predeo šarki.
- Ako šarke nisu pričvršćene, mogu jako da škljocnu.
- ▶ Pazite na to, da ručice za blokadu uvek budu sa svim zaklopljene odnosno da prilikom otkačivanja vrata uređaja budu sasvim otklopljene.

1. Vrata uređaja ravno gurajte na obe šarke ①. Gurnite vrata uređaja do graničnika.

2. Vrata uređaja otvorite do kraja.

3. Zaklopite ručice za blokadu na levoj i desnoj šarki ②.



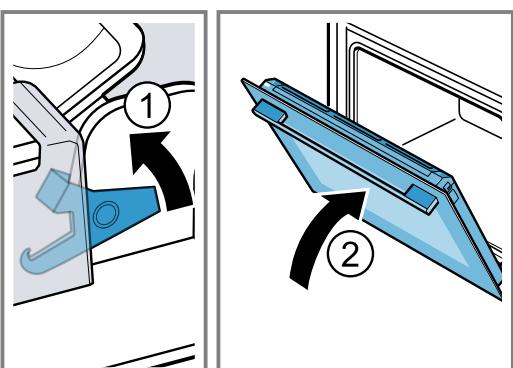
- ✓ Ručice za blokadu su sklopljene. Vrata uređaja su osigurana i ne mogu da se otkače.
- 4. Zatvorite vrata uređaja.

### 19.3 Demontaža stakla na vratima

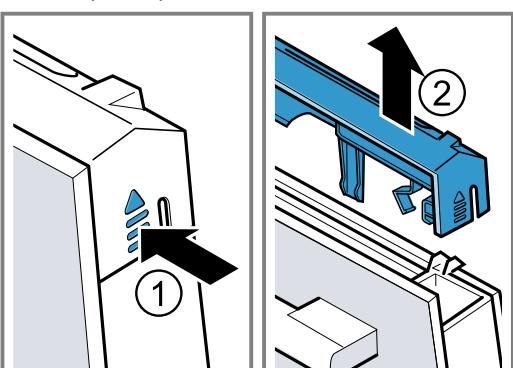
#### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

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

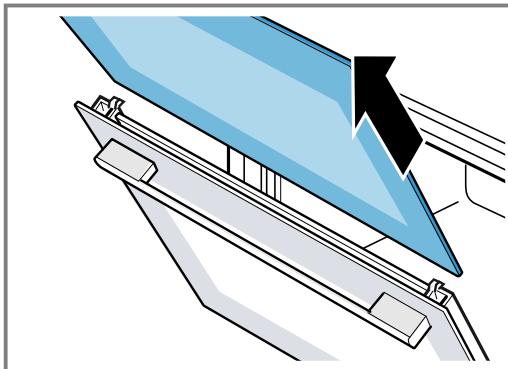
- Ne hvatajte za predeo šarki.  
Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštretive ivice.
- Nosite zaštitne rukavice.
- 1. Vrata uređaja otvorite do kraja.
- 2. Otklopite ručice za blokadu na levoj i desnoj šarki ①
- ✓ Ručice za blokadu su otklopljene. Šarke su osigurate i ne mogu da škljocnu.
- 3. Vrata uređaja zatvorite do graničnika ②.



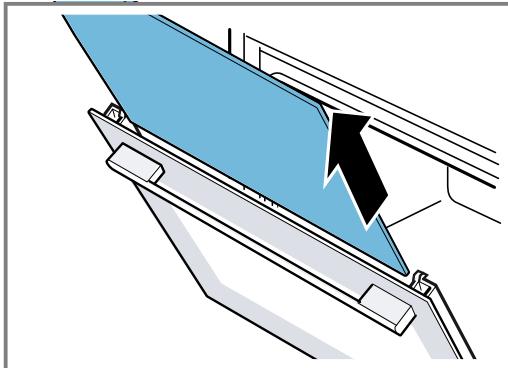
4. Pritisnite poklopac na vratima levo i desno spolja ①, dok ne izade iz ležišta.
5. Skinite poklopac na vratima ②.



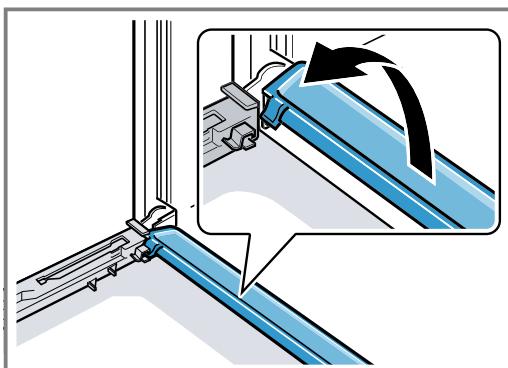
6. Izvucite unutrašnje staklo i pažljivo ga spustite na ravnu površinu.



7. Izvucite međustaklo i pažljivo ga spustite na ravnu površinu.



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



#### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Ogrebano staklo na vratima uređaja može da pukne.

- Za vrata uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštret 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.

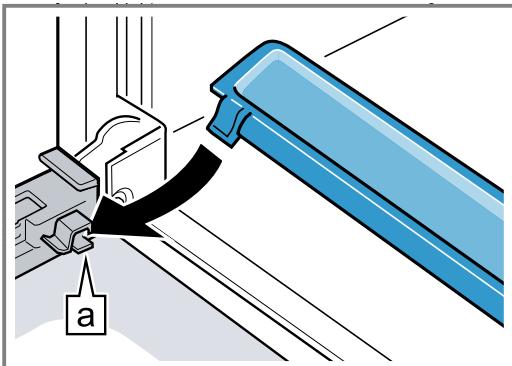
10. Obrišite lajsnu za kondenzat krpom i vrućom sapunicom.
11. Očistite vrata uređaja.  
→ "Odgovarajuća sredstva za čišćenje", Stranica 19
12. Stakla na vratima osušite i ponovo ih ugradite.  
→ "Montaža stakla na vratima", Stranica 25

## 19.4 Montaža stakla na vratima

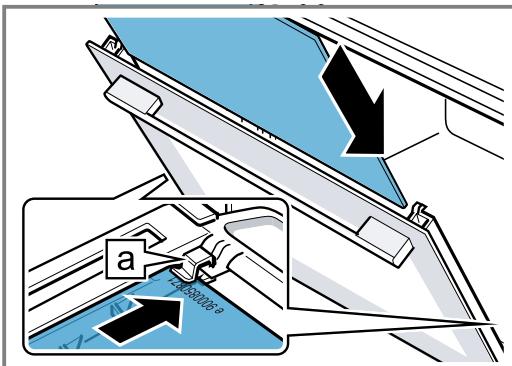
### ⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

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

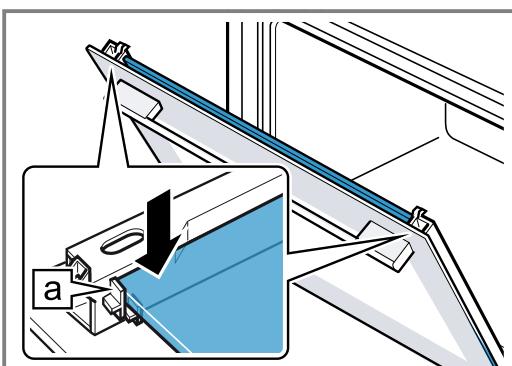
- Ne hvatajte za predeo šarki.
  - Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštре ivice.
  - Nosite zaštitne rukavice.
1. Vrata uređaja otvorite do kraja.
  2. Stavite lajsnu za kondenzat vertikalno u držač [a] i okrenite je nadole.



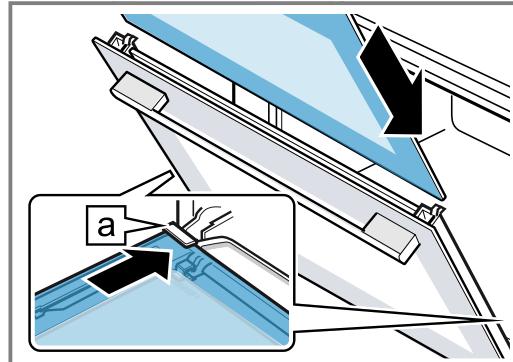
3. Međustaklo gurnite u levi i desni držač [a].



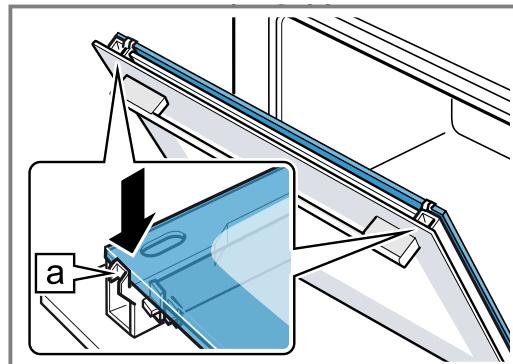
4. Međustaklo pritisnite nagore, dok ne dođe do levog i desnog držača [a].



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



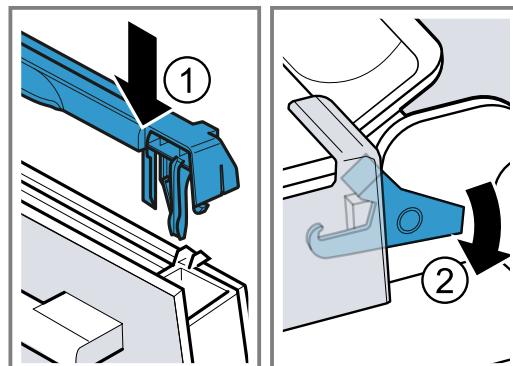
6. Unutrašnje staklo pritisnjite nagore, dok ne dođe do levog i desnog držača [a].



7. Postavite poklopac na vratima ① i pritisnjite ga, dok čujno ne ulegne.

8. Vrata uređaja otvorite do kraja.

9. 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.

10. Zatvorite vrata uređaja.

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

## 20 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.

### **⚠ 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.

### **⚠ 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 mrežni priključni vod ovog uređaja ošteći, zamenu mora da izvrši obučeno stručno osoblje.

### 20.1 Smetnje u funkcionisanju

| Kvar   | Uzrok i rešavanje problema  |
|--|---|
| Uređaj ne funkcioniše.   | <p>Aktivirao se osigurač u kutiji sa osiguračima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima.</li> </ul> <p>Napajanje strujom je prekinuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Proverite da li osvetljenje u prostoriji ili drugi uređaji u prostoriji rade.</li> </ul>  |
| Uređaj se ne zagreva, na displeju treperi dvotačka i pojavljuje se | <p>Demo režim je aktiviran.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uređaj nakratko odvojite sa mreže tako što ćete isključiti i ponovo uključiti osigurač u kutiji sa osiguračima.</li> <li>2. Deaktivirajte demo režim u roku od 5 minuta, tako što ćete poslednje osnovno podešavanje (u zavisnosti od tipa uređaja  ili ) promeniti na vrednost .</li> </ol> <p>→ "Osnovna podešavanja", Stranica 18</p>  |
| Rad uz dodavanje par se ne pokreće.                                | <p>Rezervoar za vodu je prazan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Napunite rezervoar za vodu.<br/>→ "Punjene rezervoare za vodu", Stranica 11</li> </ul> <p>Uklanjanje kamenca blokira režime rada uz pomoć pare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izvršite kompletno uklanjanje kamenca.<br/>→ "Uklanjanje kamenca", Stranica 21</li> </ul>   |
|  | <p>Sistem za paru je neispravan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pozovite korisničku službu.<br/>→ "Korisnička služba", Stranica 28</li> </ul>   |
| Na displeju treperi tačno vreme.                                   | <p>Napajanje strujom je prekinuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Iznova podešite vreme.<br/>→ "Podešavanje vremena", Stranica 14</li> </ul>  |
| Vreme se ne pojavljuje na displeju, ako je uređaj isključen.       | <p>Osnovno podešavanje promenjeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Promenite osnovno podešavanje prikaza vremena.<br/>→ "Osnovna podešavanja", Stranica 18</li> </ul>  |
| Na displeju svetli  i uređaj ne može da se podeši.                 | <p>Zaštita za decu je aktivirana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivirajte zaštitu za decu pomoću tastera <br/>→ "Zaštita za decu", Stranica 17</li> </ul>  |
| Na displeju treperi  i uređaj se ne pokreće.                       | <p>Pećnica je suviše vrela za izabrani režim rada.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite uređaj i sačekajte da se ohladi.</li> <li>2. Ponovo pokrenite režim rada.</li> </ol>  |
| Na displeju se pojavi  | <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Isključite uređaj.<br/>Po potrebi, podešavanje možete da izvršite iznova.</li> </ul> <p><b>Savet:</b> Da biste u slučaju veoma dugih vremena pripreme izbegli neželjeno isključivanje uređaja, podešite trajanje.</p> <p>→ "Vremenske funkcije", Stranica 13</p> |

| Kvar  | Uzrok i rešavanje problema  |
|---|---|
| Na displeju se pojaviuje <i>E51-22</i> .  | U sistemu za paru ima previše vode. Voda ne može da se ispumpa nazad u rezervoar za vodu.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ispraznite rezervoar za vodu i stavite prazan rezervoar za vodu.<br/>→ "Pražnjenje rezervoara za vodu", Stranica 12</li> <li>2. Iznova podesite vreme.<br/>→ "Podešavanje vremena", Stranica 14</li> <li>3. Isključite uređaj i ponovo ga uključite.</li> <li>4. Kompletno izvršite „Uklanjanje kamenca prekinuto“.<br/>→ "Uklanjanje kamenca prekinuto", Stranica 22</li> </ol> |
| Na displeju se pojaviuje poruka sa <i>E</i> , npr. <i>E05-32</i> .  | Smetnja na elektronici<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pritisnite taster .<br/>- Ako je potrebno, iznova podesite vreme.</li> <li>✓ Ako se smetnja samo jednom pojavila, poruka o grešci će nestati.</li> <li>2. Ako se poruka o grešci ponovo pojavi, pozovite servisnu službu. Navedite tačnu poruku o grešci i E-broj Vašeg uređaja.<br/>→ "Korisnička služba", Stranica 28</li> </ol>                                 |
| Na displeju trajno svetli  . | Rezervoar za vodu je prazan.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Napunite rezervoar za vodu.<br/>→ "Punjjenje rezervoara za vodu", Stranica 11</li> </ul>   |
|   | Rezervoar za vodu nije uguran do kraja.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Rezervoar za vodu ugurajte do kraja.</li> </ul>   |
|   | Rezervoar za vodu propušta.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Poručite novi rezervoar za vodu.</li> </ul>   |
|   | Senzor je neispravan.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Pozovite korisničku službu.<br/>→ "Korisnička služba", Stranica 28</li> </ul>   |
| Na displeju svetli  .      | Uređaj je zahvatio kamenac.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Izvršite kompletno uklanjanje kamenca.<br/>→ "Uklanjanje kamenca", Stranica 21</li> </ul>   |
| Na displeju se pojaviuje <i>E In</i> .  | Tokom uklanjanja kamenca je prekinuto napajanje strujom ili je uređaj isključen.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Izvršite do kraja prekinuto uklanjanje kamenca.<br/>→ "Uklanjanje kamenca prekinuto", Stranica 22</li> </ul>   |
| Uredaj bruji tokom rada i nakon isključivanja.  | Provera funkcije pumpe proizvodi radne zvukove.<br>Nije potrebna nikakva radnja.  |
| Tok rada uz pomoć pare, para izlazi iz ventilacionih otvora.  | Para izlazi zbog fizičkih razloga.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Sačekajte da se završi termička obrada uz pomoć pare.<br/>Po završetku termičke obrade uz pomoć pare, nakon kratkog vremena više ne izlazi para.</li> </ul>  |
| Nakon korišćenja pripreme uz pomoć pare, rezultat priprema je ili previše suvo ili previše vlažno.            | Intenzitet pare je pogrešno podešen.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>► Podesite jači ili slabiji intenzitet pare.</li> </ul>  |

## 20.2 Zamena lampice za rernu

Ukoliko nestane osvetljenje u pećnici, zamenite lampicu za rernu.

**Napomena:** Halogene lampice od 230 V, 25 W, koje su otporne na vrelinu, dobijete kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini. Upotrebljavajte samo ove lampice. Nove halogene lampice hvatajte samo sa čistom, suvom krpom. Na taj način se produžava vek trajanja lampice.

### 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.

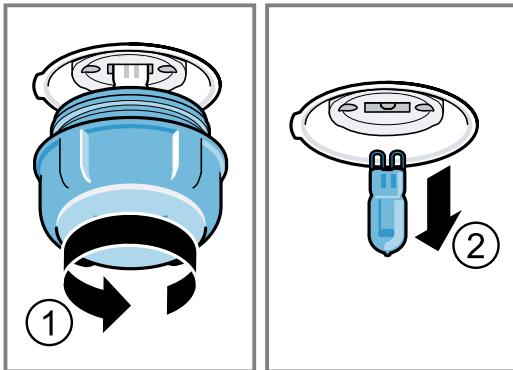
### UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Prilikom zamene lampice, kontakti grla za lampicu su pod naponom.

- Da ne bi došlo do električnog udara, pre zamene lampice se uverite da je uređaj isključen.
- Dodatno izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.

### Zahtevi

- Uredaj je odvojen od mreže.
- Pećnica se ohladila.
- Postoji nova halogena lampica za zamenu.
- 1. Kako biste izbegli oštećenja, krpnu za posuđe položite u pećnicu.
- 2. Stakleni poklopac odvrnite na levo ①.
- 3. Izvucite halogenu lampicu bez okretanja ②.



4. Stavite novu halogenu lampicu i uglavite je u prihvatz.
- Obratite pažnju na položaj čivije.
5. U zavisnosti u tipa uređaja, stakleni poklopac poseduje zaptivni prsten. Postavite zaptivni prsten.
6. Zavrnete stakleni poklopac.
7. Izvadite krpnu za posuđe iz pećnice.
8. Povežite uređaj sa mrežom.

## 21 Odlaganje u otpad

Ovde možete saznati kako da pravilno odložite stare uređaje u otpad.

### 21.1 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. Uredaj 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.

## 22 Korisnička služba

Ako imate neka pitanja u vezi korišćenja, ne možete sami da otklonite smetnju ili uređaj mora da se popravi, obratite se našoj korisničkoj službi.

Detaljnije informacije o trajanju i uslovima garancije u svojoj zemlji možete da dobijete od našeg korisničkog servisa, trgovca kod kojeg ste kupili uređaj ili na našoj veb-stranici.

Kada se obraćate korisničkom servisu, navedite broj proizvoda (E-Nr.) i fabrički broj (FD) svog uređaja.

Podatke za kontakt korisničke službe naći ćete u prilogu spisku korisničkih službi ili na našoj veb-stranici. Ovaj proizvod sadrži izvore svetlosti G klase energetske efikasnosti.

### 22.1 Broj proizvoda (E-Nr.) i proizvodni broj (FD)

Broj proizvoda (E-Nr.) i proizvodni broj (FD-Nr.) možete da pronađete na tipskoj pločici uređaja. Pločicu sa oznakom tipa i brojevima naći ćete, kada otvorite vrata uređaja.



Da biste brzo mogli da pronađete podatke o uređaju i telefonski broj korisničke službe, podatke možete i da zabeležite.

## 23 Zagaranovan uspeh

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

### 23.1 Napomene o pripremi

Prilikom pripreme 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. Pribor ubacite u pećnicu tek nakon prethodnog zagrevanja.
- Izvadite nepotreban pribor iz pećnice.

**Napomena:** Kod korišćenja sa podrškom pare je poželjno da u pećnici bude puno vodene pare. Obrišite pećnicu kada se ohladi posle pripreme.

### 23.2 Napomene za pečenje

Za pečenje koristite navedene visine.

| Pečenje na jednom nivou                 | Visina |
|---|--------|
| Visoka peciva odnosno kalupi na rešetki | 2      |
| Pljosnata peciva odnosno peciva u plehu | 3      |

| Pečenje na dva nivoa | Visina |
|----------------------|--------|
| Univerzalna tepsija  | 3      |
| Pleh                 | 1      |
| Kalupi na rešetki:   | Visina |
| Prva rešetka         | 3      |
| Druga rešetka        | 1      |

| Pečenje na tri nivoa | Visina |
|----------------------|--------|
| Pleh                 | 5      |
| Univerzalna tepsija  | 3      |
| Pleh                 | 1      |

#### Napomene

- Prilikom pečenja na više nivoa upotrebljavajte vremenski vazduh. Istovremeno ugurana peciva ne moraju istovremeno da budu gotova.
- Stavite kalupe jedan do drugog ili jedan iznad другог u pećnicu.
- Za optimalan rezultat pečenja preporučujemo tamne kalupe od metala.
- Pečenje sa podrškom pare je moguće samo na jednom nivou.

### 23.3 Napomene za pečenje i roštilj

Vrednosti za podešavanje važe sa ubacivanje u hladnu pećnicu živinskog mesa, mesa ili ribe spremne za pečenje i sa temperaturom sličnoj onoj u frižideru.

- Sto je veći komad živinskog mesa, mesa ili ribe, uglavnom je niža temperatura i samim tim i trajanje pripreme.

- Nakon oko 1/2 do 2/3 navedenog vremena, okrenite živinsko meso, meso ili ribu.
- Za živinsko meso, dodajte malo tečnosti u posudu. Dno posude bi trebalo da bude pokriveno otrilike 1-2 cm.
- Kada okrećete živinsko meso, vodite računa o tome da prvo strana gde su prsa odnosno strana sa kožurom bude dole.

#### Pečenje i dinstanje sa podrškom pare

- Kod jela sa podrškom pare i dugim trajanjem se može isprazniti rezervoar vode. Ukoliko je potrebno, napunite rezervoar za vodu.
- Pečenje ili ribu ne morate da okrećete.

#### Pečenje i roštiljanje na rešetki

Pečenje na rešetki je posebno pogodno za velike komade živinskog mesa ili više komada istovremeno.

- U zavisnosti od veličine i vrste namirnice za pečenje, dodajte do 1/2 litara vode u univerzalnu tepsiju. Od prikupljene može možete da napravite sos. Pore toga, nastaje manje dima i pećnica se manje prlja.
- Vrata uređaja ostavite zatvorena tokom roštiljanja. Nikada ne roštiljajte sa otvorenim vratima.
- Namirnice za roštiljanje stavite na rešetku. Dodatno podmetnute univerzalnu tepsiju barem za jedan nivo niže tako da joj kosa strana bude okreputa prema vratima. Na taj način se mast koja kaplje skuplja.

#### Pečenje u posudi

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

Vodite računa o uputstvima proizvođača posude za pečenje. Najpogodnije je posuđe od stakla.

#### Otvorena posuda

- Koristite visoki kalup.
- Posudu stavite na rešetku.
- Ukoliko nemate odgovarajuću posudu, upotrebjavajte univerzalnu tepsiju.

#### Zatvorena posuda

- Posudu stavite na rešetku.
- Meso, živinsko meso ili riba mogu da budu hrskavi i kada se pripremaju u zatvorenom pekaču. Koristite pekač sa staklenim poklopcom. Podesite višu temperaturu.

#### ⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Ukoliko vrelu staklenu posudu stavite na mokru ili hladnu podlogu, staklo može da pukne.

- ▶ Vrelu staklenu posudu odložite na suvi podmetač.

#### ⚠️ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Kada otvorite poklopac nakon pečenja, može da izade vrela para. U zavisnosti od temperature, para nije vidljiva.

- ▶ Podignite poklopac tako da vrela para može da izade dalje od tela.
- ▶ Udaljite decu.

## 23.4 Izbor jela

| hrana  | pribor / posude                         | visina ubacivanja | vrsta zagrevanja | temperatura u °C / stepen za roštilj | intenzitet pare | trajanje u minutima. |
|--|---|-------------------|------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------|
| Kolač od mučenog testa, fini                               | Četvrtasti kalup                        | 2                 | □                | 150-170                              | -               | 60-80                |
| Kolač od mučenog testa, 2 nivoa                            | Četvrtasti kalup                        | 3+1               | ◎                | 140-150                              | -               | 70-85                |
| Torta od voća ili svežeg sira sa biskvitom od prhkog testa | Kalup na otvaranje Ø 26 cm              | 2                 | □                | 170-190                              | -               | 55-80                |
| Biskvitna torta, 6 jaja                                    | Kalup na otvaranje prečnika 28 cm       | 2                 | ◎                | 150-160                              | ♦               | 40-45                |
| Biskvitni rolat  | Pleh                                    | 3                 | ◎                | 190-200 <sup>1</sup>                 | ♦               | 10-15                |
| Kolač od prhkog testa sa sočnim nadevom                    | Univerzalna tepsija                     | 2                 | □                | 160-180                              | -               | 55-95                |
| Kolač od dizanog testa sa sočnim nadevom                   | Univerzalna tepsija                     | 3                 | □                | 180-200                              | -               | 30-55                |
| Mafini   | Kalup za mafine na rešetki              | 2                 | □                | 170-190                              | -               | 20-40                |
| Sitno pecivo od dizanog testa                              | Pleh                                    | 3                 | ◎                | 160-170                              | ♦               | 20-30                |
| Domaći keks  | Pleh                                    | 3                 | □                | 140-160                              | -               | 15-25                |
| Domaći keks, 2 ili 3 nivoa                                 | Univerzalna tepsija<br>Pleh             | 3+1<br>5+3+1      | ◎                | 140-160                              | -               | 15-25                |
| Hleb, 1000 g (u četvrtastom kalupu, slobodno uguran)       | Univerzalna tepsija<br>Četvrtasti kalup | 2                 | ◎                | 1. 210-220<br>2. 180-190             | 1. ♦<br>2. 0    | 1. 10-15<br>2. 40-50 |
| Pica, sveža  | Pleh                                    | 3                 | ◎                | 190-210                              | -               | 20-30                |
| Pica, sveža, tanko testo                                   | Okrugli pleh za pici                    | 2                 | ◎                | 250-270 <sup>1</sup>                 | -               | 8-13                 |
| Francuska pita   | Kalup za tart                           | 2                 | ◎                | 190-210                              | -               | 25-35                |
| Nabujak, pikantan, kuvani sastojeći                        | Vatrostalna posuda                      | 2                 | ☒                | 150-170                              | ♦               | 40-45                |
| Pile, 1,3 kg, nepunjeno                                    | Otvorena posuda                         | 2                 | ☒                | 200-230                              | ♦               | 60-70                |
| Sitni delovi piletina, po 250 g                            | Otvorena posuda                         | 2                 | ☒                | 220-230                              | ♦               | 35-45                |
| Guska, nepunjena, 3 kg                                     | Otvorena posuda                         | 2                 | ◎                | 1. 140-150<br>2. 140-150             | 1. ♦<br>2. 0    | 1. 30-40<br>2. 70-80 |
| Svinjsko pečenje, bez kožure, npr. vrat, 1,5 kg            | Otvorena posuda                         | 2                 | ◎                | 160-170                              | ♦               | 130-150              |
| Govedi file, srednje pečen, 1 kg                           | Rešetka<br>Univerzalna tepsija          | 3                 | □                | 210-220                              | -               | 40-50 <sup>2</sup>   |
| Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg                            | Zatvorena posuda                        | 2                 | ◎                | 200-220                              | -               | 130-150 <sup>3</sup> |
| Rozbif, srednji, 1,5 kg                                    | Otvorena posuda                         | 2                 | ◎                | 180-200                              | ♦               | 50-60                |
| Hamburger, 3-4 cm visine                                   | Rešetka                                 | 4                 | ☒                | 3                                    | -               | 25-30 <sup>4</sup>   |
| Jagnjeći but, bez kostiju, srednje pečen, 1,0 kg           | Otvorena posuda                         | 2                 | ☒                | 170-180                              | ♦               | 65-75                |
| Riba, pržena, cela, 300 g, npr. pastrmka                   | Univerzalna tepsija                     | 2                 | ◎                | 170-180                              | ♦               | 20-30                |

<sup>1</sup> Prethodno zagrejte uređaj.<sup>2</sup> Okrenite jelo posle 1/2-2/3 ukupnog vremena.<sup>3</sup> Na početku dodajte tečnost u posudu, koja treba da pokrije 2/3 komada mesa koji se peče<sup>4</sup> Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.

| Hrana                      | Pribor / posuđe | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C / stepen za roštilj | Intenzitet pare | Trajanje u minutima. |
|----------------------------|-----------------|-------------------|------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------|
| Jelo na tanjiru, 1 porcija | Otvorena posuda | 2                 |                  | 120-130                              | -               | 15-25                |
| Pica, pečena               | Rešetka         | 2                 |                  | 170-180 <sup>1</sup>                 | -               | 5-15                 |

<sup>1</sup> Prethodno zagrejte uređaj.<sup>2</sup> Okrenite jelo posle 1/2-2/3 ukupnog vremena.<sup>3</sup> Na početku dodajte tečnost u posudu, koja treba da pokrije 2/3 komada mesa koji se peče<sup>4</sup> Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.

## 23.5 Jogurt

Pomoću ovog uređaja možete da pravite jogurt.

### Pripremanje jogurta

- Izvadite pribor i držače iz pećnice.
- Prethodno pripremljenu masu jogurta sipajte u male posude, npr. u šolje ili male čaše.

- Posude prekrijte folijom, npr. providnom folijom.

- Posude postavite na dno pećnice.

- Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.

- Nakon pripreme ostavite jogurt u frižider da se ohladi.

### Preporuke za podešavanje za jogurt

| Hrana  | Pribor / posuđe   | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja         | Temperatura u °C | Trajanje u minutima. |
|--------|-------------------|-------------------|--------------------------|------------------|----------------------|
| Jogurt | Kalupi za porcije | Dno pećnice       | <input type="checkbox"/> | 40-45            | 8-9 sati             |

## 23.6 Priprema na umerenoj temperaturi

Priprema na umerenoj temperaturi je sporije pečenje na nižoj temperaturi. Zbog toga se naziva i priprema na niskim temperaturama.

### Priprema jela na umerenoj temperaturi

#### Zahtevi

- Upotrebljavajte samo sveže i higijenski besprekorno mesto bez kostiju.
- Započnite režim rada samo kada je pećnica potpuno ohlađena.

- Pećnicu i posudu prethodno zagrejte otprilike 15 minuta.
- Na ringli kratko ispecite meso sa svih strana na visokoj temperaturi.
- Meso odmah stavite u pećnicu u prethodno zagrejanoj posudi.
- Vrata uređaja držite zatvorena da biste dobili ravnomernu temperaturu.

### Preporuke za podešavanje za pripremu na umerenoj temperaturi

| Hrana  | Pribor / posuđe | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja         | Trajanje pečenja u min. | Temperatura u °C | Trajanje u minutima. |
|--|-----------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|------------------|----------------------|
| Pačija prsa, po 300 g                            | Otvorena posuda | 2                 | <input type="checkbox"/> | 6-8                     | 95 <sup>1</sup>  | 60-70                |
| Svinjski file, ceo                               | Otvorena posuda | 2                 | <input type="checkbox"/> | 4-6                     | 85 <sup>1</sup>  | 75-100               |
| Govedi but, debljine 6-7 cm, 1,5 kg, dobro pečen | Otvorena posuda | 2                 | <input type="checkbox"/> | 6-8                     | 100 <sup>1</sup> | 160-220              |
| Govedi file, debljine 4-6 cm, 1 kg               | Otvorena posuda | 2                 | <input type="checkbox"/> | 6-8                     | 85 <sup>1</sup>  | 90-150               |
| Teleći medaljoni, debljine 4 cm                  | Otvorena posuda | 2                 | <input type="checkbox"/> | 4                       | 80 <sup>1</sup>  | 50-70                |
| Jagnjeća plećka, bez kosti, po 200 g             | Otvorena posuda | 2                 | <input type="checkbox"/> | 4                       | 85 <sup>1</sup>  | 30-70                |

<sup>1</sup> Prethodno zagrejte uređaj.

## 23.7 Jela za proveru

Ovaj pregled smo kreirali za institute za proveru kvaliteta, kako bi olakšali proveru uređaja u skladu sa EN 60350-1.

### Pečenje

Prilikom pečenja jela za proveru, обратите pažnju na ove informacije.

#### Opštne napomene

- Vrednosti za podešavanje važe za stavljanje u hladnu pećnicu.
- Vodite računa o napomenama za prethodno zagrevanje iz tabele. Vrednosti za podešavanje važe bez brzog zagrevanja.
- Za pečenje upotrebite najpre niže navedene temperature.

#### Visine za ubacivanje

Visine za ubacivanje za pečenje na dva nivoa:

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

- Univerzalna tepsija: visina 3  
Pleh: visina 1

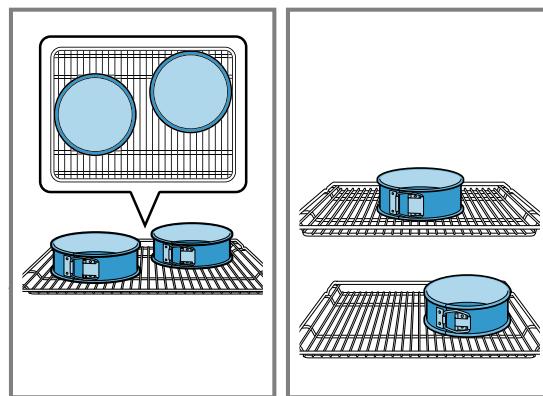
- Kalupi na rešetki  
Prva rešetka: visina 3  
Druga rešetka: visina 1

Visine za ubacivanje za pečenje na tri nivoa:

- Pleh: visina 5  
Univerzalna tepsija: visina 3  
Pleh: visina 1

Pečenje sa dva kalupa na otvaranje:

Stavite kalupe jedan do drugog ili jedan iznad drugog u pećnicu.



### Preporuke za podešavanje za pečenje

| Hrana                     | Pribor / posuđe            | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C / stepen za roštilj | Intenzitet pare | Trajanje u minutima. |
|---------------------------|----------------------------|-------------------|------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------|
| Pecivo iz šprica          | Pleh                       | 3                 | □                | 140-150 <sup>1</sup>                 | -               | 25-35                |
| Pecivo iz šprica          | Pleh                       | 3                 | ◎                | 140-150 <sup>1</sup>                 | -               | 20-30                |
| Pecivo iz šprica, 2 nivoa | Univerzalna tepsija + Pleh | 3 + 1             | ◎                | 140-150 <sup>1</sup>                 | -               | 25-35                |
| Pecivo iz šprica, 3 nivoa | Univerzalna tepsija + Pleh | 5 + 3 + 1         | ◎                | 130-140 <sup>1</sup>                 | -               | 35-55                |
| Sitni kolači              | Pleh                       | 3                 | □                | 150 <sup>1</sup>                     | -               | 25-35                |
| Sitni kolači              | Pleh                       | 3                 | ◎                | 150 <sup>1</sup>                     | -               | 20-30                |
| Sitni kolači, 2 nivoa     | Univerzalna tepsija + Pleh | 3 + 1             | ◎                | 140 <sup>1</sup>                     | -               | 25-35                |
| Kolačići, 3 nivoa         | Univerzalna tepsija + Pleh | 5 + 3 + 1         | ◎                | 140 <sup>1</sup>                     | -               | 25-35                |
| Vodeni biskvit            | Kalup na otvaranje Ø 26 cm | 2                 | □                | 160-170 <sup>2</sup>                 | -               | 25-35                |
| Vodeni biskvit            | Kalup na otvaranje Ø 26 cm | 2                 | ◎                | 150-160                              | ♦               | 30-35                |
| Vodeni biskvit, 2 nivoa   | Kalup na otvaranje Ø 26 cm | 3 + 1             | ◎                | 150-160 <sup>2</sup>                 | -               | 35-50                |

<sup>1</sup> Prethodno zagrejte uređaj 5 minuta. Nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja.

<sup>2</sup> Prethodno zagrejte uređaj. Nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja.

## Preporuke za podešavanje za roštilj

| Hrana        | Pribor / posuđe | Visina ubacivanja | Vrsta zagrevanja | Temperatura u °C / stepen za roštilj | Trajanje u minutama |
|--------------|-----------------|-------------------|------------------|--------------------------------------|---------------------|
| Prepek tosta | Rešetka         | 5                 |                  | 3                                    | 5-6                 |

## 24 Uputstvo za montažu

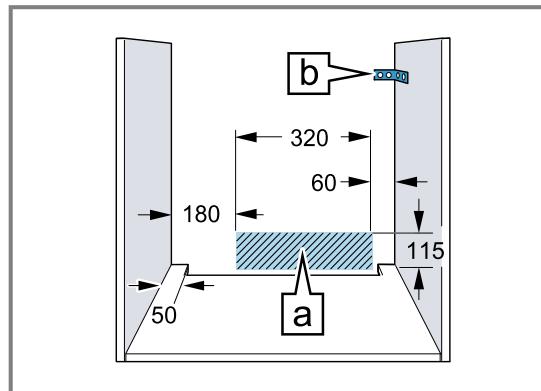
Prilikom montiranja uređaja obratite pažnju na ove informacije.



### 24.1 Opšte napomene za montažu

Pre nego što počnete sa ugradnjom uređaja, pogledajte ove napomene.

- Samo stručna ugradnja prema ovom uputstvu za montažu garantuje sigurnu upotrebu. U slučaju oštećenja zbog pogrešne ugradnje, odgovornost preuzima montažer.
- Posle raspakivanja proverite uređaj. U slučaju da postoji oštećenje nastalo tokom transporta, nemojte da ga priključujete.
- Pre puštanja u rad, iz pećnice i sa vrata izvadite lepljive folije i ambalažu.
- 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 vratilja ili vrata na nameštaju. Postoji opasnost usled pregrevanja.
- Radove na isecanju nameštaja izvedite pre umetanja uređaja. Uklonite piljevinu. Može da utiče na funkciju električnih komponenti.
- Priključna utičница uređaja mora da se nalazi u zoni osenčene površine ili izvan prostora za ugradnju. Nepričvršćeni nameštaj morate pričvrstiti na zid uobičajenim uglom .



- Da biste izbegli posekotine, nosite zaštitne rukavice. Delovi, koji su tokom montaže pristupačni, mogu da imaju oštре ivice.
- Podaci za dimenzije na slici u mm.

### UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Upotreba produženog kabla za napajanje i nedozvoljenih adaptera predstavlja izvor opasnosti.

- ▶ Nemojte da upotrebljavate letve sa višestrukim utičnicama.
- ▶ Koristite isključivo produžne kablove koji su sertifikovani, koji imaju poprečni presek od najmanje 1,5 mm<sup>2</sup> i koji ispunjavaju odgovarajuće nacionalne bezbednosne zahteve.
- ▶ Ako vam je kabl za napajanje suviše kratak, obratite se korisničkom servisu.
- ▶ Upotrebljavajte samo adaptore koje je odobrio proizvođač.

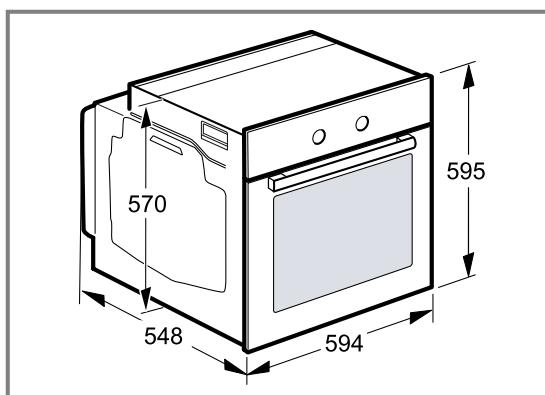
### PAŽNJA!

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

- ▶ Uredaj nemojte da nosite ili držite za dršku na vratima.

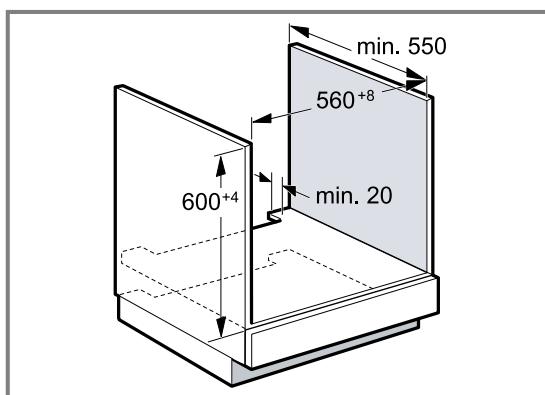
## 24.2 Dimenziije uređaja

Ovde ćete naći dimenzije uređaja



## 24.3 Ugradnja ispod radne ploče

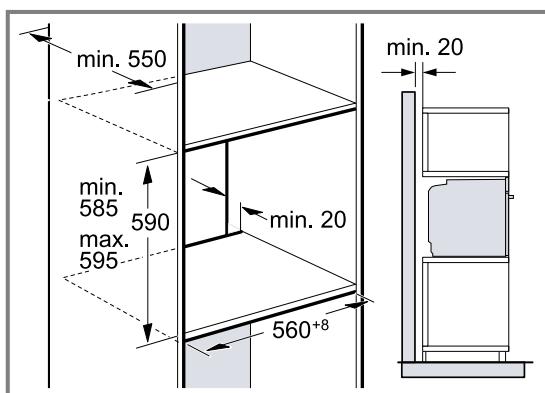
Za ugradnju ispod radne ploče, obratite pažnju na dimenzije i napomene za ugradnju.



- Za ventilaciju uređaja, međudno mora da poseduje prorez za ventilaciju.
- U kombinaciji sa indukcionim pločama za kuvanje, prorez između radne ploče i uređaja ne smete da zatvorite dodatnim letvama.
- Radna ploča mora da se pričvrsti na ugradni nameštaj.
- Obratite pažnju na uputstvo za montažu ploče za kuvanje, ukoliko postoji.

## 24.4 Ugradnja u visokom kuhinjskom elementu

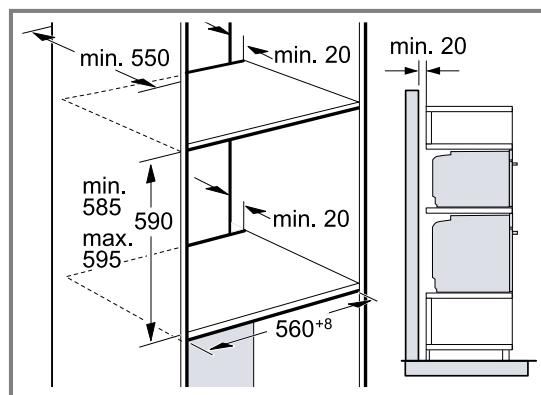
Za ugradnju u visokom kuhinjskom elementu, obratite pažnju na dimenzije i napomene za ugradnju.



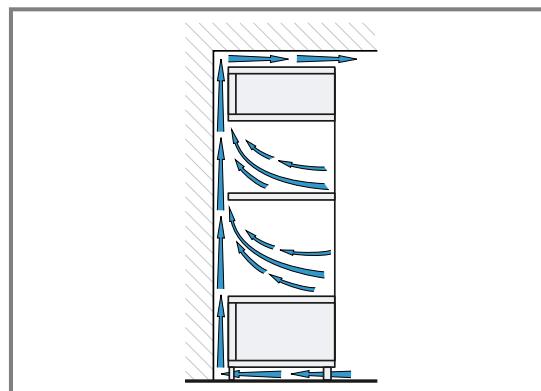
- Za ventilaciju uređaja, međudno moraju da poseduju isečak za provetranje.
- Ako visoki kuhinjski element pored zadnjih zidova elementa ima još jedan zadnji zid, morate da ga uklonite.
- Uredaj ugradite na visinu tako da bez problema možete da uzimate pribor.

## 24.5 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.



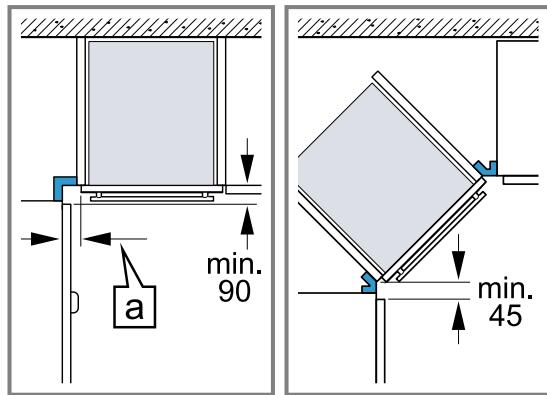
- Za ventilaciju uređaja, vodoravne pregrade moraju da poseduju prorez za ventilaciju.
- Da bi bila osigurana adekvatna ventilacija za oba uređaja, potreban je otvor za ventilaciju od najmanje 200 cm<sup>2</sup> u predelu postolja. U tu svrhu isecite masku postolja ili postavite ventilacionu rešetku.
- Vodite računa da bude ostvarena razmena vazduha u skladu sa skicom.



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

## 24.6 Ugradnja u ugao

Za ugradnju u ugao, 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.

## 24.7 Električni priključak

Radi bezbednog električnog priključivanja uređaja, pridržavajte se ovih napomena.

- Uredaj odgovara klasi zaštite I i sme da se koristi samo uz zaštitni priključak za uzemljenje.
- Zaštita mora da bude u skladu sa nominalnim vrednostima na pločici sa oznakom tipa i važećim lokalnim propisima.
- Uredaj mora kod svih radova na montaži da bude bez napona.
- Uredaj smete da priključite samo pomoću priključnog kabla koji se 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.

### Električno priključivanje uređaja sa utikačem sa zaštitnim kontaktom

**Napomena:** Uredaj smete da priključite samo na propisno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

- Utikač utaknite u utičnicu sa zaštitnim kontaktom. Kada se uređaj ugradji, pristup mrežnom utikaču mrežnog priključnog kabla mora biti slobodan. Ukoliko slobodan pristup mrežnom utikaču nije moguć, u fiksno sprovedenoj električnoj instalaciji se mora ugraditi svepolni mehanizam za razdvajanje, u skladu sa uslovima instalacije.

### Električno priključivanje uređaja bez utikača sa zaštitnim kontaktom

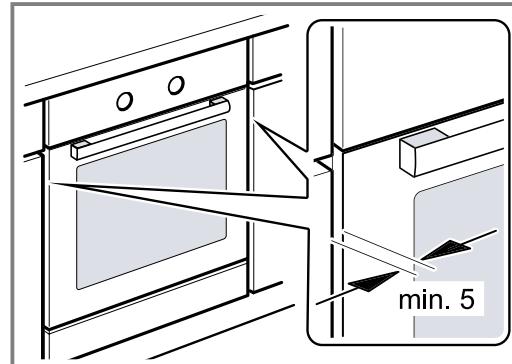
**Napomena:** Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključi uređaj. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.

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

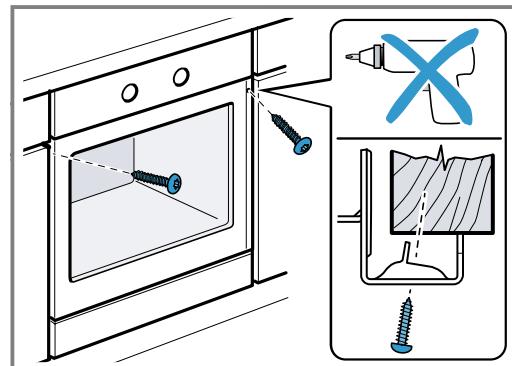
- Identifikujte fazni i neutralni ("nula") provodnik u priključnoj utičnici.  
U slučaju pogrešnog priključka uređaj može da bude oštećen.
- Priklučivanje vršite prema slici priključka.  
Napon videti na pločici sa oznakom tipa.
- Povežite žile mrežnog priključnog kabla u skladu sa kodiranjem boja:
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

## 24.8 Ugradnja uređaja

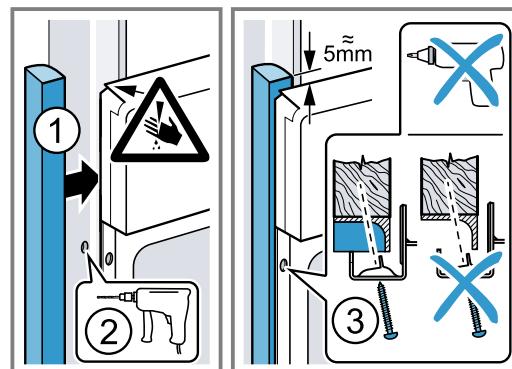
- Ugurajte ceo uređaj i poravnajte ga po sredini.



- Pričvrstite uređaj pomoću zavrtanja.



- Za kuhinje koje nemaju ručke već vertikalne rukohvate:
  - Postavite odgovarajući komad za punjenje ① da biste prekrili moguće oštare ivice i osigurali sigurnu montažu.
  - Izradite otvore na aluminijumskim profilima za vijčani spoj ②.
  - Uredaj pričvrstite odgovarajućim zavrtnjem ③.



**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 toplove.

## **24.9 Demontaža uređaja**

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







---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

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

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

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

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

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

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

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

A Bosch Company



**9001661835** (020131)

sr

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

Napominjemo da Tehnoteka 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. Tehnoteka 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://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-rerna-hra518bs1-akcija-cena/>