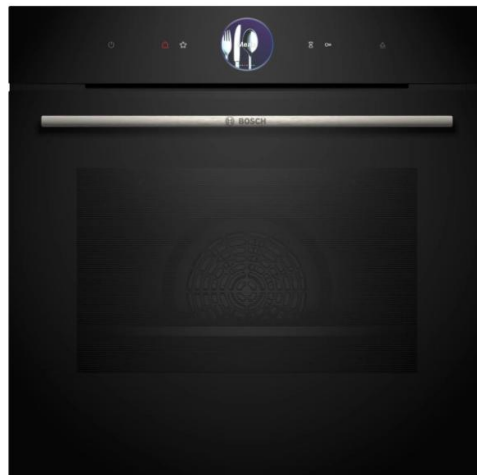


## Uputstvo za upotrebu

BOSCH ugradna rerna HSG7361B1



**BOSCH**



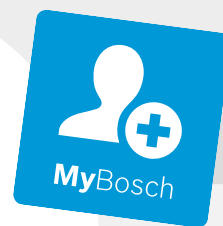
Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

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

<https://tehnoteka.rs/p/bosch-ugradna-rerna-hsg7361b1-akcija-cena/>



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



# Rerna za kuvanje na paru i pe- čenje

**HSG7361.1**

[sr] Uputstvo za upotrebu i uputstva za montažu

Za dalje informacije pogledajte Digitalni korisnički vodič.



## Sadržaj

### UPUTSTVO ZA UPOTREBU

|    |                                                      |    |
|----|------------------------------------------------------|----|
| 1  | Bezbednost.....                                      | 2  |
| 2  | Izbegavanje materijalnih šteta.....                  | 4  |
| 3  | Zaštita životne sredine i štednja .....              | 5  |
| 4  | Upoznavanje sa uređajem .....                        | 6  |
| 5  | Režimi rada.....                                     | 7  |
| 6  | Pribor .....                                         | 9  |
| 7  | Pre prve upotrebe .....                              | 11 |
| 8  | Osnovno rukovanje.....                               | 13 |
| 9  | Brzo zagrevanje .....                                | 14 |
| 10 | Vremenske funkcije .....                             | 14 |
| 11 | Para .....                                           | 16 |
| 12 | Jela.....                                            | 19 |
| 13 | Favoriti.....                                        | 20 |
| 14 | Zaštita za decu .....                                | 21 |
| 15 | Osnovna podešavanja .....                            | 21 |
| 16 | Home Connect .....                                   | 22 |
| 17 | Čišćenje i održavanje.....                           | 24 |
| 18 | Podrška čišćenju .....                               | 27 |
| 19 | Uklanjanje kamenca.....                              | 27 |
| 20 | Sušenje.....                                         | 28 |
| 21 | Vrata uređaja .....                                  | 28 |
| 22 | Postolja.....                                        | 32 |
| 23 | Otklanjanje smetnji .....                            | 32 |
| 24 | Odlaganje u otpad.....                               | 35 |
| 25 | Korisnička služba.....                               | 35 |
| 26 | Informacije o besplatnom i Open Source softveru..... | 35 |
| 27 | Izjava o usaglašenosti .....                         | 36 |
| 28 | Zagarantovan uspeh .....                             | 36 |

|      |                                |    |
|------|--------------------------------|----|
| 29   | UPUTSTVO ZA MONTAŽU.....       | 45 |
| 29.1 | Opšte napomene za montažu..... | 45 |



## 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.

Priključivanje 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 2000 m.

### 1.3 Ograničenje kruga korisnika

Deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjanim 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 9

#### **⚠ 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 promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali.
- ▶ Prilikom prethodnog zagrevanja i tokom pripreme, nemojte nikada na pribor stavljati papir za pečenje koji nije pričvršćen.
  - ▶ Papir za pečenje uvek isecite na odgovarajuću veličinu i pričvrstite ga posudom ili kaplom.

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

Uređaj i delovi koje možete da dodirnete se tokom rada zagrevaju.

- ▶ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
  - ▶ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina.
- Pribor ili posuđe postaju jako vrući.
- ▶ Uvek koristite kuhinjske krpe kada iz pećnice uzimate vrući pribor ili posuđe.
- Alkoholna isparenja mogu da se zapale u vreloj pećnici. Vrata uređaja mogu da izlete. Može se desiti da izađu vrela para i plamen.
- ▶ Koristite samo male količine visokoprocentnih alkoholnih pića u jelu.
  - ▶ Nemojte da zagrevate nerazređena alkoholna pića ( $\geq 15\%$  vol.) (npr. za prelivanje jela).
  - ▶ Pažljivo otvorite vrata uređaja.

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

Pristupačni delovi tokom režima rada postaju vreli.

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

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

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

Od vode u vreloj pećnici može nastati vrela vodena para.

- ▶ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.

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

Ogrebano staklo na vratima uređaja može da pukne.

- ▶ Za vrata uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih površina, jer biste tako mogli oštetiti površinu.

Uređaj i delovi uređaja koje možete da dodirnete mogu da imaju oštre ivice.

- ▶ Budite oprezni prilikom rukovanja i čišćenja.
- ▶ Ukoliko je moguće, nosite zaštitne rukavice.

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

- ▶ Ne hvatajte za predeo šarki.

Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.

- ▶ Nosite zaštitne rukavice.

#### **⚠ 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 dovesti u kontakt sa vrućim delovima uređaja ili izvorima toplote.
- ▶ Mrežni priključni vod nikada se ne sme dovesti u kontakt sa oštrim vrhovima ili ivicama.
- ▶ Mrežni priključni vod nikad se ne sme pre-savijati, prignječiti ili modifikovati.

Vlaga koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.

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

Oštećeni uređaj ili oštećeni mrežni priključni vod predstavljaju izvor opasnosti.

- ▶ Nikad nemojte upotrebljavati oštećeni uređaj.
- ▶ Nikada nemojte povlačiti mrežni priključni vod da biste razdvojili uređaj sa strujne mreže. Uvek povlačite mrežni utikač mrežnog priključnog voda.
- ▶ Ukoliko je uređaj ili mrežni priključni vod oštećen, odmah izvucite mrežni utikač mrežnog priključnog voda ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.
- ▶ Pozovite korisnički servis. → *Stranica 35*

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

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

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

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

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

## **1.5 Para**

Pridržavajte se ovih napomena kada koristite funkciju pare.

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

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

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

Vrela para nastaje u pećnici.

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

Prilikom izvlačenja pribora može da pljusne vrela tečnost.

- ▶ Vreli pribor pažljivo izvlačite samo pomoću kuhinjskih rukavica.

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

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

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

## **2 Izbegavanje materijalnih šteta**

### **2.1 Uopšteno**

#### **PAŽNJA!**

Alkoholna isparenja mogu da se zapale u vreloj pećnici i tako dovedu do trajnog oštećenja uređaja. Vrata uređaja usled praskanja mogu da izlete i eventualno da spadnu. Stakla na vratima mogu da puknu i polome se. Usled nastalog potpritiska, pećnica može jako da se deformiše ka unutra.

- ▶ Nemojte da zagrevate nerazređena alkoholna pića ( $\geq 15\%$  vol.) (npr. za prelivanje jela).
- Voda na dnu pećnice tokom rada uređaja na temperaturi preko  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$  izaziva oštećenja emajla.
- ▶ Nemojte započinjati režim rada, ako na dnu pećnice ima vode.
  - ▶ Obrišite vodu sa dna pećnice pre rada.

Predmeti na podu pećnice na temperaturama većim od  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  izazivaju akumulaciju toplote. Vremena za pečenje i prženje nisu više tačna i oštećuje se emajl.

- ▶ Na dno pećnice nemojte spuštati pribor, papir za pečenje ili foliju bilo koje vrste.
- ▶ Stavljate posuđe na dno pećnice, samo ako je temperatura podešena na manje od  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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 stavljajte posuđe sa vodom na dno pećnice.

Vlaga tokom dužeg vremenskog perioda u pećnici izaziva koroziju.

- ▶ Posle korišćenja pećnicu ostavite da se osuši. U tu svrhu potpuno otvorite vrata uređaja ili koristite funkciju sušenja.
- ▶ Vlažne namirnice ne smeju da se drže duže vreme u zatvorenoj pećnici.
- ▶ U pećnici nemojte da skladištite jela.
- ▶ Nemojte ničim zaglavljavati vrata uređaja.

Voćni sok, koji kaplje iz pleha za pečenje ostavlja za sobom mrlje, koje nećete više moći da uklonite.

- ▶ Pleh za pečenje, kada je voćni kolač veoma sočan, nemojte preobilno da napunite.
  - ▶ Po mogućstvu koristite dublji univerzalni tiganj.
- Sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla oštećuje emajl.
- ▶ Nikada ne upotrebljavajte sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla.
  - ▶ Pre sledećeg zagrevanja, potpuno uklonite ostatke iz pećnice i vrata uređaja.

Ako je zaptivka jako zaprljana, vrata uređaja se prilikom rada više ne zatvaraju pravilno. Mogu da se oštete granični prednji delovi nameštaja.

- ▶ Uvek održavajte čistoću zaptivka.
- ▶ Nikad ne puštajte u rad uređaj sa oštećenom zaptivkom ili bez zaptivke.

Ako vrata uređaja koristite kao površinu za sedenje ili odlaganje, ona mogu da se oštete.

- ▶ Na vrata uređaja nemojte ništa stavljati, kačiti ili oslanjati.
  - ▶ Nemojte stavljati sudove ili pribor na vrata uređaja.
- U zavisnosti od tipa uređaja, pribor može da izgrebe staklo na vratima prilikom zatvaranja vrata na uređaju.
- ▶ Pribor uvek gurnite do kraja u pećnicu.

Zbog aluminijumske folije mogu da nastanu trajne promene boja na staklu na vratima.

- ▶ Aluminijumska folija u pećnici ne sme da dođe u kontakt sa staklom na vratima.

## 2.2 Para

Pridržavajte se ovih napomena kada koristite funkciju pare.

### PAŽNJA!

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.

Tečnost koja kaplje prlja dno pećnice.

- ▶ U slučaju pečenja na pari u rupičastom dispenceru ispod u rernu uvek ugurajte pleh za pečenje, univerzalni tiganj ili dispencer bez rupa. U toj posudi se sakuplja tečnost koja kaplje.

Vrela voda u rezervoaru može da ošteti sistem za paru.

- ▶ Sipajte isključivo hladnu vodu u rezervoar.

Voda na dnu pećnice tokom rada uređaja na temperaturi preko 120 °C izaziva oštećenja emajla.

- ▶ Nemojte započinjati režim rada, ako na dnu pećnice ima vode.

- ▶ Obrišite vodu sa dna pećnice pre rada.

Prilikom rada sa vrstama grejanja sa parom nastaje velika količina vodene pare. Kondenzat, koji se sakuplja u slivniku ispod pećnice, može da se prelije i da ošteti susedni nameštaj.

- ▶ Tokom rada nemojte otvarati vrata uređaja ili ih otvarajte što ređe.

Ako rastvor protiv kamenca dospe na komandno polje ili neke druge osetljive površine, one će se oštetiti.

- ▶ Odmah vodom uklonite rastvor za uklanjanje kamenca.

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

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

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

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

# 3 Zaštita životne sredine i štednja

## 3.1 Odlaganje ambalaže u otpad

Ambalažni materijal je ekološki i može se iznova koristiti.

- ▶ Pojedinačne sastavne delove odložite u otpad odvojene po vrstama.

## 3.2 Štednja energije

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

Uređaj prethodno zagrevajte samo ako je to navedeno u receptu ili u preporukama za podešavanje.

→ "Zagarantovan uspeh", Stranica 36

- Ukoliko uređaj prethodno ne zagrevate, 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 ređe.

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

Pripremajte više jela neposredno 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.

Displej isključite u osnovnim podešavanjima.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 21

- Kada isključite prikaz na displeju, uštedećete energiju.

**Napomena:**

Uređaju je potrebno:

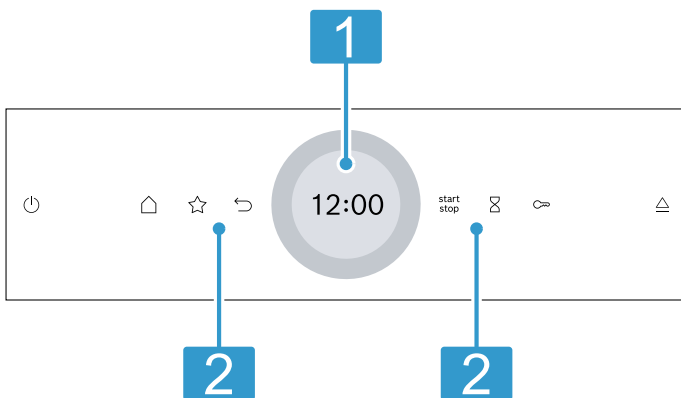
- u umreženom režimu pripravnosti maks. 2 W

- u neumreženom režimu pripravnosti sa isključenim displejom maks. 0,5 W

## 4 Upoznavanje sa uređajem

### 4.1 Komandna površina

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



#### 1 Displej sa prstenom za podešavanje

Uređaj podešavate preko displeja pomoću digitalnog prstena za podešavanje.

Videćete aktuelne vrednosti podešavanja, mogućnosti izbora ili tekstove napomena.

→ "Displej", Stranica 6

#### 2 Tasteri

Pomoću tastera direktno podesite različite funkcije.

→ "Tasteri", Stranica 6

### 4.2 Tasteri

Preko tastera direktno izaberite različite funkcije.

| Taster | Funkcija                                                               |
|--------|------------------------------------------------------------------------|
|        | Uključite ili isključite uređaj.<br>→ "Osnovno rukovanje", Stranica 13 |
|        | Otvorite meni za režime rada.<br>→ "Režimi rada", Stranica 7           |
|        | Izaberite direktno režim rada Favoriti.<br>→ "Favoriti", Stranica 20   |
|        | Vratite se za jedno podešavanje.                                       |
|        | Pokrenite ili prekinite rad.<br>→ "Osnovno rukovanje", Stranica 13     |
|        | Izaberite alarmni sat.<br>→ "Podešavanje alarmnog sata", Stranica 15   |

| Taster | Funkcija                                                                                                     |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Držite otprilike 4 sekunde: aktiviranje zaštite za decu.<br>→ "Zaštita za decu", Stranica 21                 |
|        | Otvorite masku sa komandama radi vađenja rezervoara za vodu.<br>→ "Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 16 |

### 4.3 Displej

Displej je podeljen na različite delove.

#### Digitalni prsten za podešavanje

Pomoću digitalnog prstena na displeju menjate vrednosti podešavanja.

Kada dostignete minimalnu ili maksimalnu vrednost, ta vrednost ostaje na displeju. Okretanjem prstena za podešavanje po potrebi vratite vrednost.

#### Fine podešene vrednosti

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

#### Prikaz statusa

Gore na displeju se prikazuju statusne informacije.

| Simbol | Značenje                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | Aktiviran je alarmni sat.<br>→ "Podešavanje alarmnog sata", Stranica 15                                                                                                                                                                                                  |
|        | Zaštita dece je aktivirana.<br>→ "Zaštita za decu", Stranica 21                                                                                                                                                                                                          |
|        | Jačina WLAN signala za Home Connect.<br>Što je simbol ispunjen sa više linija, to je signal bolji.<br>Kada je simbol prekriven , nema WLAN signala.<br>Ukoliko kod simbola stoji oznaka „x“ , ne postoji veza sa Home Connect serverom.<br>→ "Home Connect", Stranica 22 |
|        | Aktivirano je daljinsko pokretanje sa Home Connect.<br>→ "Home Connect", Stranica 22                                                                                                                                                                                     |
|        | Aktivirana je daljinska dijagnostika sa Home Connect radi održavanja.<br>→ "Home Connect", Stranica 22                                                                                                                                                                   |

#### Zona za podešavanje

Zona za podešavanje je na sredini displeja.

U zoni za podešavanje možete da pogledate aktuelne mogućnosti izbora i već izvršena podešavanja.

Meni i dodatne mogućnosti podešavanja su raspoređeni horizontalno. Liste za izbor funkcija su raspoređene vertikalno. Za listanje u zoni za podešavanje, prevucite prstom preko displeja. Za izbor funkcije, pritisnite funkciju na displeju.

→ "Podešavanje režima rada", Stranica 13

#### Mogući simboli u zoni za podešavanje

| Simbol | Značenje                                      |
|--------|-----------------------------------------------|
| ✓      | Potvrdite vrednost podešavanja.               |
| ↺      | Resetujte vrednost podešavanja.               |
| ^      | Promenite vrednost podešavanja za vreme rada. |

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

## 4.4 Pećnica

Različite funkcije u pećnici podržavaju rad uređaja.

### Postolja

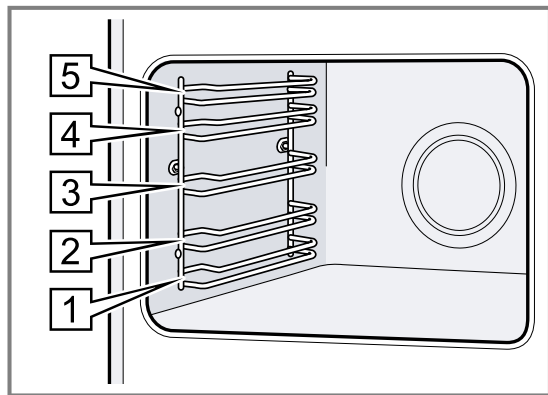
Na postolja u pećnici možete da ugurate pribor na različitim visinama.

→ "Pribor", Stranica 9

Uređaj ima 5 visina za ubacivanje. Visine za ubacivanje se broje odozdo nagore.

Postolja možete da otkaçite npr. radi čišćenja.

→ "Postolja", Stranica 32



### Samočisteće površine

Zadnji zid u pećnici je samočisteći. Samočisteće površine su obložene poroznom, matiranom keramikom i imaju grubu površinu. Kada uređaj radi, na samočistećim površinama se sakuplja iskapala mast od pečenja ili grilovanja i rastvara se.

Ukoliko se samočisteće površine tokom rada više ne čiste dovoljno, ciljano zagrejte pećnicu.

→ "Regeneracija samočistećih površina u pećnici", Stranica 26

## 5 Režimi rada

Ovde možete pogledati pregled režima rada i glavnih funkcija uređaja.

Da biste otvorili meni, pritisnite ^.

### Osvetljenje

Jedna ili nekoliko lampi u rerni osvetljavaju pećnicu. Kada otvorite vrata uređaja, uključuje se osvetljenje pećnice. Ako vrata uređaja ostanu otvorena duže od 18 minuta, osvetljenje se ponovo isključuje.

Kada otpočne rad, osvetljenje se u većini režima rada uključuje. Kada se rad završi, osvetljenje se isključuje.

### Ventilator za hlađenje

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

#### PAŽNJA!

Prekrivanje ventilacionih otvora dovodi do pregrevanja uređaja.

► Ne prekrivajte ventilacione otvore.

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

### Vrata uređaja

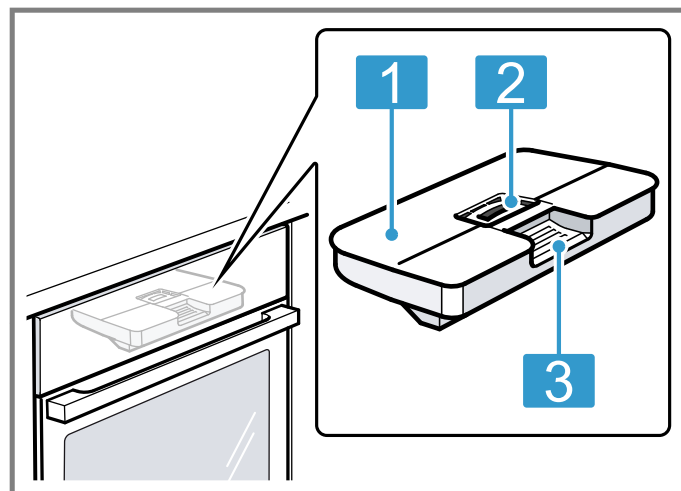
Ako u toku rada otvorite vrata uređaja, rad se zaustavlja. Kada zatvorite vrata uređaja, režim rada se automatski nastavlja.

### Rezervoar za vodu

Rezervoar za vodu je potreban za vrste grejanja sa parom.

Rezervoar za vodu se nalazi iza maske sa komandama.

→ "Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 16



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



| Režim rada     | Upotreba                                                                                                                                 |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vrste grejanja | Precizno optimizovane vrste grejanja za optimalnu pripremu jela.<br>→ "Vrste grejanja", Stranica 8<br>→ "Osnovno rukovanje", Stranica 13 |
| Para           | Pripremajte jela na blag način pomoću vrste grejanja sa parom.<br>→ "Para", Stranica 16                                                  |
| Favoriti       | Koristite memorisana podešavanja.<br>→ "Favoriti", Stranica 20                                                                           |
| Jela           | Koristite programirana, preporučena podešavanja za različita jela.<br>→ "Jela", Stranica 19                                              |

| Režim rada          | Upotreba                                                                                                                                        |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Čišćenje            | Izaberite funkciju čišćenja za pećnicu.<br>→ "Podrška čišćenju", Stranica 27<br>→ "Uklanjanje kamenca", Stranica 27<br>→ "Sušenje", Stranica 28 |
| Osnovna podešavanja | Prilagodite osnovna podešavanja.<br>→ "Osnovna podešavanja", Stranica 21                                                                        |

### Home Connect









Pomoću Home Connect možete da povežete rernu sa mobilnim krajnjim uređajem i njome rukujete na daljinu i koristite pun obim funkcija uređaja. U zavisnosti od tipa uređaja, u Home Connect aplikaciji postoje dodatne ili proširene funkcije uređaja. Informacije o ovoj temi možete pronaći u aplikaciji.  
→ "Home Connect", Stranica 22






## 5.1 Vrste grejanja

Kako biste za svoje jelo uvek odredili pravu vrstu grejanja, možete pogledati objašnjenje razlika i područja primene.

Simboli za pojedinačne vrste grejanja pružaju podršku prilikom prepoznavanja.





Kada izaberete vrstu grejanja, uređaj preporučuje odgovarajuću temperaturu ili stepen. Vrednosti možete da preuzmete ili promenite u navedenom opsegu. Kod stepena za roštilj 3, uređaj nakon otpr. 40 minuta smanjuje temperaturu na stepen za roštilj 1.

| Simbol                                                                             | Vrsta grejanja                          | Opseg temperature                                           | Upotreba i način funkcionisanja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | 4D vreli vazduh                         | 30–250 °C                                                   | Pečenje i prženje na jednom ili više nivoa. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | Zagrevanje sa gornje/donje strane       | 30–250 °C                                                   | Tradicionalno pečenje ili prženje na jednom nivou. Ova vrsta grejanja naročito odgovara za kolače sa sočnim nadevom. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | Blagi vreli vazduh                      | 125-250 °C                                                  | Pripremajte izabrana jela blago na jednom nivou bez prethodnog zagrevanja. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Držite vrata uređaja zatvorena za vreme pripreme. Ova vrsta zagrevanja se koristi za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti. |
|  | Air Fry                                 | 30–250 °C                                                   | Priprema hrskavih jela na jednom nivou sa malo masti. Naročito pogodno za jela koja se obično fritiraju u ulju, npr. pomfrit. Ventilator velikom brzinom kovitla vrelinu sa grejnih tela grila oko jela. Pojačan je odvod odvodnog vazduha iz pećnice.                                                                                                                                                          |
|  | Blago zagrevanje sa gornje/donje strane | 150-250 °C                                                  | Blaga priprema izabranih jela. Vrelina dolazi odozgo i odozdo. Ova vrsta grejanja se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | Roštilj sa cirkulacijom vazduha         | 30–250 °C                                                   | Pečenje živine, celih riba ili većih komada mesa. Grejno telo za roštilj i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | Roštilj, velika površina                | Stepeni za roštilj:<br>1 = blagi<br>2 = srednji<br>3 = jaki | Grilovanje ravnih namirnica za roštilj, kao što su odresci, kobasice ili tost. Gratiniranje jela. Cela površina ispod grejnog tela roštilja je vrela.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Roštilj, mala površina                  | Stepeni za roštilj:<br>1 = blagi<br>2 = srednji<br>3 = jaki | Grilovanje malih količina namirnica, kao što su odresci, kobasice ili tost. Gratiniranje malih količina namirnica. Površina na sredini ispod grejnog tela za roštilj postaje vrela.                                                                                                                                                                                                                             |


| Simbol                                                                          | Vrsta grejanja                   | Opseg temperature | Upotreba i način funkcionisanja                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Stepen za pripremu pice          | 30–250 °C         | Priprema pice ili jela kojima je potrebno puno toplote odozdo. Donje grejno telo i prstenasto grejno telo na zadnjem zidu greju.         |
|  | Priprema na umerenoj temperaturi | 70–120 °C         | Blago i sporo pečenje zapečenih, nežnih komada mesa u otvorenom posuđu. Toplota na niskoj temperaturi dolazi ravnomerno odozgo i odozdo. |
|  | Zagrevanje sa donje strane       | 30–250 °C         | Naknadno pečenje jela ili kuvanje u vodenoj kupci. Toplota dolazi odozdo.                                                                |
|  | Zadržavanje toplote              | 50–100 °C         | Održavanje toplote kuvanih jela.                                                                                                         |
|  | Prethodno zagrevanje posuđa      | 30–90 °C          | Prethodno zagrevanje posuđa.                                                                                                             |

## Vrste grejanja sa parom

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

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

## 5.2 Temperatura

Tokom zagrevanja  na displeju možete za većinu vrsta grejanja da vidite aktuelnu temperaturu u pećnici od otprilike 30 °C i podešenu temperaturu jednu do druge, npr. 120 | 210 °C.

Ukoliko prethodno zagrevate pećnicu, optimalni trenutak da stavite hranu je postignut, čim su prikazana temperatura u pećnici i podešena temperatura jednake.

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

### Prikaz preostale toplote

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

## 6 Pribor

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

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

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

| Dodatni pribor                                        | Upotreba                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rešetka                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kalupi za kolače</li> <li>■ Kalupi za gužvaru</li> <li>■ Posuda</li> <li>■ Meso, npr. pečenje ili komadi za grilovanje</li> <li>■ Duboko smrznute namirnice</li> </ul>                                                                  |
| Univerzalna tepsija                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sočni kolači</li> <li>■ Pecivo</li> <li>■ Hleb</li> <li>■ Veliko pečenje</li> <li>■ Duboko smrznuta jela</li> <li>■ Sakupljajte tečnosti koje cure, npr. mast prilikom grilovanja na rešetki ili vodu tokom režima sa parom.</li> </ul> |
| Pleh za pečenje                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kolači na plehu</li> <li>■ Sitna peciva</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
| Posuda za pripremu na pari, neperforirana, veličina M | <p>Priprema sledećih jela:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pirinač</li> <li>■ Mahunarke</li> <li>■ Žitarice</li> </ul> <p>Posudu za paru nemojte stavljati na rešetku.</p>                                                                                          |
| Posuda za pripremu na pari, perforirana, veličina M   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Priprema povrća na pari.</li> <li>■ Cedenje jagodičastog voća.</li> <li>■ Odmrzavanje.</li> </ul> <p>Posudu za paru nemojte stavljati na rešetku.</p>                                                                                   |
| Posuda za paru, sa rupicama, veličina XL              | <p>Pripremajte velike količine hrane na pari.</p>                                                                                                                                                                                                                                |

## 6.1 Napomene za pribor

Određeni pribor je namenjen samo za određene režime rada.

### Posuda za paru

Posude za paru su pogodne za vrste grejanja sa parom do 120 °C.

Posude za paru nisu pogodne za visoke temperature i druge vrste grejanja. Posude menjaju boju i trajno se deformišu.


## 6.2 Funkcija užlebljenja

Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja.

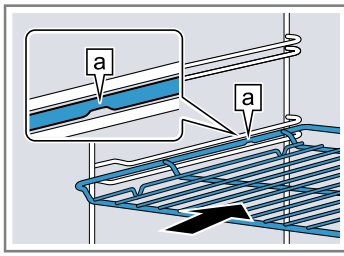
Pribor možete da izvučete otprilike do pola, dok ne ulegne u ležište. Zaštita od prevrtanja funkcioniše samo kada pribor pravilno ugurate u pećnicu.

## 6.3 Postavljanje pribora u pećnicu

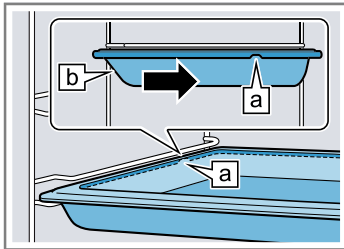
Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu. Samo na taj način pribor možete da izvučete otprilike do polovine, a da se ne prevrne.

1. Pribor okrenite tako da urez  bude pozadi i da pokazuje nadole.
2. Pribor stavite u kanale između dve vodice na dotičnoj visini.

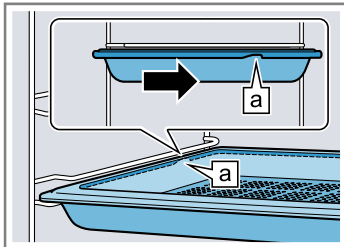
**Rešetka** Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem ~ nadole ugurajte u rernu.



**Pleh** npr. univerzalna tepsija ili pleh Ugurajte pleh sa zakošenjem [b] ka vratima uređaja.



**Posuda za paru**, sa rupicama, veličina XL



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

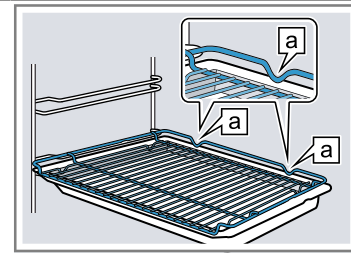
**Napomena:** Pribor koji tokom rada nije potreban izvadite iz pećnice.

### Kombinovanje pribora

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

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

Rešetka na univerzalnoj tepsiji



## 6.4 Dodatni pribor

Dodatni pribor možete da kupite preko korisničkog servisa, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

Obimnu ponudu za vaš uređaj naći ćete na internetu ili u našim prospektima:

[www.bosch-home.com](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.

## 7 Pre prve upotrebe

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

### 7.1 Definisane tvrdoće vode pre prvog puštanja u rad

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

#### PAŽNJA!

Ako je podešena pogrešna tvrdoća vode, uređaj ne može na vreme da vas podseti 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 mg/l) ili druge tečnosti.
- ▶ Upotrebljavajte isključivo svežu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili mineralnu negaziranu vodu.

Moguće funkcionalne smetnje prilikom korišćenja filtrirane ili demineralizovane vode. Moguće je da će uređaj signalizirati da rezervoar za vodu treba da se napuni, iako je pun, ili će rad sa parom biti prekinut kroz otprilike 2 minuta.

- ▶ Ako je potrebno, pomešajte filtriranu ili demineralizovanu vodu sa flaširanom mineralnom negaziranom vodom u proporciji 1 prema 1.

#### Napomene

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


| Podešavanje                  | Tvrdoća vode u mmol/l | Nemačka tvrdoća u °dH | Francuska tvrdoća u °fH |
|------------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| 0 (omekšana) <sup>1</sup>    | -                     | -                     | -                       |
| 1 (mekka)                    | do 1,5                | do 8,4                | do 15                   |
| 2 (umerena)                  | 1,5-2,5               | 8,4-14                | 15-25                   |
| 3 (tvrda)                    | 2,5-3,8               | 14-21,3               | 25-38                   |
| 4 (veoma tvrda) <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.

## 7.2 Prvo puštanje u rad

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


- Uključite uređaj pomoću .
- ✓ Prikazuje se prvo podešavanje.
- Za eventualnu promenu podešavanja, pritisnite neku vrednost u listi ili promenite vrednost pomoću prstena za podešavanje.  
Moguća podešavanja:
  - Jezik
  - Home Connect → "Home Connect", Stranica 22
  - Vreme → "Podešavanje vremena", Stranica 22
  - Tvrdoća vode → "Definisanje tvrdoće vode pre prvog puštanja u rad", Stranica 11
- Pritisnite ✓ i pređite na sledeće podešavanje.
- Prođite kroz podešavanja i po potrebi ih promenite.
- ✓ Nakon poslednjeg podešavanja, na displeju se prikazuje napomena da je prvo puštanje u rad završeno.
- Da bi uređaj izvršio proveru pre prvog zagrevanja, otvorite i ponovo zatvorite vrata uređaja.

## 7.3 Kalibracija i čišćenje uređaja pre prve upotrebe


Radi automatske kalibracije uređaja, podesite uređaj da radi prazan u režimu rada sa parom. Pre nego što po prvi put pripremite jela pomoću uređaja, očistite pećnicu i pribor.

**Napomena:** Temperatura ključanja vode zavisi od vazdušnog pritiska. Uređaj se prilikom kalibracije podešava na uslove pritiska na mestu postavke. Tokom kalibracije nemojte otvarati vrata uređaja. Kalibracija se prekida.

**Zahtev:** Pećnica je hladna ili je na sobnoj temperaturi.

- Izvadite informacije o proizvodu i pribor iz pećnice. Sa unutrašnje i spoljašnje strane uređaja uklonite ostatke ambalaže, kao što su stiroporske kuglice i lepljivu traku.
- Ravne površine u pećnici obrišite mekom, vlažnom krpom.
- Uključite uređaj pomoću .


- Napunite rezervoar za vodu.  
→ "Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 16
- Izvršite sledeća podešavanja:

|                |                                                                                                      |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vrsta grejanja | Priprema na pari  |
| Temperatura    | 100 °C                                                                                               |
| Trajanje       | 30 minuta                                                                                            |


→ "Osnovno rukovanje", Stranica 13

- Pokrenite rad.
  - Dok uređaj greje, provetrajte kuhinju.
  - ✓ Kalibracija se pokreće. Pri tome nastaje velika količina pare.
  - ✓ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
- Sačekajte da se uređaj ohladi i potom temeljno prebrišite dno pećnice.
- 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.

Izvršite sledeća podešavanja:

|                |                                                                                                       |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vrsta grejanja | 4D vreli vazduh  |
| Temperatura    | maksimalno                                                                                            |
| Trajanje       | 30 minuta                                                                                             |

→ "Osnovno rukovanje", Stranica 13


- Pokrenite rad.
  - Dok uređaj greje, provetrajte kuhinju.
  - ✓ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
- Isključite uređaj sa .
- Kada se uređaj ohladi, očistite ravne površine u pećnici pomoću sapunice i krpe za pranje posuđa.
- Pribor temeljno očistite pomoću sapunice i krpe za pranje posuđa ili mekom četkom.
- Osušite uređaj.  
→ "Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 18

**Napomena:** Ukoliko nestane struja, kalibracija se održava.

Da biste kada se preselite prilagodili uređaj novom mestu postavke, resetujte osnovna podešavanja na fabričko podešavanje. Ponovo izvršite kalibraciju.


## 8 Osnovno rukovanje

### 8.1 Uključivanje uređaja

- ▶ Uključite uređaj pomoću .
- ✓ Na displeju se prikazuje meni.

### 8.2 Isključivanje uređaja

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


- ▶ Isključite uređaj sa .
- ✓ Uređaj se isključuje. Tekuće funkcije se prekidaju.
- ✓ Na displeju se prikazuje vreme ili prikaz preostale toplote.

### 8.3 Pokretanje režima rada

Svaki rad morate da pokrenete.



#### PAŽNJA!

Voda na dnu pećnice tokom rada uređaja na temperaturi preko 120 °C izaziva oštećenja emajla.

- ▶ Nemojte započinjati režim rada, ako na dnu pećnice ima vode.
- ▶ Obrišite vodu sa dna pećnice pre rada.
- ▶ Pokrenite rad pomoću .
- ✓ Na displeju se prikazuju podešavanja.





### 8.4 Prekid rada

Rad možete da prekinete i ponovo nastavite.

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




### 8.5 Podešavanje režima rada

Nakon što uključite uređaj, na displeju se prikazuje meni.

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

**Napomena:** Podešavanja možete da memorišete kao "Favoriti" ☆ i da ih ponovo koristite.  
→ "Favoriti", Stranica 20

### 8.6 Podešavanje vrste grejanja i temperature

1. U meniju pritisnite "Vrste grejanja".
2. Pritisnite željenu vrstu grejanja.
3. Pritisnite temperaturu u °C ili, u zavisnosti od vrste grejanja, stepen podešavanja.
4. Pomoću prstena za podešavanje podesite temperaturu.
5. Za potvrdu podešene temperature, na displeju pritisnite .
  - Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja:
    - → "Brzo zagrevanje", Stranica 14
    - → "Vremenske funkcije", Stranica 14
    - → "Para", Stranica 16
6. Pokrenite rad sa .
  - ✓ Uređaj počinje da greje.
  - ✓ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku.
7. Kada se rad završi:
  - Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
  - Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .

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



#### Promena vrste grejanja

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

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



#### Promena temperature

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

1. Na displeju pritisnite .
2. Pritisnite temperaturu.
3. Pomoću prstena za podešavanje promenite temperaturu.
4. Za potvrdu izmene, na displeju pritisnite .
  - ✓ Izmena se preuzima.

### 8.7 Prikaz informacija

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

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

## 8.8 Upotreba u skladu sa Šabatom

Ukoliko želite da koristite uređaj u skladu sa Šabatom, koristite vremenske funkcije i promenite osnovno podešavanje za osvetljenje.


**Napomena:** Ako u toku rada otvorite vrata uređaja, on prestaje da zagreva. Kada zatvorite vrata uređaja, on nastavlja da zagreva. Ukoliko želite da koristite uređaj u skladu sa Šabatom, vrata uređaja otvorite tek nakon rada.

1. Osnovno podešavanje „Osvetljenje“ promenite na opciju „Uvek isključeno“.
  - "Osnovna podešavanja", Stranica 21
  - Tako će osvetljenje u pećnici tokom rada i kada otvorite vrata uređaja uvek ostati isključeno.
2. Podesite željeni režim rada.
  - "Podešavanje režima rada", Stranica 13
  - "Podešavanje vrste grejanja i temperature", Stranica 13



3. U zavisnosti od režima rada podesite željeno trajanje.
  - "Podešavanje trajanja", Stranica 14
  - "Vremenske funkcije", Stranica 14
4. Pomoću "Vreme završetka" podesite vreme kada rad treba da se završi.
  - "Podešavanje završetka", Stranica 15
  - "Vremenske funkcije", Stranica 14
5. Pre nego što uređaj počne da greje, stavite jelo u pećnicu.
6. Pokrenite rad sa <sup>start</sup>stop.
- ✓ Displej prikazuje trajanje do početka. Uređaj je u poziciju čekanja.
- ✓ Kada dođe vreme početka, uređaj počinje da greje i trajanje ističe.
7. Kada se rad završi, izvadite jelo iz pećnice. Uređaj se automatski potpuno isključuje nakon otprilike 15 do 20 minuta.
 

**Napomena:** Po potrebi, ponovo promenite osnovno podešavanje za osvetljenje.

## 9 Brzo zagrevanje

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

Kod ovih vrsta grejanja je brzo zagrevanje moguće:

- 4D vreli vazduh 
- Zagrevanje sa gornje/donje strane 



### 9.1 Podešavanje brzog zagrevanja

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



**Napomena:** Trajanje podesite tek kada se završi brzo zagrevanje.

1. Podesite odgovarajuću vrstu grejanja i temperaturu preko 100 °C.

Kada je podešena temperatura preko 200 °C, brzo zagrevanje se automatski uključuje.




2. Pritisnite "Brzo zagrevanje".
  - ✓ Simbol  svetli crveno.
3. Pokrenite rad sa <sup>start</sup>stop.
  - ✓ Brzo zagrevanje se pokreće.
  - ✓ Kada se završi brzo zagrevanje, čuje se zvučni signal. Simbol  ponovo menja boju u belo.
4. Stavite jelo u pećnicu.

### Prekidanje brzog zagrevanja

1. Na displeju pritisnite .
2. Pritisnite "Brzo zagrevanje".
  - ✓ Simbol  ponovo menja boju u belo.

## 10 Vremenske funkcije




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


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

### 10.1 Podešavanje trajanja

Možete da podesite trajanje rada do 24 sata.




**Zahtev:** Podešeni su režim rada i temperatura ili stepen.

1. Pritisnite  "Trajanje".
2. Za podešavanje trajanja, pritisnite odgovarajuću vremensku vrednost, npr. prikaz sati "h" ili prikaz vremena "m".
  - ✓ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.
3. Pomoću prstena za podešavanje podesite trajanje. Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću .
4. Za potvrdu podešenog trajanja, pritisnite  na displeju.
5. Pokrenite rad pomoću <sup>start</sup>stop.
  - ✓ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe.
  - ✓ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
6. Kada trajanje istekne:

- Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
- Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .




### Promena trajanja


Trajanje možete promeniti u svakom trenutku.

1. Na displeju pritisnite .
  2. Pritisnite trajanje .
  3. Pomoću prstena za podešavanje promenite trajanje.
  4. Za potvrdu izmene, na displeju pritisnite .
- ✓ Izmena se preuzima.

### Prekid trajanja

Trajanje možete da prekinete u svakom trenutku.

1. Na displeju pritisnite .
  2. Pritisnite trajanje .
  3. Pomoću  resetujte trajanje.
 

**Napomena:** Kod režima rada koji zahtevaju trajanje, uređaj vraća trajanje na unapred podešenu vrednost.
  4. Za potvrdu izmene, na displeju pritisnite .
- ✓ Izmena se preuzima.





## 10.2 Podešavanje završetka

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

### Napomene




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

### Zahtevi

- Podešeni su režim rada i temperatura ili stepen.
  - Trajanje je podešeno.
1. Pritisnite  "Vreme završetka".
  2. Za podešavanje vremena, pritisnite prikaz vremena ili prikaz minuta.
    - ✓ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.
  3. Pomoću prstena za podešavanje promenite vreme. Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću .
  4. Za potvrdu podešenog vremena, pritisnite  na displeju.
  5. Pokrenite rad sa <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
    - ✓ Displej prikazuje trajanje do početka. Uređaj je u poziciju čekanja.
    - ✓ Kada dođe vreme početka, uređaj počinje da greje i trajanje ističe.
    - ✓ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
  6. Kada trajanje istekne:
    - Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
    - Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .




### Izmena završetka


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

1. Na displeju pritisnite .
  2. Pritisnite vreme završetka .
  3. Pomoću prstena za podešavanje promenite vreme završetka.
  4. Za potvrdu izmene, na displeju pritisnite .
- ✓ Izmena se preuzima.

### Prekid završetka




U svakom trenutku možete da obrišete podešeno vreme završetka.

1. Na displeju pritisnite .
  2. Pritisnite vreme završetka .
  3. Pomoću  resetujte vreme završetka.
 

**Napomena:** Kod režima rada koji zahtevaju trajanje, uređaj vraća vreme završetka trajanja na najpogodnije vreme.
  4. Za potvrdu izmene, na displeju pritisnite .
- ✓ Izmena se preuzima.




## 10.3 Podešavanje alarmnog sata

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

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





### Promena alarmnog sata

Alarmni sat možete promeniti u svakom trenutku.

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

### Prekid alarmnog sata

Alarmni sat možete da prekinete u svakom trenutku.

1. Ukoliko alarmni sat radi u pozadini, prethodno izaberite alarmni sat pomoću .
2. Pritisnite .
3. Pomoću  resetujte alarmni sat.
4. Potvrdite pomoću .



## 11 Para

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

### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

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

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

### 11.1 Pre svakog režima rada sa parom

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

#### Punjenje rezervoara za vodu

### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

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




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

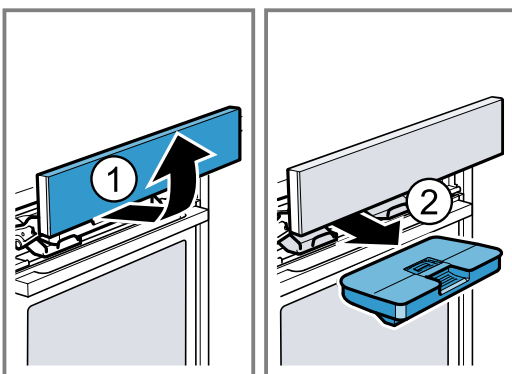
### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!


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


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

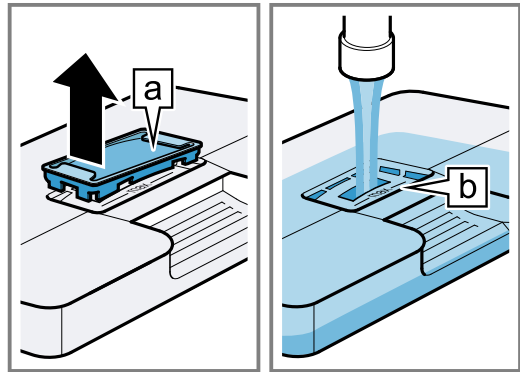
**Zahtev:** Tvrdoća vode je pravilno podešena.



1. Pritisnite .
- ✓ Maska sa komandama se automatski pomera unapred.
2. Masku sa komandama sa obe ruke izvucite unapred i zatim gurnite nagore, dok ne ulegne .
3. Izvadite rezervoar za vodu iz okna rezervoara .

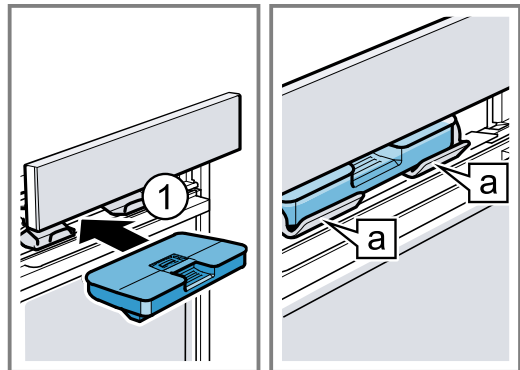


4. Pritisnite poklopac rezervoara za vodu duž zaptivke, da voda ne može da iscuri iz rezervoara za vodu.
5. Skinite poklopac  na rezervoaru za vodu.

6. Rezervoar za vodu napunite vodom do oznake „max“ .



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



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

### 11.2 Mogućnosti podešavanja sa parom

Jelo možete da pripremate pomoću pare na različite načine.

#### Vrste grejanja sa parom


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

#### PAŽNJA!

Prilikom rada sa vrstama grejanja sa parom nastaje velika količina vodene pare. Kondenzat, koji se sakuplja u slivniku ispod pećnice, može da se prelije i da ošteti susedni nameštaj.


- ▶ Tokom rada nemojte otvarati vrata uređaja ili ih otvarajte što ređe.

#### Priprema na pari


Pri pripremi na pari , vodena para obavija jela i sprečava gubitak hranjivih materija namirnica. Pomoću ove metode pripreme zadržava se oblik, boja i tipična aroma jela.

Kada je podešena temperatura između 105 °C i 120 °C redukuje se vreme pripreme. Tako će tokom pripreme na pari ostati očuvano još više hranjivih materija i vitamina.

## Regenerisanje

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

## Podizanje testa





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

## Odmrzavanje

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

## Dodavanje pare




Prilikom pripreme uz dodavanje pare, uređaj u različitim intervalima ubacuje paru u pećnicu. Jelo dobija hrskavu koricu i sjajnu površinu. Meso iznutra postaje sočno i smanjuje svoju zapreminu samo minimalno. Dodavanje pare možete da kombinujete sa sledećim funkcijama:

- Vrste grejanja → *Stranica 13*
  - 4D vreli vazduh 
  - Zagrevanje sa gornje/donje strane 
  - Roštilj sa cirkulacijom vazduha 
  - Zadržavanje toplote 
- → "Jela", *Stranica 19*

## Nalet pare

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

Nalet pare možete da dodate kod sledećih funkcija:

- Vrste grejanja → *Stranica 13*
  - 4D vreli vazduh 
  - Zagrevanje sa gornje/donje strane 
  - Roštilj sa cirkulacijom vazduha 

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

## 11.3 Podešavanje vrste grejanja sa parom


### Napomena:




Vodite računa o informacijama o vrstama grejanja sa parom:

- → "Vrste grejanja sa parom", *Stranica 16*

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



→ "Punjenje rezervoara za vodu", *Stranica 16*

1. U meniju pritisnite "Para".
  2. Pritisnite željenu vrstu grejanja sa parom.
  3. Pritisnite temperaturu u °C.
  4. Pomoću prstena za podešavanje podesite temperaturu.
  5. Za potvrdu podešene temperature, na displeju pritisnite ✓.
  6. Pritisnite  "Trajanje".  
Vrste grejanja sa parom uvek zahtevaju trajanje.
  7. Za promenu unapred podešenog trajanja, pritisnite odgovarajuću vremensku vrednost, npr. prikaz sati "h" ili prikaz vremena "m".
- ✓ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.

8. Pomoću prstena za podešavanje podesite trajanje. Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću .
9. Za potvrdu podešenog trajanja, pritisnite ✓ na displeju.
10. Pokrenite rad pomoću  <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.  
✓ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe.  
✓ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
11. Kada trajanje istekne:
  - Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
  - Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .
12. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.  
→ "Nakon svakog režima rada sa parom", *Stranica 18*


## Promena vrste grejanja

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

1. Pritisnite  <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite željenu vrstu grejanja.
4. Ponovo podesite rad i pokrenite ga pomoću  <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.



## Promena temperature

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

1. Na displeju pritisnite .
  2. Pritisnite temperaturu.
  3. Pomoću prstena za podešavanje promenite temperaturu.
  4. Za potvrdu izmene, na displeju pritisnite ✓.
- ✓ Izmena se preuzima.


## Promena trajanja

Trajanje možete promeniti u svakom trenutku.

1. Na displeju pritisnite .
  2. Pritisnite trajanje .
  3. Pomoću prstena za podešavanje promenite trajanje.
  4. Za potvrdu izmene, na displeju pritisnite ✓.
- ✓ Izmena se preuzima.

## 11.4 Podešavanje dodavanja pare

### Zahtevi

- Vodite računa o informacijama za određeni režim rada.  
→ "Mogućnosti podešavanja sa parom", *Stranica 16*
  - Rezervoar za vodu je pun. Ako se rezervoar za vodu tokom rada isprazni, na displeju se prikazuje napomena. Režim rada se nastavlja bez dodavanja pare.  
→ "Punjenje rezervoara za vodu", *Stranica 16*
1. U meniju pritisnite željeni režim rada.
  2. Izvršite podešavanja za režim rada, npr. vrstu grejanja i temperaturu.
  3. Pritisnite  "Dodavanje pare".
  4. Pomoću prstena za podešavanje podesite stepen pare.

| Stepen pare | Dodavanje pare |
|-------------|----------------|
| 1           | slabo          |
| 2           | umereno        |
| 3           | jako           |

5. Za potvrdu podešenog stepena pare, pritisnite ✓ na displeju.
6. Pokrenite rad sa <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
- ✓ Uređaj počinje da greje.
- ✓ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku.
7. Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ○.
8. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.  
→ "Nakon svakog režima rada sa parom",  
Stranica 18

### Promena dodavanja pare

Dodavanje pare možete promeniti ili deaktivirati u svakom trenutku.

1. Na displeju pritisnite ^.
2. Pritisnite dodavanje pare ☁.
3. Pomoću prstena za podešavanje promenite ili deaktivirajte dodavanje pare.
4. Za potvrdu izmene, na displeju pritisnite ✓.
- ✓ Izmena se preuzima.

### 11.5 Podešavanje naleta pare

#### Zahtevi

- Vodite računa o informacijama za određeni režim rada.  
→ "Mogućnosti podešavanja sa parom", Stranica 16
  - Rezervoar za vodu je pun. Ako se rezervoar za vodu tokom rada isprazni, na displeju se prikazuje napomena. Režim rada se prekida.  
→ "Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 16
1. U meniju pritisnite željeni režim rada.
  2. Izvršite podešavanja za režim rada, npr. vrstu grejanja i temperaturu.
  3. Pokrenite rad sa <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
  4. U željenom trenutku pritisnite ^ na displeju. Nalet pare koristite tek kada je uređaj potpuno zagrejan.
  5. Pritisnite ↓ "Nalet pare".
  - ✓ Simbol ↓ svetli crveno i uređaj zagreva vodu.
  6. Kada se voda zagreje, ponovo pritisnite ↓ "Nalet pare".  
**Napomena:** Kada je aktivirano brzo zagrevanje ☺, nalet pare može da se aktivira tek kada se brzo zagrevanje završi.
  - ✓ Nalet pare se aktivira i uređaj ispušta paru u pećnicu otprilike 3 do 5 minuta.
  - ✓ Kada se nalet pare završi, rad se nastavlja normalno. U zavisnosti od rada, možete ponovo da aktivirate nalet pare.
  7. Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ○.
  8. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.  
→ "Nakon svakog režima rada sa parom",  
Stranica 18

### Prekid naleta pare

Nalet pare možete da prekinete u svakom trenutku.

1. Na displeju pritisnite ^.
2. Pritisnite ↓ "Nalet pare".
- ✓ Simbol ↓ ponovo menja boju u belo.
- ✓ Režim rada teče dalje bez naleta pare.

### 11.6 Nakon svakog režima rada sa parom

Nakon svakog rada sa parom, osušite uređaj.

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

→ "Čišćenje i održavanje", Stranica 24

### Pražnjenje rezervoara za vodu

#### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

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

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

#### PAŽNJA!

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

- ▶ Rezervoar za vodu nemojte da sušite u vreloj pećnici.

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

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

### Sušenje posude za kondenzat

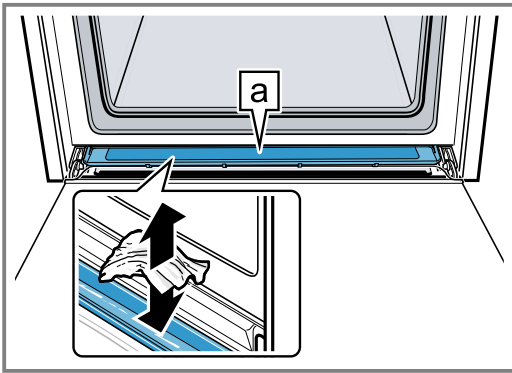
#### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Uređaj se zagreva tokom rada.

- ▶ Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi.

**Zahtev:** Pećnica se ohladila.

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



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

**Napomena:** Za čišćenje posude za kondenzat, možete da je demontirate.

→ "Uklanjanje posude za kondenzat", Stranica 29

### Sušenje pećnice

Nakon rada sa parom, osušite pećnicu.

- ▶ Pećnicu osušite ručno ili upotrebite funkciju sušenja.  
→ "Sušenje", Stranica 28

## 12 Jela

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

### 12.1 Posuđe za jela

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

- svetao, sjajni aluminijum
- neglazirana glina
- plastika ili plastične drške

### 12.2 Mogućnosti podešavanja jela

Za optimalnu pripremu jela, uređaj koristi različita podešavanja u zavisnosti od jela.

Na displeju vidite aktuelna podešavanja. Određena podešavanja možete da prilagodite. Sledite informacije na displeju.

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

#### Saveti i napomene uz podešavanja

Kada podešavate jelo, displej prikazuje informacije koje su relevantne za to jelo, npr:

- Odgovarajuća visina ubacivanja
- Odgovarajući pribor ili posuda
- Dodavanje tečnosti
- Trenutak za okretanje ili mešanje

Kada se dostigne taj trenutak, čuje se signal.

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

#### Programi

U programima su unapred definisani optimalna vrsta grejanja, temperatura i trajanje.

Za optimalan rezultat pripreme, morate dodatno da podesite težinu, debljinu ili stepen pripreme. Podešavanje je moguće samo u predviđenom opsegu.

Ukoliko nije drugačije navedeno, podesite ukupnu težinu jela.

### Preporuke za podešavanje

Za preporuke za podešavanje je definisana optimalna vrsta grejanja.

Definisanoj temperaturi i trajanju možete da prilagodite.

### 12.3 Pregled jela

Kada pozovete režim rada, na uređaju vidite pojedinačna jela koja su raspoloživa. Izbor jela zavisi od opreme vašeg uređaja.

Jela su sortirana prema kategorijama i jelima.

**Napomena:** U osnovnim podešavanjima možete da podesite prikazana jela u skladu sa vašim regionom.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 21

| Kategorija            | Jela                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kolači                | Kolači u kalupima<br>Kolači na plehu<br>Sitna peciva<br>Domaći keks                                                                                                                                                               |
| Hleb, zemičke         | Hleb<br>Zemičke                                                                                                                                                                                                                   |
| Pica, pikantni kolači | Pica<br>Pikantni kolači, francuska pita                                                                                                                                                                                           |
| Nabujci, sufle        | Nabujak, pikantni, sveži, kuvani sastojci<br>Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm<br>Lazanje, sveže<br>Lazanje, hladne<br>Nabujak, slatki, sveži<br>Voćni krambl<br>Sufle u kalupima za porcije<br>Jorkširski puding |
| Živina                | Piletina<br>Patka, guska<br>Ćuretina                                                                                                                                                                                              |
| Meso                  | Svinjetina<br>Govedina<br>Teletina<br>Jagnjetina<br>Divljač<br>Jela od mesa                                                                                                                                                       |

| Kategorija                          | Jela                                                                                 |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Riba                                | Cela riba<br>Riblji file<br>Riblji kotlet<br>Jela od ribe<br>Morski plodovi          |
| Zamrznuti proizvodi                 | Pica<br>Nabujci<br>Proizvodi od krompira<br>Povrće<br>Živinsko meso, riba<br>Zemičke |
| Prilozi, povrće                     | Krompir<br>Pirinač<br>Žitarice<br>Povrće<br>Mahunarke<br>Testenina, valjušci<br>Jaja |
| Desert, kompot                      | Slatke knedle<br>Karamel krem<br>Sutlijaš<br>Voćni kompot<br>Jogurt u čašama         |
| Ukuvavanje, ceđenje, dezinfikovanje | Ukuvavanje<br>Ceđenje<br>Dezinfekcija flašica                                        |
| Regeneracija, dopicanje             | Pecivo<br>Prilozi<br>Povrće<br>Meni                                                  |
| Odmrzavanje jela                    | Povrće, voće                                                                         |

## 12.4 Podešavanje jela

1. U meniju pritisnite "Jela".
2. Pritisnite željenu kategoriju.
3. Pritisnite željeno jelo.
4. Pritisnite željeno jelo.

**Savet:** Za pojedina jela možete da izaberete preferiranu vrstu pripreme.

→ "Mogućnosti podešavanja jela", Stranica 19

- ✓ Na displeju se prikazuju podešavanja za jelo.
5. Po potrebi prilagodite podešavanja.  
U zavisnosti od jela, možete da prilagodite samo određena podešavanja.  
→ "Mogućnosti podešavanja jela", Stranica 19
  6. Da biste dobili informacije npr. o priboru i visini ubacivanja, pritisnite ⓘ "Informacija".
  7. Pokrenite rad sa <sup>start</sup>stop.
  - ✓ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe.
  - ✓ Kada je jelo gotovo, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje.
  8. Kada trajanje istekne:
    - Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
    - Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ⏻.

## 12.5 Funkcija automatskog isključivanja

Funkcija automatskog isključivanja **Auto Off** za jela omogućuje opušteno pečenje i prženje.

Kada se rad završi, uređaj automatski prestaje da se zagreva.

Za optimalan rezultat pripreme, izvadite jelo iz pećnice kada se rad završi.

# 13 Favoriti

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

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

## 13.1 Memorisanje favorita

Kao favorite možete da memorišete do 30 različitih režima rada.

- ▶ Kada podesite režim rada, na kraju liste za izbor pritisnite ☆ "Memorisati kao favorit".  
Za promenu naziva favorita, morate da upotrebite Home Connect aplikaciju. Kada se uređaj poveže, pratite uputstva u aplikaciji.

## 13.2 Izbor favorita

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

1. U meniju pritisnite "Favoriti".
  - Ili pomoću tastera ☆ direktno izaberite favorite.
2. Pritisnite željeni favorit.
3. Po potrebi možete da promenite podešavanja.

4. Pokrenite rad pomoću <sup>start</sup>stop.

✓ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja.

### Napomena:

Vodite računa o informacijama o različitim režimima rada:

- → "Para", Stranica 16

## 13.3 Promena favorita

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

1. Za sortiranje favorita ili promenu naziva, morate da upotrebite Home Connect aplikaciju. Kada se uređaj poveže, pratite uputstva u aplikaciji.
2. Za promenu vrednosti podešavanja na uređaju, u meniju pritisnite "Favoriti".
  - Ili pomoću tastera ☆ direktno izaberite favorite.
3. Pritisnite željeni favorit.
4. Na kraju liste za izbor pritisnite ⚙ "Obrada favorita".
5. Promenite vrednosti podešavanja.
6. Potvrdite izmenu.

### Brisanje favorita

1. Za brisanje favorita, pritisnite "Favoriti" u meniju.
  - Ili pomoću tastera ☆ direktno izaberite favorite.
2. Pritisnite željeni favorit.

3. Na kraju liste za izbor pritisnite "Brisanje favorita".

4. Potvrdite brisanje.

## 14 Zaštita za decu

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

### 14.1 Aktiviranje zaštite za decu

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

- ▶ Za aktiviranje zaštite za decu, držite pritisnuto otprilike 4 sekunde.
- ✓ Na displeju se prikazuje napomena za potvrđivanje.
- ✓ Komandna površina je blokirana. Uređaj možete da isključite samo pomoću .

- ✓ Kada je uređaj uključen, svetli. Kada je uređaj isključen, ne svetli.

### 14.2 Deaktiviranje zaštite za decu

Zaštitu za decu možete deaktivirati u svakom trenutku.

1. Pritisnite bilo koje mesto na displeju.
2. Za deaktiviranje zaštite za decu:
  - Pratite uputstva na displeju tako da se grafika na prstenu potpuno ispuni.
  - Ili pritisnite i zadržite oko 4 sekunde.
- ✓ Na displeju se prikazuje napomena za potvrđivanje.

## 15 Osnovna podešavanja

Osnovna podešavanja uređaja možete da prilagodite svojim potrebama.

### 15.1 Pregled osnovnih podešavanja

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

Više informacija o pojedinačnim osnovnim podešavanjima možete pogledati na displeju koristeći "Informacija".

| Osnovna podešavanja | Izbor                                                                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jezik               | Pogledajte izbor na uređaju.                                                                                         |
| Home Connect        | Povežite rernu sa mobilnim krajnjim uređajem i upravljajte rernom daljinski.<br>→ "Home Connect", <i>Stranica 22</i> |
| Vreme               | Vreme u formatu 24 h.                                                                                                |

| Displej                 | Izbor                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Osvetljenost            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stepeni 1, 2, 3, 4 i 5<sup>1</sup></li> </ul>                                                                                               |
| Prikaz stanja mirovanja | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uključeno, vremenski ograničeno</li> <li>▪ Uključeno (ovo podešavanje povećava potrošnju energije)</li> <li>▪ Isklj.<sup>1</sup></li> </ul> |
| Sat                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Digitalni<sup>1</sup></li> <li>▪ Analogni</li> </ul>                                                                                        |
| Podešavanje             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Podesite displej horizontalno i vertikalno.</li> </ul>                                                                                      |

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

| Zvuk          | Izbor                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zvuk tastera  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Uklj.<sup>1</sup></li> <li>▪ Isklj.</li> </ul>                                                                                                                                            |
| Zvučni signal | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Veoma kratko trajanje (jedanput)</li> <li>▪ Kratko trajanje (oko 5 sekundi)</li> <li>▪ Srednje trajanje (oko 10 sekundi)<sup>1</sup></li> <li>▪ Dugo trajanje (oko 30 sekundi)</li> </ul> |

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

| Podešavanja uređaja              | Izbor                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vreme naknadnog rada ventilatora | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Minimalno</li> <li>▪ Preporučeno<sup>1</sup></li> <li>▪ Dugo</li> <li>▪ Veoma dugo</li> </ul>                                                               |
| Sistem za izvlačenje             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nije nadograđeno (kod postolja i 1-strukog dela na izvlačenje)<sup>1</sup></li> <li>▪ Nadograđeno (kod 2-strukog i 3-strukog dela na izvlačenje)</li> </ul> |
| Sistem za izvlačenje             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nije nadograđeno (kod postolja i 1-strukog dela na izvlačenje)<sup>1</sup></li> <li>▪ Nadograđeno (kod 2-strukog i 3-strukog dela na izvlačenje)</li> </ul> |
| Osvetljenje                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tokom pripreme i kada otvorite vrata<sup>1</sup></li> <li>▪ Samo kada otvorite vrata</li> <li>▪ Uvek isklj.</li> </ul>                                      |
| Tvrdoća vode                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 (veoma tvrda)<sup>1</sup></li> <li>▪ 3 (tvrda)</li> <li>▪ 2 (umerena)</li> <li>▪ 1 (meka)</li> <li>▪ 0 (omekšana)</li> </ul>                              |

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

| Personalizacija                                                                       | Izbor                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Logo marke                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prikazati<sup>1</sup></li> <li>▪ Ne prikazati</li> </ul>                                                         |
| Režim rada nakon uključivanja                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Glavni meni<sup>1</sup></li> <li>▪ Vrste grejanja</li> <li>▪ Para</li> <li>▪ Jela</li> <li>▪ Favoriti</li> </ul> |
| Protoklo vreme pečenja                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ne prikazati</li> <li>▪ Prikazati<sup>1</sup></li> </ul>                                                         |
| Regionalna jela                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sva<sup>1</sup></li> <li>▪ Evropska jela</li> <li>▪ Jela na engleski način</li> </ul>                            |
| Jela                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sva<sup>1</sup></li> <li>▪ Bez svinjskog mesa</li> <li>▪ Samo košer</li> </ul>                                   |
| Zaštita za decu                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Samo blokiranje tastera<sup>1</sup></li> <li>▪ Deaktivirano</li> </ul>                                           |
| Automatsko brzo zagrevanje                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Isklj.</li> <li>▪ Uklj.<sup>1</sup></li> </ul>                                                                   |
| <sup>1</sup> Fabričko podešavanje (može da se razlikuje u zavisnosti od tipa uređaja) |                                                                                                                                                           |
| Fabrička podešavanja                                                                  | Izbor                                                                                                                                                     |
| Fabrička podešavanja                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nazad</li> </ul>                                                                                                 |
| Informacija                                                                           | Prikaz                                                                                                                                                    |
| Informacija o uređaju                                                                 | Prikaz tehničkih informacija o uređaju.                                                                                                                   |

## 15.2 Promena osnovnih podešavanja

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

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

## 15.3 Podešavanje vremena

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

# 16 Home Connect

Ovaj uređaj podržava povezivanje sa mrežom. Povežite svoj uređaj sa mobilnim krajnjim uređajem, da biste preko Home Connect aplikacije rukovali funkcijama, prilagođavali osnovna podešavanja ili nadgledali trenutno radno stanje.

Home Connect usluge nisu dostupne u svim zemljama. Dostupnost Home Connect funkcije zavisi od dostupnosti Home Connect usluga u vašoj zemlji. Informacije o tome naći ćete na: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Home Connect aplikacija će vas voditi kroz postupak prijavljivanja. Da biste izvršili podešavanja, sledite korake u Home Connect aplikaciji.

### Saveti

- Obratite pažnju na isporučenu dokumentaciju za Home Connect.
- Takođe se pridržavajte i napomena u Home Connect aplikaciji.

### Napomene

- Obratite pažnju na napomene o bezbednosti u ovom uputstvu za upotrebu i vodite računa o tome da se one poštuju i kada uređajem upravljate putem Home Connect aplikacije.  
→ "Bezbednost", Stranica 2

- Rukovanje na samom uređaju uvek ima prioritet. Tada nije moguće rukovanje putem Home Connect aplikacije.
- U umreženom stanju pripravnosti uređaju je potrebno maks. 2 W.

## 16.1 Podešavanje Home Connect

### Zahtevi

- Uređaj je povezan sa strujnom mrežom i uključen.
- Imate mobilni krajnji uređaj sa aktuelnom verzijom operativnog sistema iOS ili Android, npr. pametni telefon.
- Mobilni krajnji uređaj i uređaj su u dometu WLAN signala kućne mreže.

1. Preuzmite Home Connect aplikaciju.



2. Otvorite Home Connect aplikaciju i skenirajte sledeći QR kôd.



### 3. Pratite uputstva u Home Connect aplikaciji.

## 16.2 Podešavanja za Home Connect

U osnovnim podešavanjima uređaja možete da prilagodite podešavanja za Home Connect, kao i podešavanja mreže. Koja podešavanja će se prikazivati na displeju zavisi od toga da li je Home Connect funkcija podešena i da li je uređaj povezan sa kućnom mrežom.

| Osnovno podešavanje           | Moguća podešavanja                                                    | Objašnjenje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Home Connect pomoćni sistem   | Pokretanje pomoćnog sistema<br>Prekidanje veze                        | Pomoću Home Connect pomoćnog sistema možete da povežete uređaj sa Home Connect aplikacijom.<br><b>Napomena:</b> Kada Home Connect pomoćni sistem koristite prvi put, na raspolaganju je podešavanje "Pokretanje pomoćnog sistema".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| WiFi                          | Uklj.<br>Isklj.                                                       | Pomoću WiFi funkcije možete da isključite povezivanje uređaja na mrežu. Kada se jednom uspešno povežete, možete da deaktivirate WiFi, a da ne izgubite detaljne podatke. Kada ponovo aktivirate WiFi, uređaj se automatski povezuje.<br><b>Napomena:</b> U umreženom stanju pripravnosti, uređaju je potrebno maksimalno 2 W.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Status daljinskog upravljanja | Monitoring<br>Manuelni daljinski start<br>Permanentni daljinski start | Tokom monitoringa, u aplikaciji možete da prikazete samo radno stanje uređaja.<br>Kod manuelnog daljinskog pokretanja, svaki put morate prvo da aktivirate daljinsko pokretanje da biste mogli pokrenuti uređaj putem aplikacije. Ako u roku od 15 minuta nakon aktiviranja daljinskog pokretanja ili završetka rada otvorite vrata uređaja, daljinsko pokretanje je deaktivirano.<br>Kod permanentnog daljinskog pokretanja, u svakom trenutku možete daljinski da pokrenete uređaj i rukujete njime. Ako uređajem često rukujete daljinski, predlažemo da daljinsko pokretanje podesite na permanentno. |

## 16.3 Rukovanje uređajem sa Home Connect aplikacijom

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


### **⚠ 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 izvučite osigurač i držite vrata zatvorena da bi se ugušio eventualni plamen.

### Zahtevi

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

1. Za aktiviranje daljinskog starta, pritisnite .
2. Izvršite podešavanje u Home Connect aplikaciji i pošaljite ga uređaju.

### Napomene

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



## 16.4 Ažuriranje softvera

Pomoću funkcije Ažuriranje softvera ažuriraće se softver vašeg uređaja, na primer optimizacija, otklanjanje problema, bezbednosne ispravke.

Preduslov je da ste registrovani korisnik aplikacije Home Connect, da ste instalirali aplikaciju na svom mobilnom krajnjem uređaju i da ste se povezali sa Home Connect serverom.

Ako je na raspolaganju ažuriranje softvera, dobićete obaveštenje putem aplikacije Home Connect, a onda putem aplikacije možete pokrenuti ažuriranje softvera. Ako ste povezani sa kućnom WLAN mrežom (WiFi), nakon uspešnog preuzimanja, instalaciju možete da pokrenete putem aplikacije Home Connect. Nakon uspešne instalacije, dobijaćete informacije preko aplikacije Home Connect.

### Napomene

- Za vreme preuzimanja možete i dalje da koristite uređaj. U zavisnosti od ličnih podešavanja u aplikaciji, ažuriranje softvera se može preuzeti i automatski.
- U slučaju bezbednosnih ispravki preporučuje se da instalaciju izvršite što je pre moguće.
- Instalacija traje nekoliko minuta. Tokom instalacije ne možete da koristite uređaj.

## 16.5 Daljinska dijagnostika

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

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

# 17 Čišćenje i održavanje

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

## 17.1 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.

## 16.6 Zaštita ličnih podataka

Pridržavajte se napomena u vezi sa zaštitom ličnih podataka.

Kada se vaš uređaj prvi put poveže sa kućnom mrežom koja je povezana sa internetom, tada vaš uređaj šalje Home Connect serveru sledeće kategorije podataka (prva registracija):

- jednoznačnu oznaku uređaja (sastoji se od šifri uređaja i MAC adrese ugrađenog Wi-Fi komunikacionog modula),
- sigurnosni sertifikat Wi-Fi komunikacionog modula (radi informaciono-tehnološkog osiguranja veze),
- aktuelnu verziju softvera i verziju hardvera kućnog uređaja,
- status nekog eventualnog prethodnog vraćanja na fabrička podešavanja.

Ovom prvom registracijom se priprema upotreba Home Connect funkcionalnosti i potrebna je tek kada poželite da prvi put koristite Home Connect funkcionalnosti.

**Napomena:** Imajte na umu da se Home Connect funkcionalnosti mogu upotrebljavati samo u kombinaciji sa Home Connect aplikacijom. Informacije o zaštiti ličnih podataka mogu da se pozovu unutar Home Connect aplikacije.

- ▶ Nemojte da koristite jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol.
- ▶ Nemojte da koristite tvrde abrazivne jastučice ili sunđere za ribanje.
- ▶ Nemojte koristiti posebno sredstvo za toplo čišćenje.

Sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla oštećuje emajl.

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

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

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

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

- ▶ Nove sunđeraste krpe temeljno isperite pre upotrebe.

**Odgovarajuća sredstva za čišćenje**

Koristite samo sredstva za čišćenje koja odgovaraju za različite površine na uređaju.

Pridržavajte se uputstva za čišćenje uređaja.  
→ "Čišćenje uređaja", Stranica 26

**Prednja strana uređaja**

| <b>Površina</b>                                       | <b>Odgovarajuća sredstva za čišćenje</b>                                                                                                      | <b>Napomene</b>                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. Sredstvo za negu nerđajućeg čelika nanosite mekom krpom u tankom sloju.                  |
| Plastika ili lakirane površine npr. komandna površina | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vruća sapunica</li> </ul>                                                                            | Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklene površine. Da biste izbegli stvaranje fleka koje više ne mogu da se uklone, sredstvo za uklanjanje kamenca odmah uklonite sa površine. |

**Vrata uređaja**

| <b>Oblast</b>                               | <b>Odgovarajuća sredstva za čišćenje</b>                                                                                                                | <b>Napomene</b>                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stakla na vratima                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vruća sapunica</li> <li>▪ Sredstvo za čišćenje rerne</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 28                                              |
| Poklopac na vratima                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Od nerđajućeg čelika: Sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika</li> <li>▪ Od plastike: Vruća sapunica</li> </ul> | Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklene površine. Nemojte koristiti sredstva za negu nerđajućeg čelika.<br><b>Savet:</b> Za temeljno čišćenje skinite poklopac na vratima.<br>→ "Vrata uređaja", Stranica 28 |
| Unutrašnji okvir vrata od nerđajućeg čelika | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika</li> </ul>                                                              | Promene boje se mogu ukloniti sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika. Nemojte koristiti sredstva za negu nerđajućeg čelika.                                                                                                                   |
| 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 površine.                                                                                                                    |
| Zaptivka na vratima                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vruća sapunica</li> </ul>                                                                                      | Nemojte da uklanjate niti da ribate zaptivku.                                                                                                                                                                                                  |

**Pećnica**

| <b>Oblast</b>        | <b>Odgovarajuća sredstva za čišćenje</b>                                                                                             | <b>Napomene</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 velike nečistoće 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> |
| Samočisteće površine | -                                                                                                                                    | Pridržavajte se uputstva za samočisteće površine.<br>→ "Regeneracija samočistećih površina u pećnici", Stranica 26                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Postolja             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vruća sapunica</li> </ul>                                                                   | Kod velike nečistoće natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika.<br><b>Napomena:</b> Za temeljno čišćenje skinite postolja.<br>→ "Postolja", Stranica 32                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Oblast            | Odgovarajuća sredstva za čišćenje                                                                        | Napomene                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dodatni pribor    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vruća sapunica</li> <li>▪ Sredstvo za čišćenje rerne</li> </ul> | <p>Kod velike nečistoće natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika.</p> <p>Emajlirani pribor se može prati u mašini za pranje sudova.</p> <p>Na posudama za pripremu na pari od nerđajućeg čelika nemojte koristiti žicu od nerđajućeg čelika.</p> <p>Prljavnosti na posudama za pripremu na pari od nerđajućeg čelika zbog namirnica koje sadrže škrob (npr. pirinač) uklonite sirčetom i vodom.</p> |
| Rezervoar za vodu | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vruća sapunica</li> </ul>                                       | <p>Za uklanjanje ostataka deterdženta nakon čišćenja, temeljno isperite čistom vodom.</p> <p>Za sušenje rezervoara za vodu nakon čišćenja, sačekajte da se osuši dok je poklopac otvoren. Osušite zaptivku na poklopcu.</p> <p>Nemojte da perete u mašini za pranje sudova.</p>                                                                                                                                              |

## 17.2 Čišćenje uređaja

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

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

Uređaj i delovi koje možete da dodirnete se tokom rada zagrevaju.

- ▶ Budite pažljivi i ne dodirujte grejne elemente.
- ▶ Udaljite malu decu mlađu od 8 godina.

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

Slobodni ostaci jela, masnoća i sokovi od pečenja mogu da se zapale.

- ▶ Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.

**Zahtev:** Pridržavajte se napomena o sredstvima za čišćenje.

→ "Sredstvo za čišćenje", Stranica 24

1. Uređaj čistite vrućom sapunicom i krpom za posuđe.
  - Na nekim površinama možete da koristite alternativno sredstvo za čišćenje.
    - "Odgovarajuća sredstva za čišćenje", Stranica 25
2. Osušite mekom krpom.

### **Regeneracija samočistećih površina u pećnici**

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

### **PAŽNJA!**

Ako samočisteće površine ne čistite redovno, mogu nastati oštećenja na površinama.

- ▶ Ako se na samočistećoj površini pojave tamne fleke, zagrejte pećnicu pomoću funkcije čišćenja.
- ▶ Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje rerne ili abrazivna pomoćna sredstva za čišćenje. U slučaju da se sredstvo za čišćenje pećnice slučajno nađe na samočistećim površinama, odmah ga obrišite vodom i sunđerom. Nemojte ribati.


1. Izvadite pribor i posuđe iz pećnice.
2. Otkočite postolja i izvadite ih iz pećnice.
  - "Postolja", Stranica 32
3. Uklonite veliku nečistoću sapunicom i mekom krpom:
  - sa glatkih emajliranim površina
  - sa unutrašnjosti vrata uređaja
  - sa staklenog poklopca lampice za rernu

Na taj način ćete izbeći fleke koje se ne mogu ukloniti.
4. Izvadite predmete iz pećnice. Pećnica mora biti prazna.
5. Podesite vrstu grejanja 4D vreli vazduh.
6. Podesite maksimalnu temperaturu.
7. Pokrenite rad.
8. Isključite uređaj posle sat vremena.
9. Kada je uređaj dobro ohlađen, pećnicu obrišite vlažnom krpom.

**Napomena:** Na samočistećim površinama mogu da se stvore fleke. Ostaci od šećera i belančevina iz namirnica se ne rastavljaju i lepe se za površine. Crvenkaste fleke su ostaci namirnica koje sadrže so i te fleke nisu rđa. Fleke nisu opasne po zdravlje. Fleke ne ograničavaju sposobnost čišćenja samočistećih površina.

10. Zakačite postolja.
  - "Postolja", Stranica 32

## 18 Podrška čišćenju

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

### 18.1 Podešavanje podrške čišćenju

#### **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

Od vode u vreloj pećnici može nastati vrela vodena para.

► Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.

**Napomena:** Lampica za renu ne svetli za vreme podrške čišćenju.

**Zahtev:** Pećnica je potpuno hladna.

1. Izvadite pribor iz pećnice.

#### 2. **PAŽNJA!**

Destilovana voda u pećnici izaziva koroziju.


► Nemojte koristiti destilovanu vodu.

Pomešajte 0,4 litara vode sa jednom kapi sredstva za pranje posuđa i prelijte dno pećnice po sredini.

3. U meniju pritisnite "Čišćenje".

4. Pritisnite  "Podrška čišćenju".

Trajanje se ne može promeniti.


5. Pritisnite .

✓ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremanjima za podršku čišćenju.

6. Potvrdite preporuku.

✓ Podrška čišćenju otpočinje rad i trajanje teče.

✓ Kada se podrška čišćenju završi, oglašava se zvučni signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.

7. Isključite uređaj sa .

8. → "Čišćenje pećnice nakon podrške čišćenju", Stranica 27.

### 18.2 Čišćenje pećnice nakon podrške čišćenju

#### **PAŽNJA!**

Vlažnost koja duže vreme ostaje u pećnici dovodi do korozije.

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

1. Sačekajte da se uređaj ohladi.

2. Preostalu vodu u pećnici obrišite sunđerom koji dobro upija.

3. Ravne emajlirane površine pećnice očistite krpom za posuđe ili mekom četkom. Tvrdokorne ostatke uklonite spiralom za ribanje od inoksa.

4. Fleke od kamenca uklonite krpom natopljenom sirčetom i obrišite površinu čistom vodom.

5. Pećnicu osušite mekom krpom.

6. Za potpuno sušenje pećnice, ostavite vrata uređaja otprilike 1 sat otvorena ili upotrebite funkciju sušenja.

→ "Podešavanje sušenja", Stranica 28

## 19 Uklanjanje kamenca

Kako bi uređaj ostao funkcionalan, potrebno je redovno uklanjanje kamenca .

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

Čišćenje kamenca se sastoji iz više koraka i traje otprilike 70–95 minuta:

- Čišćenje kamenca (otprilike 55–70 minuta)
- Prvi postupak ispiranja (otprilike 8–12 minuta)
- Drugi postupak ispiranja (otprilike 8–12 minuta)

Iz higijenskih razloga, uklanjanje kamenca morate da izvršite u potpunosti.

Ako prekinete čišćenje kamenca, ne možete da podesite režim rada. Izvršite 2 postupka ispiranja da bi uređaj opet bio spreman za rad.

### 19.1 Priprema uklanjanja kamenca

#### **PAŽNJA!**

Vreme delovanja tokom uklanjanja kamenca je prilagođeno tačnom sredstvu za uklanjanje kamenca koje mi preporučujemo. Ostala sredstva za uklanjanje kamenca mogu da prouzrokuju štete na uređaju.

► Za čišćenje kamenca koristite isključivo tačno sredstvo za čišćenje kamenca koje smo mi preporučili.

Ako rastvor protiv kamenca dospe na komandno polje ili neke druge osetljive površine, one će se oštetiti.

► Odmah vodom uklonite rastvor za uklanjanje kamenca.

1. Mešanje rastvora za uklanjanje kamenca:

- 200 ml tačnog sredstva za uklanjanje kamenca
- 400 ml vode

2. Otvorite masku sa komandama.

3. Izvadite rezervoar za vodu i sipajte rastvor za uklanjanje kamenca.

4. Ubacite rezervoar za vodom koji je napunjen rastvorom za uklanjanje kamenca.

5. Zatvorite masku sa komandama.


### 19.2 Podešavanje uklanjanja kamenca

**Zahtev:** → "Priprema uklanjanja kamenca", Stranica 27

1. U meniju pritisnite "Čišćenje".

2. Pritisnite  "Uklanjanje kamenca".

Trajanje se ne može promeniti.

3. Pritisnite .

✓ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremanjima za čišćenje kamenca.

4. Potvrdite preporuku.

✓ Uklanjanje kamenca otpočinje rad i trajanje teče.

✓ Kada se završi prvi deo uklanjanja kamenca, čuje se signal. Uređaj 2 puta zahteva ispiranje.

5. Za ispiranje uređaja, za svaki postupak ispiranja uradite sledeće:
- Otvorite masku sa komandama i izvadite rezervoar za vodu.
  - Temeljno isperite rezervoar za vodu i napunite ga vodom.

- Ubacite rezervoar za vodu i zatvorite masku sa komandama.
  - ✓ Kada se postupak ispiranja završi, čuje se signal.
6. Kada se drugi postupak ispiranja završi:
- Ispraznite i osušite rezervoar za vodu. → "Pražnjenje rezervoara za vodu", Stranica 18
  - Isključite uređaj sa ☹.

## 20 Sušenje

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

### PAŽNJA!

Voda na dnu pećnice tokom rada uređaja na temperaturi preko 120 °C izaziva oštećenja emajla.

- ▶ Nemojte započinjati režim rada, ako na dnu pećnice ima vode.
- ▶ Obrišite vodu sa dna pećnice pre rada.

### 20.1 Sušenje pećnice



Možete sačekati da se pećnica osuši ili upotrebite funkciju Sušenje.

1. Sačekajte da se uređaj ohladi.
2. Uklonite prljavštinu iz pećnice.
3. Očistite vodu iz pećnice.
4. Osušite pećnicu.
  - Za sušenje pećnice, ostavite vrata uređaja 1 sat otvorena.

- Za korišćenje funkcije Sušenje, podesite "Funkcija sušenja".
- "Podešavanje sušenja", Stranica 28

### Podešavanje sušenja

**Zahtev:** → "Sušenje pećnice", Stranica 28

1. U meniju pritisnite "Čišćenje".
2. Pritisnite  "Funkcija sušenja". Trajanje se ne može promeniti.
3. Pritisnite .
- ✓ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremanjima za sušenje.
4. Potvrdite preporuku.
- ✓ Sušenje otpočinje rad i trajanje teče.
- ✓ Kada se sušenje završi, oglašava se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
5. Isključite uređaj sa ☹.
6. Za potpuno sušenje pećnice, ostavite vrata uređaja 1 do 2 minuta otvorena.

## 21 Vrata uređaja

Za temeljno čišćenje vrata uređaja, možete da ih demontirate.

**Napomena:** Posudu za kondenzat prebrišite bez pritiska.

### 21.1 Otkačivanje vrata uređaja

#### UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.

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

1. Vrata uređaja otvorite do kraja.

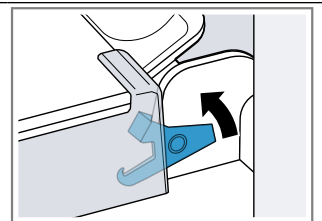
#### 2. UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Ako šarke nisu pričvršćene, mogu jako da škljocnu.

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

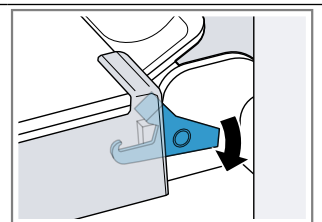
Otklopite ručicu za blokadu na levoj i desnoj šarki.

Ručica za blokadu je otklopljena



Šarka je osigurana i ne može da škljocne.

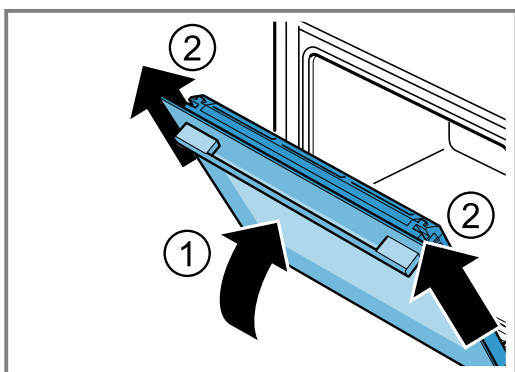
Ručica za blokadu je sklopljena



Vrata uređaja su osigurana i ne mogu da se otkače.

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

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



4. Pažljivo postavite vrata uređaja na ravnu površinu.

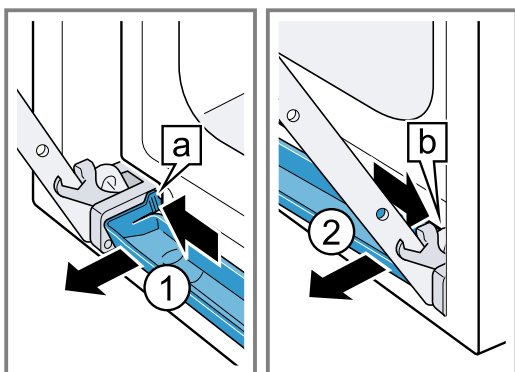
### Uklanjanje posude za kondenzat

#### Napomene

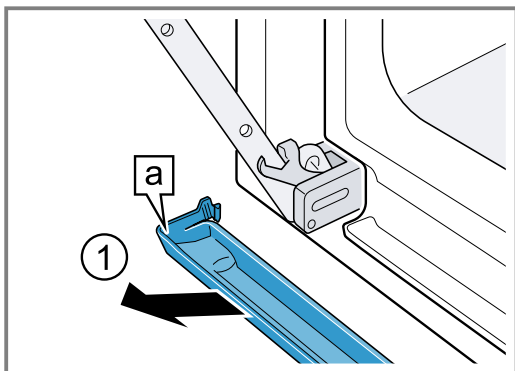
- Nakon svakog režima rada sa parom ili pre svakog uklanjanja obrišite posudu za kondenzat.
- Posudu za kondenzat ne perite u mašini za pranje posuđa

**Zahtev:** Moraju da se uklone vrata aparata.

1. Pritisnite levu dodirnu površinu [a] ①, dok se kuka ne otkaçi.
2. Pritisnite desnu dodirnu površinu [b] ② dok se kuka ne otkaçi.

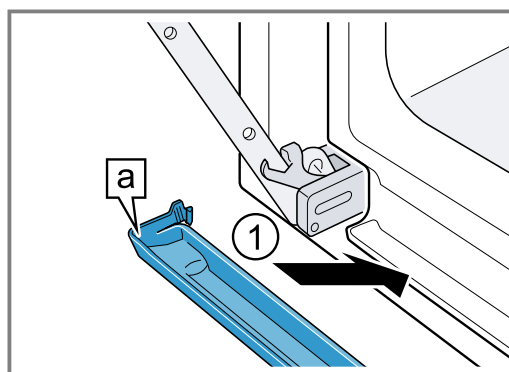


3. Posudu za kondenzat lagano nagnite ka napred dok se donje kuke ne otkaçe.
4. Posudu za kondenzat [a] uhvatite obema rukama i izvucite nagore pod uglom ①.

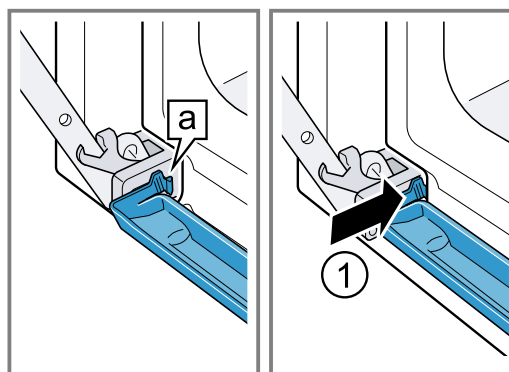


### Postavljanje posude za kondenzat

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



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



3. Pritisnite posudu za kondenzat tako da kuke sa desne, leve i donje strane nalegnu na mesto.
- ✓ Posuda za kondenzat se postavlja horizontalno.

### 21.2 Kačenje vrata uređaja

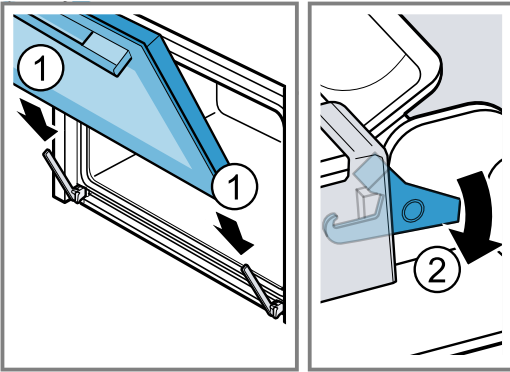
#### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

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

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

1. Vrata uređaja ravno gurajte na dve šarke ①. Gurnite vrata uređaja do kraja.
2. Vrata uređaja otvorite do kraja.

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



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

4. Zatvorite vrata uređaja.

### 21.3 Demontaža stakala na vratima

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

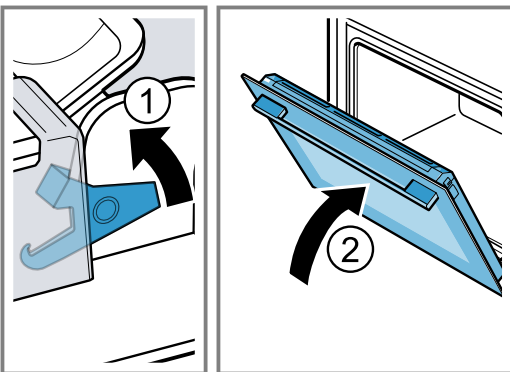
Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prignječiti.

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

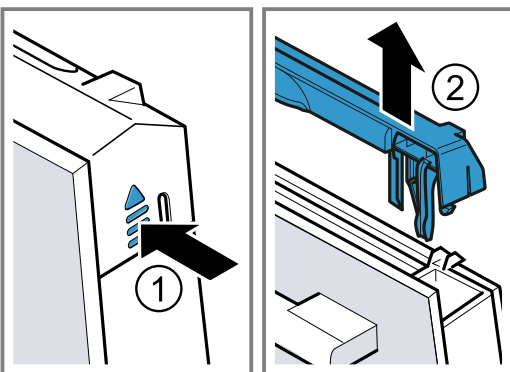
1. Vrata uređaja otvorite do kraja.
2. Otklopite ručicu za blokadu na levoj i desnoj šarki ①.

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

3. Vrata uređaja zatvorite do graničnika ②.

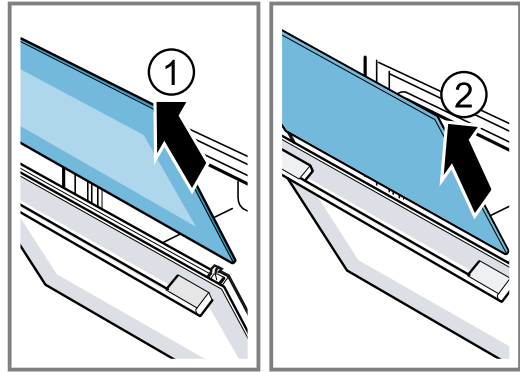


4. Pritiskajte poklopac na vratima levo i desno spolja ①, dok ne izađe iz ležišta.
5. Skinite poklopac na vratima ②.

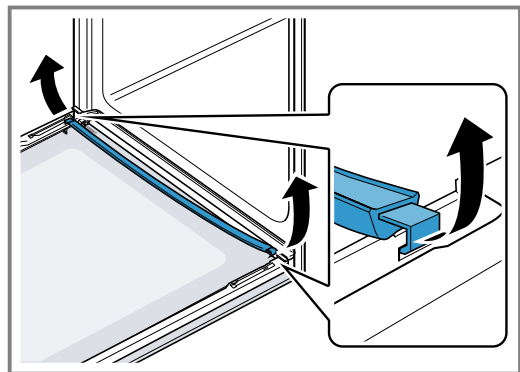


6. Izvucite unutrašnje staklo ① i pažljivo ga spustite na ravnu površinu.

7. Izvucite međustaklo ② i pažljivo ga spustite na ravnu površinu.

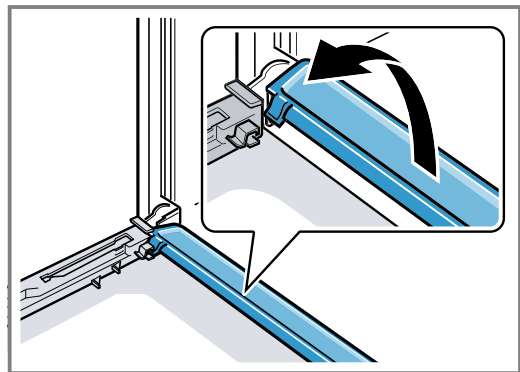


8. Otvorite vrata uređaja i skinite zaptivku vrata.



9. Po potrebi, možete skinuti lajsnu za kondenzat radi čišćenja.

- Otvorite vrata uređaja.
- Lajsnu za kondenzat povucite ka gore i izvadite.



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

Ogrebano staklo na vratima uređaja može da pukne.

- ▶ Za vrata uređaja nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih površina, jer biste tako mogli oštetiti površinu.

Očistite demontirana stakla na vratima sa obe strane pomoću sredstva za čišćenje stakla i mekom krpom.

11. Obrišite lajsnu za kondenzat krpom i vrućom sapunicom.
12. Očistite vrata uređaja.  
→ "Odgovarajuća sredstva za čišćenje", Stranica 25
13. Stakla na vratima osušite i ponovo ih ugradite.  
→ "Montaža stakala na vratima", Stranica 31

## 21.4 Montaža stakala na vratima

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

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

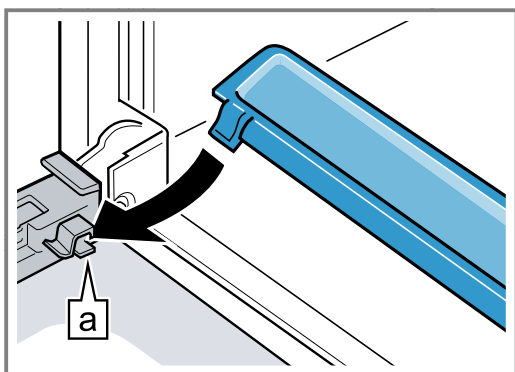
► Ne hvatajte za predeo šarki.

Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.

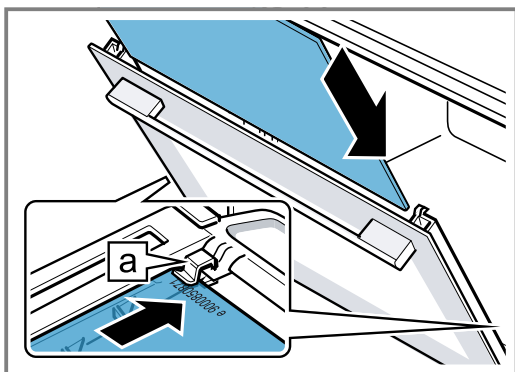
► Nosite zaštitne rukavice.

1. Vrata uređaja otvorite do kraja.

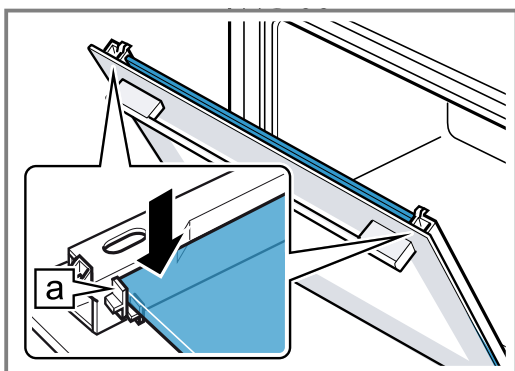
2. Stavite lajsnu za kondenzat vertikalno u držač **a** i okrenite je nadole.



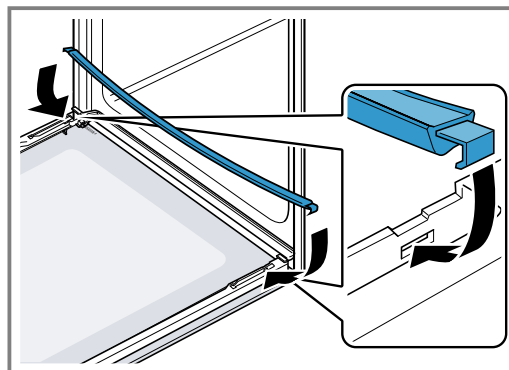
3. Međustaklo gurnite u levi i desni držač **a**.



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

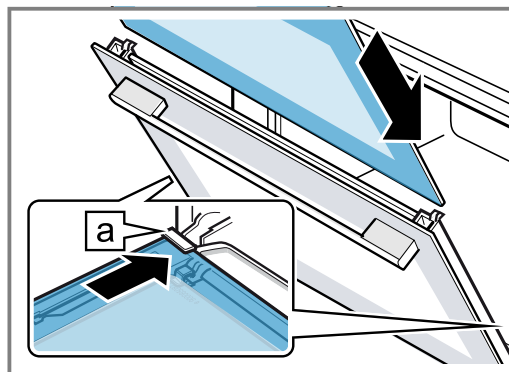


5. Otvorite vrata uređaja i zakačite zaptivku vrata.

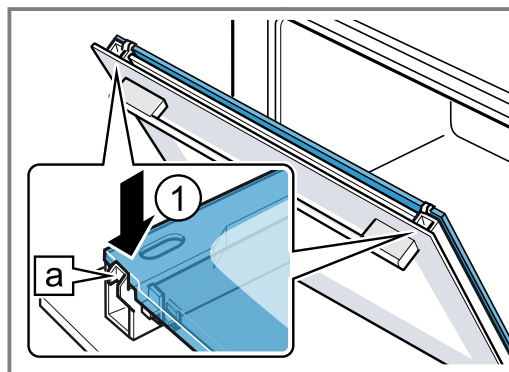


6. **Napomena:** Prilikom uguravanja stakla obratite pažnju da se sjajna strana stakla nalazi spolja, a da se isečak nalazi levo i desno gore.

Unutrašnje staklo gurnite u levi i desni držač **a**.



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

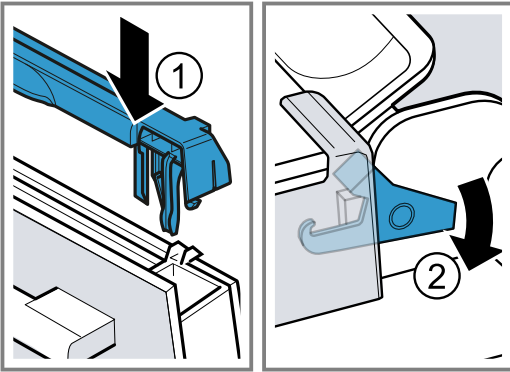


8. Postavite poklopac na vratima **1** i pritiskajte ga, dok čujno ne ulegne.

9. Vrata uređaja otvorite do kraja.



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



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

11. Zatvorite vrata uređaja.

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

## 22 Postolja

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

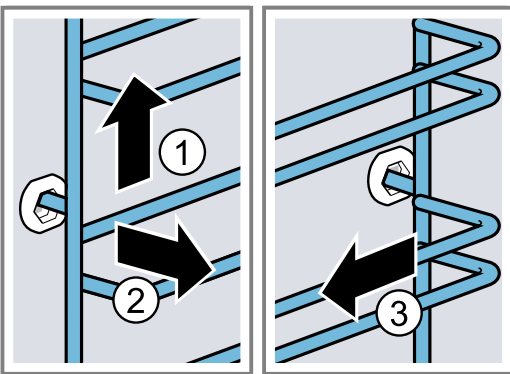
### 22.1 Otkaçivanje postolja

#### ⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Okviri postaju jako vrući

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

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



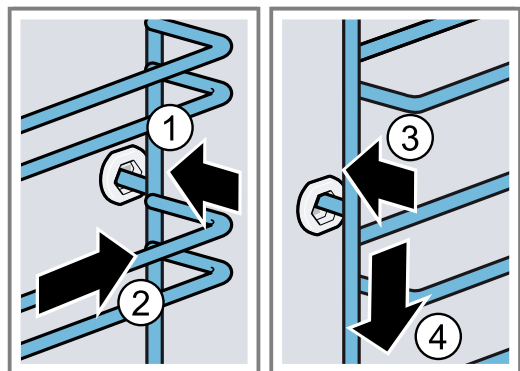
3. Očistite postolje.

→ "Sredstvo za čišćenje", Stranica 24

### 22.2 Kačenje postolja

#### Napomene

- Postolja prolaze samo desno ili levo.
  - Kod oba okvira vodite računa o tome, da savijene šipke budu napred.
1. Postolje gurajte po sredini u držač ①, dok ne nalegne na zid pećnice, i pritisnite ka nazad ②.
  2. Zatim gurajte postolje u prednji držač ③, dok ne nalegne na zid pećnice, i pritisnite nadole ④.



## 23 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.  
→ "Korisnička služba", Stranica 35

#### ⚠ 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.

## 23.1 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> <hr/> <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> <hr/> <p>Greška na elektronici</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite uređaj sa strujne mreže najmanje 30 sekundi tako što ćete isključiti osigurač.</li> <li>2. Osnovna podešavanja resetujte na fabrička podešavanja.<br/>→ <i>"Osnovna podešavanja", Stranica 21</i></li> </ol>                                                                                                                               |
| Na displeju se prikazuje „Jezik srpski“.                                 | <p>Napajanje strujom je prekinuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izvršite podešavanja za prvo puštanje u rad.<br/>→ <i>"Prvo puštanje u rad", Stranica 12</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rad se ne pokreće ili se prekida.                                        | <p>Mogući su različiti uzroci.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Proverite napomene koje se prikazuju na displeju.<br/>→ <i>"Prikaz informacija", Stranica 13</i></li> </ul> <hr/> <p>Smetnja u funkcionisanju</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pozovite<br/>→ <i>"Korisnička služba", Stranica 35.</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Uređaj ne greje.                                                         | <p>Uključen je demo režim.</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. U roku od otprilike 5 minuta isključite demo režim u osnovnim podešavanjima.<br/>→ <i>"Promena osnovnih podešavanja", Stranica 22</i></li> </ol> <hr/> <p>Napajanje strujom je prekinuto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nakon nestanka struje otvorite i zatvorite vrata uređaja jedanput.</li> <li>✓ Uređaj vrši proveru i spreman je za rad.</li> </ul>                                                                                                                                                                                           |
| Vreme se ne pojavljuje, ako je uređaj isključen.                         | <p>Osnovno podešavanje promenjeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Promenite osnovno podešavanje za prikaz vremena.<br/>→ <i>"Osnovna podešavanja", Stranica 21</i></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Home Connect ne funkcioniše pravilno.                                    | <p>Mogući su različiti uzroci.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Idite na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Komandna maska ne može da se otvori.                                     | <p>Aktivirao se osigurač u kutiji sa osiguračima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima.</li> </ul> <hr/> <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> <hr/> <p>Smetnja u funkcionisanju</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pozovite korisnički servis.<br/>→ <i>"Korisnička služba", Stranica 35</i></li> <li>2. Ukoliko se u rezervoaru za vodu nalazi voda, ispraznite ga: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Otvorite vrata uređaja.</li> <li>- Zahvatite masku sa desne i leve strane.</li> <li>- Polako izvucite masku i gurnite je nagore.</li> </ul> </li> </ol> |
| Nastanak velike količine pare prilikom kuvanja sa parom.                 | <p>Uređaj se automatski kalibriše.</p> <p>Nije potrebna nikakva radnja.</p> <hr/> <p>Kod kratkih vremena pečenja uređaj se ne kalibriše automatski.</p> <p>Ukoliko se nastanak velike količine pare ponovi, ponovo izvršite kalibraciju uređaja.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vratite uređaj na fabričko podešavanje.<br/>→ <i>"Osnovna podešavanja", Stranica 21</i></li> <li>2. Ponovite kalibraciju.<br/>→ <i>"Pre prve upotrebe", Stranica 11</i></li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Uređaj zahteva čišćenje kamenca, a da se prethodno ne pojavljuje brojač. | <p>Tvrdoća vode je podešena na malu vrednost.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uklonite kamenac iz uređaja.<br/>→ <i>"Uklanjanje kamenca", Stranica 27</i></li> <li>2. Podesite tvrdoću vode i podesite je u osnovnim podešavanjima.<br/>→ <i>"Osnovna podešavanja", Stranica 21</i></li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Kvar                                                                                   | Uzrok i rešavanje problema                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uređaj zahteva ispiranje.                                                              | Tokom uklanjanja kamenca prekinut je dovod struje ili je uređaj isključen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Isperite uređaj.<br/>→ "Uklanjanje kamenca", Stranica 27</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Na displeju se prikazuje "Napunite rezervoar za vodu", iako je rezervoar pun.          | Rezervoar za vodu nije ulegao. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pravilno postavite rezervoar za vodu tako da ulegne u držač.<br/>→ "Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 16</li> </ul> <p>Rezervoar za vodu je pao. Usled potresa su se oslobodili delovi u rezervoaru za vodu. Rezervoar za vodu propušta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Poručite novi rezervoar za vodu.<br/>→ "Korisnička služba", Stranica 35</li> </ul>                                                                                                                                                                           |
|                                                                                        | Smetnja u funkcionisanju <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nemojte koristiti demineralizovanu ili filtriranu vodu.<br/>→ "Definisanje tvrdoće vode pre prvog puštanja u rad", Stranica 11</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                        | Senzor je neispravan. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pozovite<br/>→ "Korisnička služba", Stranica 35.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tasteri trepere.                                                                       | Iza komandne maske je nastala kondenzovana voda. Nije potrebna nikakva radnja. Čim kondenzovana voda ispari, tasteri ne trepere više.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tokom pripreme sa parom se čuju zvukovi pucketanja.                                    | Efekat hladno/toplo kod zamrznute hrane uslovljen vodenom parom. Nije potrebna nikakva radnja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Uređaj bruji tokom rada i nakon isključivanja.                                         | Provera funkcije pumpe proizvodi radne zvukove. Nije potrebna nikakva radnja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Osvetljenje pećnice ne funkcioniše.                                                    | Osnovno podešavanje promenjeno. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Promenite osnovno podešavanje za osvetljenje.<br/>→ "Osnovna podešavanja", Stranica 21</li> </ul> <p>LED lampica je neispravna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pozovite<br/>→ "Korisnička služba", Stranica 35.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Postignuto je maksimalno trajanje režima rada.                                         | Da bi se izbegao slučajni trajni režim rada, uređaj nakon više sati automatski prestaje da se zagreva, ako su podešavanja nepromenjena. Na displeju se pojavljuje napomena. Kada će se maksimalno trajanje rada postići zavisi od podešavanja za režim rada. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Za nastavak rada, isključite uređaj pomoću ☹ i ponovo ga uključite. Ponovo podesite i pokrenite režim rada.</li> <li>2. Kada vam uređaj više nije potreban, isključite ga pomoću ☹.</li> </ol> <p><b>Savet:</b> Podesite trajanje, kako se uređaj ne bi neželjeno isključio.<br/>→ "Vremenske funkcije", Stranica 14</p> |
| Na displeju se prikazuje kôd za grešku koji se sastoji od slova i brojeva, npr. E0111. | Elektronska oprema je prepoznala grešku. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite uređaj i ponovo ga uključite.</li> <li>✓ Ako se smetnja samo jednom pojavila, poruka će nestati.</li> <li>2. Ako se poruka ponovo pojavi, pozovite korisničku službu. Tokom poziva tačno prenesite o kakvoj se poruci o grešci radi.<br/>→ "Korisnička služba", Stranica 35</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rezultat pečenja nije zadovoljavajući.                                                 | Podešavanje nisu bila adekvatna. Vrednosti za podešavanje, npr. temperatura ili trajanje, zavise od recepta, količine i namirnice. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sledeći put podesite manju ili veću vrednost.</li> </ul> <p><b>Savet:</b> Dodatne informacije o pripremi i odgovarajućim vrednostima podešavanja možete da pogledate u Home Connect aplikaciji ili na našoj veb-stranici <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a>.</p>                                                                                                                                                            |

## 24 Odlaganje u otpad

### 24.1 Odlaganje starih uređaja u otpad

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

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



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.

## 25 Korisnička služba

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.

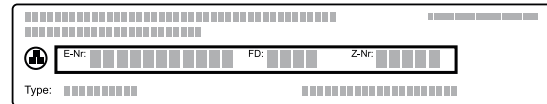
Kada se obraćate korisničkom servisu, navedite broj proizvoda (E-Nr.), proizvodni broj (FD) i serijski broj (Z-Nr.) svog uređaja.

Podatke za kontakt korisničke službe naći ćete u priloženom spisku korisničkih službi ili na našoj veb-stranici. Ovaj proizvod sadrži izvore svetlosti G klase energetske efikasnosti. Izvori svetlosti su dostupni kao rezervni delovi i njih sme da zameni samo u tu svrhu obučeno stručno osoblje.

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

Broj proizvoda (E-Nr.), proizvodni broj (FD) i serijski broj (Z-Nr.) možete da pronađete na tipskoj pločici uređaja.

Pločicu sa oznakom tipa i brojevima naći ćete, kada otvorite vrata uređaja. Kod nekih uređaja, koji su opremljeni parom, pločicu sa oznakom tipa naći ćete iza upravljačke ploče.



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

Informacije o uređaju možete da pogledate i u osnovnim podešavanjima.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 21

## 26 Informacije o besplatnom i Open Source softveru

Ovaj proizvod sadrži softverske komponente koje noseći autorskog prava licenciraju kao besplatan ili Open Source softver.

Odgovarajuće informacije o licenci sačuvane su na kućnom aparatu. Odgovarajućim informacijama o licenci možete da pristupite i putem aplikacije Home Connect: „Profil -> Pravne informacije -> Informacije o licenci“.<sup>1</sup> Informacije o licenci možete da preuzmete sa veb-lokacije za odgovarajući proizvod. (Na veb-lokaciji za proizvod pretražite model vašeg aparata i druga dokumenta.) Druga mogućnost je da odgovarajuće informacije zatražite na adresi [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) ili BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Izvorni kôd se može dobiti na zahtev.

Pošaljite zahtev na adresu [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) ili BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Tema: „OSSREQUEST“

Troškovi obrade vašeg zahteva biće fakturisani. Ova ponuda važi tri godine od datuma kupovine odn. najmanje u periodu u kom nudimo podršku i rezervne delove za odgovarajući uređaj.

<sup>1</sup> U zavisnosti od opremljenosti uređaja

## 27 Izjava o usaglašenosti

BSH Hausgeräte GmbH ovime izjavljuje da je uređaj sa Home Connect funkcionalnošću usaglašen sa osnovnim zahtevima i ostalim dotičnim odredbama Direktive 2014/53/EU.

Detaljnju RED izjavu o usaglašenosti možete naći na internetu na adresi [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) na stranici proizvođača sa vašim uređajem, kod dodatnih dokumenata.



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

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

|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

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

## 28 Zagarantovan uspeh

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

**Savet:** Dodatne informacije o pripremi i odgovarajućim vrednostima podešavanja možete da pogledate u Home Connect aplikaciji ili na našoj veb-stranici [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 28.1 Opšte napomene o pripremi

Prilikom pripreme svih jela, obratite pažnju na ove informacije.

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

### 28.2 Napomene o pripremi za pečenje

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

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

Opseg od 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW

### PAŽNJA!

Ako ima vode u vreloj pećnici, nastaje vodena para. Promena temperature može da dovede do oštećenja.

- ▶ Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.
- ▶ Nikada ne stavljajte posuđe sa vodom na dno pećnice.

### Visine ubacivanja

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

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

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

Upotrebite vrstu grejanja 4D vrela vazduh.

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

### 28.3 Napomene o pripremi za pečenje, dinstanje i roštiljanje

- Preporuke za podešavanje važe za hranu iz frižidera i nepunjeno živinsko meso koje je spremno za pečenje.
- Živinsko meso postavite na posudu tako da prsa ili strana sa kožom budu okrenuti nadole.
- Okrenite pečenje, namirnice za roštilj ili celu ribu posle oko 1/2 do 2/3 navedenog vremena.

#### Pečenje na rešetki

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

- Pecite komade sa sličnom težinom i debljinom. Komadi za roštiljanje dobijaju ravnomernu boju i ostaju sočni.
- Hranu stavite direktno na rešetku.
- Za prikupljanje tečnosti koja kaplje, univerzalnu tepsiju sa postavljenom rešetkom ubacite na navedenu visinu ubacivanja.
- U zavisnosti od veličine i vrste hrane dodajte do 1/2 litara vode u univerzalnu tepsiju. Od prikupljene moče možete da napravite sos. Pore toga, nastaje manje dima i pećnica se manje prlja.

#### Pečenje u posudi

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

#### Opšte napomene za pečenje u posudi

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

#### Pečenje u otvorenom posudu

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

#### Pečenje u zatvorenom posudu

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

#### UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

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

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

#### Roštiljanje

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

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

#### Napomene

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

### 28.4 Napomene o pripremi na pari

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

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

#### Povrće na više nivoa

Na 2 nivoa možete savršeno da pripremate više jela ili celokupne menije, npr. brokoli i krompir.  
→ *Stranica 40*

#### Pirinač ili žitarice

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

### 28.5 Napomene o pripremi za gotova jela

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

- Obratite pažnju na podatke proizvođača na ambalaži.

## 28.6 Izbor jela

Preporuke za podešavanje za mnogobrojna jela sortirane prema kategorijama jela.

### Preporuke za podešavanje za različita jela

| Jelo                                                       | Pribor / posuđe                           | Visina | Vrsta grejanja | Temperatura u °C / stepen za roštilj   | Stepen pare | Trajanje u minutima.               |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------|----------------|----------------------------------------|-------------|------------------------------------|
| Kolač od mućenog testa, fini                               | Kalup u obliku venca ili Četvrtasti kalup | 2      |                | 150-170                                | -           | 60-80                              |
| Kolač od mućenog testa, 2 nivoa                            | Kalup u obliku venca ili Četvrtasti kalup | 3+1    |                | 140-160                                | -           | 60-80                              |
| Torta od voća ili svežeg sira sa biskvitom od prhkog testa | Kalup na otvaranje Ø 26 cm                | 2      |                | 170-190                                | -           | 55-80                              |
| Biskvitna torta, 6 jaja                                    | Kalup na otvaranje prečnika 28 cm         | 2      |                | 150-160                                | -           | 50-60                              |
| Biskvitna torta, 6 jaja                                    | Kalup na otvaranje prečnika 28 cm         | 2      |                | <b>1.</b> 150-160<br><b>2.</b> 150-160 | 1<br>Isklj. | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 25-35    |
| Kolač od prhkog testa sa sočnim nadevom                    | Univerzalna tepsija                       | 3      |                | 160-180                                | -           | 55-75                              |
| Kolač od dizanog testa sa sočnim nadevom                   | Univerzalna tepsija                       | 3      |                | 180-190                                | -           | 30-40                              |
| Biskvitni rolat                                            | Pleh                                      | 3      |                | 180-200 <sup>1</sup>                   | 1           | 10-15                              |
| Mafini                                                     | Pleh za mafine                            | 3      |                | 170-190                                | -           | 15-20                              |
| Sitno pecivo od dizanog testa                              | Pleh                                      | 3      |                | 160-180                                | 2           | 25-35                              |
| Domaći keks                                                | Pleh                                      | 3      |                | 140-160                                | -           | 15-30                              |
| Domaći keks, 2 nivoa                                       | Univerzalna tepsija + Pleh                | 3+1    |                | 140-160                                | -           | 15-30                              |
| Domaći keks, 3 nivoa                                       | 2x Pleh + Univerzalna tepsija             | 5+3+1  |                | 140-160                                | -           | 15-30                              |
| Hleb, 750 g                                                | Univerzalna tepsija ili Četvrtasti kalup  | 2      |                | <b>1.</b> 210-220<br><b>2.</b> 180-190 | 3<br>Isklj. | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 25-35 |
| Hleb, 1500 g                                               | Univerzalna tepsija ili Četvrtasti kalup  | 2      |                | <b>1.</b> 210-220<br><b>2.</b> 180-190 | 3<br>Isklj. | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 45-55 |
| Hleb, 1500 g                                               | Univerzalna tepsija ili Četvrtasti kalup  | 2      |                | 200-210                                | -           | 35-45                              |
| Pogača                                                     | Univerzalna tepsija                       | 3      |                | 220-230                                | 3           | 20-30                              |
| Zemičke, sveže                                             | Pleh                                      | 3      |                | 200-220                                | 2           | 20-30                              |
| Pica, sveža – na plehu                                     | Pleh                                      | 3      |                | 200-220                                | -           | 25-35                              |








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

<sup>2</sup> Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.

| Jelo                                                   | Pribor / posude                        | Visina | Vrsta grejanja                      | Temperatura u °C / stepen za roštilj                        | Stepen pare           | Trajanje u minutima.                                    |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|--------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------|
| Pica, sveža – na plehu, 2 nivoa                        | Univerzalna tepsija + Pleh             | 3+1    |                                     | 180-190                                                     | -                     | 35-45                                                   |
| Pica, sveža, tanka podloga, u kalupu za picu           | Pleh za picu                           | 2      |                                     | 220-230                                                     | -                     | 20-30                                                   |
| Francuska pita                                         | Kalup za kiš sa tamnim premazom        | 3      |                                     | 190-210                                                     | -                     | 30-40                                                   |
| Flambirani kolač                                       | Univerzalna tepsija                    | 3      |                                     | 240-250 <sup>1</sup>                                        | -                     | 10-18                                                   |
| Nabujak, pikantan, kuvani sastojci                     | Vatrostalna posuda                     | 2      |                                     | 150-170                                                     | 2                     | 40-50                                                   |
| Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm      | Vatrostalna posuda                     | 2      |                                     | 160-190                                                     | -                     | 50-70                                                   |
| Pile, 1,3 kg, nepunjeno                                | Rešetka                                | 2      |                                     | 200-220                                                     | -                     | 60-70                                                   |
| Pile, 1,3 kg, nepunjeno                                | Rešetka                                | 2      |                                     | 190-210                                                     | 2                     | 50-60                                                   |
| File od pilećih grudi, priprema na pari                | Posuda sa rupicama za pripremu na pari | 3      |                                     | 100                                                         | -                     | 15-25                                                   |
| Sitni delovi pileta, po 250 g                          | Rešetka                                | 3      |                                     | 200-220                                                     | 2                     | 30-45                                                   |
| Guska, nepunjena, 3 kg                                 | Rešetka                                | 2      |                                     | 160-180                                                     | -                     | 120-150                                                 |
| Guska, nepunjena, 3 kg                                 | Rešetka                                | 2      | <b>1.</b><br><b>2.</b><br><b>3.</b> | <b>1.</b> 130-140<br><b>2.</b> 150-160<br><b>3.</b> 170-180 | 2<br>2<br>Isklj.      | <b>1.</b> 110-120<br><b>2.</b> 20-30<br><b>3.</b> 30-40 |
| Svinjsko pečenje bez kože npr. vrat, 1,5 kg            | Otvorena posuda                        | 2      |                                     | 180-190                                                     | -                     | 110-130                                                 |
| Svinjsko pečenje bez kože npr. vrat, 1,5 kg            | Otvorena posuda                        | 2      |                                     | 190-200                                                     | -                     | 120-140                                                 |
| Svinjsko pečenje sa kožurom, npr. vrat, 2 kg           | Otvorena posuda                        | 2      | <b>1.</b><br><b>2.</b><br><b>3.</b> | <b>1.</b> 100<br><b>2.</b> 170-180<br><b>3.</b> 200-210     | Isklj.<br>1<br>Isklj. | <b>1.</b> 25-30<br><b>2.</b> 60-80<br><b>3.</b> 20-30   |
| Goveđi file, srednje pečen, 1 kg                       | Rešetka                                | 2      |                                     | 210-220                                                     | -                     | 40-50                                                   |
| Goveđi file, srednje pečen, 1 kg                       | Otvorena posuda                        | 2      |                                     | 190-200                                                     | 1                     | 50-60                                                   |
| Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg                        | Zatvorena posuda                       | 2      |                                     | 200-220                                                     | -                     | 130-160                                                 |
| Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg                        | Zatvorena posuda                       | 2      |                                     | 200-220                                                     | -                     | 140-160                                                 |
| Rozbif, srednje pečen, 1,5 kg                          | Rešetka                                | 2      |                                     | 220-230                                                     | -                     | 60-70                                                   |
| Rozbif, srednje pečen, 1,5 kg                          | Otvorena posuda                        | 2      |                                     | 190-200                                                     | 1                     | 65-80                                                   |
| Hamburger, visina 3–4 cm                               | Rešetka                                | 4      |                                     | 3                                                           | -                     | 25-30 <sup>2</sup>                                      |
| Jagneći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg         | Otvorena posuda                        | 2      |                                     | 170-190                                                     | -                     | 50-80                                                   |
| Jagneći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg         | Otvorena posuda                        | 2      |                                     | 170-180                                                     | 1                     | 80-90                                                   |
| Riba, prženje, cela, 300 g, npr. pastrmka              | Univerzalna tepsija                    | 2      |                                     | <b>1.</b> 170-180<br><b>2.</b> 160-170                      | 1<br>Isklj.           | <b>1.</b> 15-20<br><b>2.</b> 5-10                       |
| Riba, pripremljena na pari, cela, 300 g, npr. pastrmka | Posuda sa rupicama za pripremu na pari | 3      |                                     | 80-90                                                       | -                     | 15-25                                                   |

<sup>1</sup> Prethodno zagrejte uređaj.<sup>2</sup> Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.



| Jelo                                    | Pribor / posude                        | Visina | Vrsta grejanja                                                                    | Temperatura u °C / stepen za roštilj | Stepen pare | Trajanje u minutima. |
|-----------------------------------------|----------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|----------------------|
| Ribljí file, natur, pripremljen na pari | Posuda sa rupicama za pripremu na pari | 3      |  | 80-100                               | -           | 10-16                |
| Karfiol, ceo, priprema na pari          | Posuda sa rupicama za pripremu na pari | 3      |  | 120                                  | -           | 20-30                |
| Priprema kolutova šargarepe na pari     | Posuda sa rupicama za pripremu na pari | 3      |  | 120                                  | -           | 5-7                  |
| Priprema spanaća na pari                | Posuda sa rupicama za pripremu na pari | 3      |  | 100                                  | -           | 2-3                  |
| Krompir kuvan u ljusci, ceo             | Posuda sa rupicama za pripremu na pari | 3      |  | 120                                  | -           | 30-35                |
| Pirinač dugog zrna, 1:1,5               | Plitko posude                          | 3      |  | 110                                  | -           | 12-17                |
| Jaja, tvrdo kuvana                      | Posuda sa rupicama za pripremu na pari | 3      |  | 100                                  | -           | 9-12                 |

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

<sup>2</sup> Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.

## Desert




### Priprema karamel krema ili krem brulea

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

### Pripremanje jogurta

1. Izvadite pribor i postolja iz pećnice.

### Preporuke za podešavanje za desert i kompot

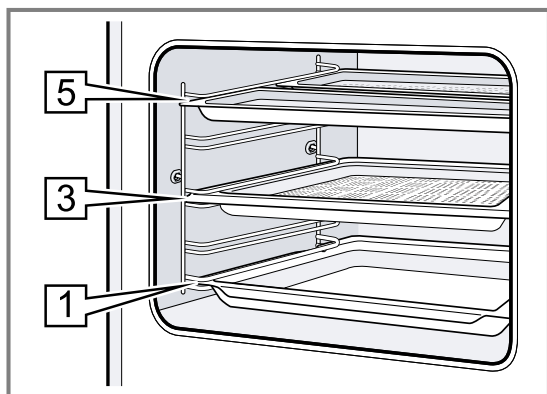
| Jelo         | Pribor / posude   | Visina      | Vrsta grejanja<br>→ <b>Stranica 8</b>                                               | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u minutima. |
|--------------|-------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|----------------------|
| Crème brûlée | Kalupi za porcije | 3           |  | 85               | -               | 20-30                |
| Karamel krem | Kalupi za porcije | 3           |  | 85               | -               | 30-40                |
| Jogurt       | Kalupi za porcije | Dno pećnice |  | 35-40            | -               | 300-360              |

### Priprema menija na pari

Preporuke za podešavanje i dodatne informacije za pripremanje celokupnog menija.

### Napomene o pripremi za pripremanje menija

- Koristite odgovarajući pribor i ugurajte ga pravilno u rernu. → *Stranica 9*



- Visine ubacivanja:
  - Posuda za pripremu na pari, veličina M: visina 5
  - Posuda za pripremu na pari, veličina XL: visina 3
  - Univerzalna tepsija: visina 1

### Preporuke za podešavanje za pripremu menija

| Jelo                               | Pribor / posude                                                                                                       | Visina | Vrsta grejanja<br>→ <i>Stranica 8</i> | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u minutima.                         |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------|------------------|-----------------|----------------------------------------------|
| Oguljeni kuvani krompir, četvrtine | Perforirana posuda za pripremu na pari, veličina M                                                                    | 5+5+3  |                                       | 100              | -               | <b>1.</b> 30<br><b>2.</b> 20<br><b>3.</b> 10 |
| Zaleđeni fileti lososa<br>Brokoli  | +<br>Neperforirana posuda za pripremu na pari, veličina M<br>+<br>Posuda sa rupicama za pripremu na pari, veličina XL |        |                                       |                  |                 |                                              |

## 28.7 Posebne vrste pripreme i druge primene

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

### Priprema na umerenoj temperaturi

Dragocene namirnice pripremajte polako na niskoj temperaturi, npr. delove govedine, teletine, svinjetine, jagnjetine ili živinskog mesa.

### Priprema na umerenoj temperaturi živinskog mesa ili mesa

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

**Zahtev:** Pećnica je hladna.

1. Upotrebite sveže i higijenski besprekorno meso bez kostiju.
2. Posudu stavite u pećnicu, na rešetku na nivo 2.
3. Pećnicu i posudu prethodno zagrejte otprilike 15 minuta.
4. Na ringli kratko ispecite meso sa svih strana na visokoj temperaturi.
5. Meso odmah stavite u pećnicu u prethodno zagrejanu posudu.






Tokom pripreme na umerenoj temperaturi držite vrata uređaja zatvorena, kako bi temperatura u pećnici ostala ravnomerna.

### Saveti za pripremu na umerenoj temperaturi

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

| Vaša želja                                                                                | Savet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Želite da pripremite pačije grudi na umerenoj temperaturi.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pačije grudi stavite hladno u tiganj.</li> <li>■ Prvo pecite stranu sa kožom.</li> <li>■ Pripremite pačije grudi na umerenoj temperaturi.</li> <li>■ Posle pripreme na umerenoj temperaturi ispecite pačije grudi na roštilju na 3 do 5 minuta dok ne postanu hrskave.</li> </ul> |
| Meso koje ste pripremili na umerenoj temperaturi želite po mogućnosti da servirate vruće. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zagrejte tanjir za serviranje.</li> <li>■ Odgovarajuće sosove servirajte veoma vruće.</li> </ul>                                                                                                                                                                                  |

**Preporuke za podešavanje za pripremu na umerenoj temperaturi**

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

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

**Air Fry**

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

**Napomene o pripremi sa funkcijom Air Fry**

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

- Priprema sa funkcijom Air Fry je moguća samo na jednom nivou.
- Pomoću Air Fry pribora jela postaju hrskava. Ukoliko Air Fry pribor nije deo standardnog obima isporuke uređaja, možete kupiti Air Fry pribor kao poseban pribor.
- Rernu nemojte prethodno zagrevati.
- Nemojte koristiti papir za pečenje. Vazduh mora da cirkuliše u pećnici.

- Duboko zamrznuta jela nemojte odleđivati.
- Na Air Fry priboru ili univerzalnoj tepsiji rasporedite jelo ravnomerno. Jela rasporedite po priboru po mogućnosti u jednom sloju.
- Ubacite pribor na visini 3 u pećnicu. Kada koristite Air Fry pribor, kao zaštitu od prljanja možete na visinu 1 da ugurate praznu univerzalnu tepsiju.
- Hranu okrenite nakon polovine vremena pripreme. Ako je količina veća, hranu okrenite 2 puta.

**Savet:** Hranu posolite tek nakon pripreme. Tako će hrana biti još više hrskava.

Pohovano povrće je takođe pogodno za pripremu pomoću funkcije Air Fry. Da ne biste koristili veliku količinu ulja, panadu isprskajte uljem pomoću raspršivačem. Tako će nastati hrskava korica sa malo ulja.

**Preporuke za podešavanje za Air Fry**

| Jelo                               | Pribor / posuđe     | Visina | Vrsta grejanja                                                                      | Temperatura u °C | Stepen pare | Trajanje u minutima. |
|------------------------------------|---------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|----------------------|
| Pomfrit                            | Univerzalna tepsija | 3      |  | 180-200          | -           | 15-20                |
| Pljeskavice od krompira, punjene   | Univerzalna tepsija | 3      |  | 180-200          | -           | 15-20                |
| Resti od krompira                  | Univerzalna tepsija | 3      |  | 180-200          | -           | 15-20                |
| Pileći štapići, nuggets, zamrznuti | Univerzalna tepsija | 3      |  | 180-200          | -           | 8-12                 |
| Riblji štapići                     | Univerzalna tepsija | 3      |  | 180-200          | -           | 10-20                |
| Brokoli, pohovan                   | Univerzalna tepsija | 3      |  | 180-200          | -           | 10-20                |

**Dezinfekcija i higijena**

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

**Dezinfekcija flašica**

1. Flašice operite četkom za pranje flaša odmah nakon upotrebe.
2. Flašice operite u mašini za pranje sudova.
3. Flašice stavite u posudu za pripremu na pari veličine XL tako da se ne dodiruju.
4. Pokrenite program "Dezinfekcija".

5. Flašice osušite čistom krpom.
6. Nakon dezinfekcije prebrišite uređaj.

**Napomene za primenu dezinfekcije**


Prilikom dezinfekcije posuđa, obratite pažnju na ove informacije.

- Ovim uređajem možete da pripremate tegle marmelade ili zimnice i poklopce za tegle.
- Da biste poboljšali rok trajanja marmelade, možete da izvršite naknadnu obradu marmelade.
- Vršite dezinfekciju samo posuđa otpornog na visoke temperature i pogodnog za paru.

- Upotrebljavajte samo ispravne i čiste tegle i poklopce.

- Najbolje je da posuđe pre dezinfekcije operete u mašini za pranje sudova.

### Preporuke za podešavanje za higijenu

| Jelo                              | Pribor / posuđe                        | Visina | Vrsta grejanja<br>→ <b>Stranica 8</b>                                             | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u minutima. |
|-----------------------------------|----------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|----------------------|
| Uklanjanje klica sa čistog posuđa | Posuda sa rupicama za pripremu na pari | 2      |  | 100              | -               | 15-20                |

### Podizanje testa



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

**Zahtev:** Pećnica je hladna.

1. Ubacite rešetku.
2. Testo u činiji stavite na rešetku.  
Nemojte da prekrivate činije.

3. Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.  
Podaci su orijentacione vrednosti. Temperatura i trajanje vrenja zavise od vrste i količine sastojaka.
4. Za vreme vrenja nemojte otvarati vrata uređaja, jer će izaći vlaga.
5. Osušite pećnicu pre pečenja.

### Preporuke za podešavanje za podizanje testa

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

### Regenerisanje






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

#### Napomene o pripremi za regenerisanje

- Koristite otvoreno posuđe koje je otporno na visoke temperature i pogodno za paru.
- Koristite plitku i široku posudu. Hladna posuda produžava regenerisanje.

- Posudu stavite na rešetku.
- Jela koja ne pripremate u posudi stavite direktno na rešetku na nivo 2, npr. zemičke.
- Nemojte pokrivati jela.
- Tokom regenerisanja ne otvarajte vrata pećnice, jer će izaći velika količina pare.
- Nakon regenerisanja prebrišite pećnicu i posudu za kondenzat.

### Preporuke za podešavanje za zagrevanje i regenerisanje

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

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

### Zadržavanje toplote

#### Napomene o pripremi za zadržavanje toplote

- Kada koristite vrstu grejanja "Zadržavanje toplote" izbegavate formiranje kondenzata. Pećnicu ne morate da prebrišete.
- Nemojte pokrivati jela.
- Ne zadržavajte toplotu jela duže od 2 sata.

- Imajte na umu da se prilikom zadržavanja toplote za pojedina jela nastavlja priprema.

Različiti stepeni dodavanja pare su pogodni za zadržavanje toplote za:

- Step 1: komadi za pečenje i kratko pržene namirnice
- Nivo 2: nabujci i priloz

- Nivo 3: variva i supe

## 28.8 Proverena jela

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

### Pečenje

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

### Preporuke za podešavanje za pečenje

| Jelo                      | Pribor / posude                        | Visina | Vrsta grejanja<br>→ <b>Stranica 8</b> | Temperatura u °C                       | Intenzitet pare | Trajanje u minutima.            |
|---------------------------|----------------------------------------|--------|---------------------------------------|----------------------------------------|-----------------|---------------------------------|
| Pecivo iz šprica          | Pleh                                   | 3      |                                       | 140-150 <sup>1</sup>                   | -               | 25-40                           |
| Pecivo iz šprica          | Pleh                                   | 3      |                                       | 140-150 <sup>1</sup>                   | -               | 25-40                           |
| Pecivo iz šprica, 2 nivoa | Univerzalna tepsija<br>+<br>Pleh       | 3+1    |                                       | 140-150 <sup>1</sup>                   | -               | 30-40                           |
| Pecivo iz šprica, 3 nivoa | 2x<br>Pleh<br>+<br>Univerzalna tepsija | 5+3+1  |                                       | 130-140 <sup>1</sup>                   | -               | 35-55                           |
| Sitni kolači              | Pleh                                   | 3      |                                       | 160 <sup>1</sup>                       | -               | 20-30                           |
| Sitni kolači              | Pleh                                   | 3      |                                       | 150 <sup>1</sup>                       | -               | 25-35                           |
| Sitni kolači, 2 nivoa     | Univerzalna tepsija<br>+<br>Pleh       | 3+1    |                                       | 150 <sup>1</sup>                       | -               | 25-35                           |
| Sitni kolači, 3 nivoa     | 2x<br>Pleh<br>+<br>Univerzalna tepsija | 5+3+1  |                                       | 140 <sup>1</sup>                       | -               | 35-45                           |
| Vodeni biskvit            | Kalup na otvaranje<br>Ø 26 cm          | 2      |                                       | 160-170 <sup>2</sup>                   | -               | 25-35                           |
| Vodeni biskvit            | Kalup na otvaranje<br>Ø 26 cm          | 2      |                                       | 160-170 <sup>2</sup>                   | -               | 30-40                           |
| Vodeni biskvit            | Kalup na otvaranje<br>Ø 26 cm          | 2      |                                       | <b>1.</b> 150-160<br><b>2.</b> 150-160 | 1<br>Isklj.     | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 20-25 |
| Vodeni biskvit, 2 nivoa   | 2x<br>Kalup na otvaranje<br>Ø 26 cm    | 3+1    |                                       | 150-170 <sup>2</sup>                   | -               | 30-50                           |

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

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

**Priprema na pari**

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

**Visine ubacivanja**

Visine ubacivanja za pripremu na pari na jednom nivou




- Upotrebljavajte maksimalno 2,5 kg.

- Perforirana posuda za pripremu na pari, veličina XL: visina 3

Visine ubacivanja za pripremu na pari na dva nivoa

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

**Preporuke za podešavanje za pripremu na pari**


| Jelo                         | Pribor / posude                                                           | Visina | Vrsta grejanja<br>→ <i>Stranica 8</i>                                             | Temperatura u °C | Intenzitet pare | Trajanje u minutima. |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|----------------------|
| Grašak, zamrznut, dve posude | 2x<br>Posuda za pripremu na pari, veličina XL<br>+<br>Univerzalna tepsija | 5+3+1  |  | 100              | -               | - <sup>1</sup>       |
| Brokoli, svež, 300 g         | Posuda za pripremu na pari, veličina XL                                   | 3      |  | 100 <sup>2</sup> | -               | 8-9 <sup>3</sup>     |
| Brokoli, svež, jedna posuda  | Posuda za pripremu na pari, veličina XL                                   | 3      |  | 100 <sup>2</sup> | -               | 10-11 <sup>3</sup>   |

<sup>1</sup> Testiranje se završava kada se na najhladnijem mestu dostigne 85 °C (pogledajte IEC 60350-1).

<sup>2</sup> Prethodno zagrejte uređaj.

<sup>3</sup> U porediv stepen kuvanja između referentnog uzorka i glavnog uzorka se postiže nakon 5-minutnog kuvanja referentnog uzorka (pripremljenog kao što je opisano u IEC 60350-1).

**Roštiljanje****Preporuke za podešavanje za roštilj**

| Jelo         | Pribor / posude | Visina | Vrsta grejanja<br>→ <i>Stranica 8</i>                                               | Temperatura u °C / stepen za roštilj | Intenzitet pare | Trajanje u minutima. |
|--------------|-----------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|----------------------|
| Prepek tosta | Rešetka         | 5      |  | 3 <sup>1</sup>                       | -               | 4-6                  |



<sup>1</sup> Nemojte predzagrevati uređaj.

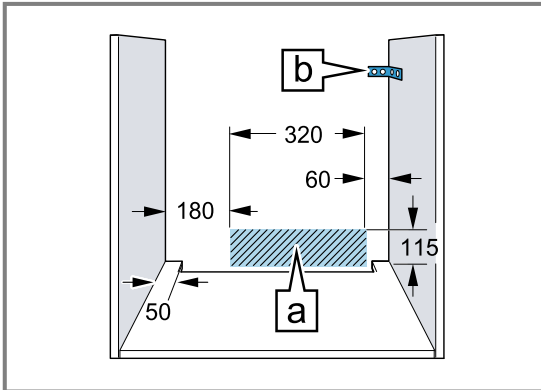
**29 Uputstvo za montažu****29.1 Opšte napomene za montažu**

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.

- Ručku na vratima nemojte koristiti za transport ili montažu.
- 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 vrata 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 utičnica uređaja mora da se nalazi u zoni osenčene površine  ili izvan prostora za ugradnju. Nepričvršćeni nameštaj morate pričvrstiti na zid uobičajenim uglom .



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

### UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Upotreba produženog kabla za napajanje i nezvoljenih 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 je mrežni priključni kabl prekratak, a duži mrežni priključni kabl nije na raspolaganju, obratite se stručnom električaru kako biste prilagodili kućnu instalaciju.

- ▶ Upotrebljavajte samo adaptere i mrežne priključne kablove koje je odobrio proizvođač.

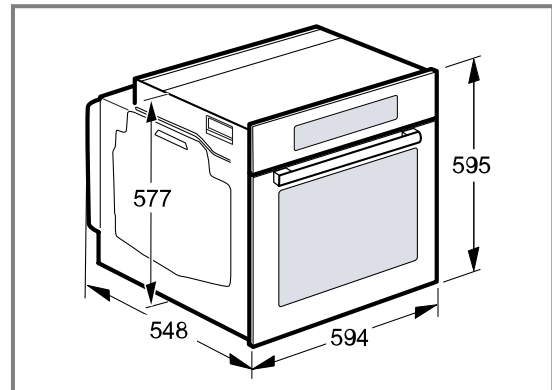
### PAŽNJA!

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

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

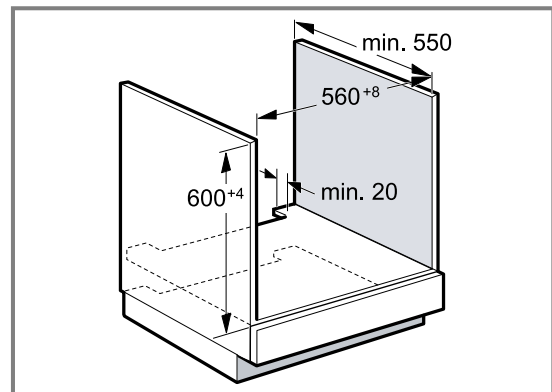
## 29.2 Dimenzije uređaja

Ovde ćete naći dimenzije uređaja



## 29.3 Ugradnja ispod radne ploče

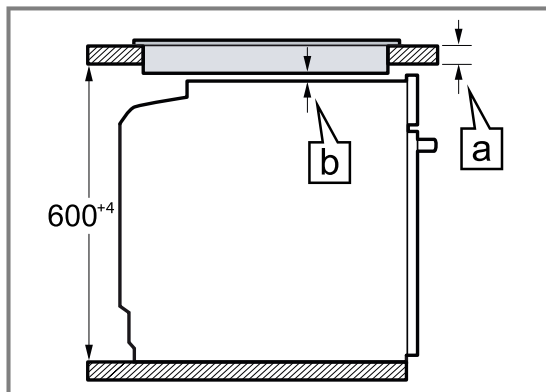
Za ugradnju ispod radne ploče, obratite pažnju na dimenzije i napomene za ugradnju.



- Za ventilaciju uređaja, međudno mora da poseduje preoz za ventilaciju.
- Radna ploča mora da se pričvrsti na ugradni nameštaj.
- Obratite pažnju na uputstvo za montažu ploče za kuvanje, ukoliko postoji.
- Vodite računa o različitim nacionalnim napomenama za ugradnju.

## 29.4 Ugradnja ispod ploče za kuvanje

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



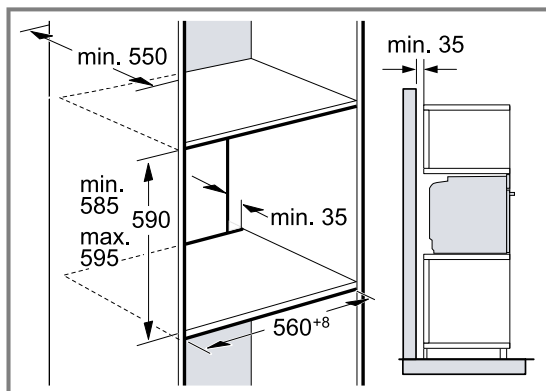
Zbog neophodnog minimalnog odstojanja  $\square$ , minimalna debljina radne ploče mora biti  $\square$ .

| Vrsta ploče za kuvanje                          | a postavljena u mm | a u ravni sa površinom u mm | b u mm         |
|-------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------|----------------|
| Indukciona ploča za kuvanje                     | 37                 | 38                          | 5              |
| Indukciona ploča za kuvanje sa punim površinama | 47                 | 48                          | 5              |
| Plinska ploča za kuvanje                        | 27                 | 38                          | 5 <sup>1</sup> |
| Električna ploča za kuvanje                     | 27                 | 30                          | 2              |

<sup>1</sup> Vodite računa o različitim nacionalnim napomenama za ugradnju.

## 29.5 Ugradnja u visokom kuhinjskom elementu

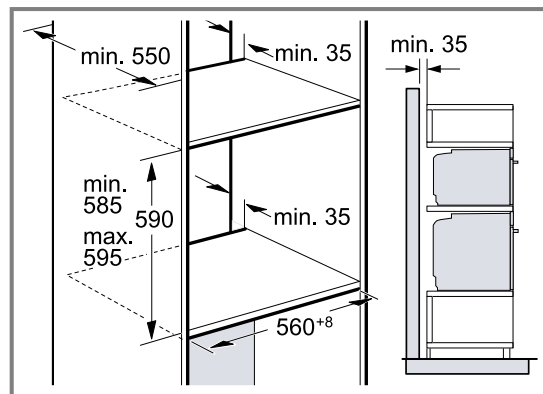
Za ugradnju u visokom kuhinjskom elementu, obratite pažnju na dimenzije i napomene za ugradnju.



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

## 29.6 Ugradnja dva uređaja jedan na drugi

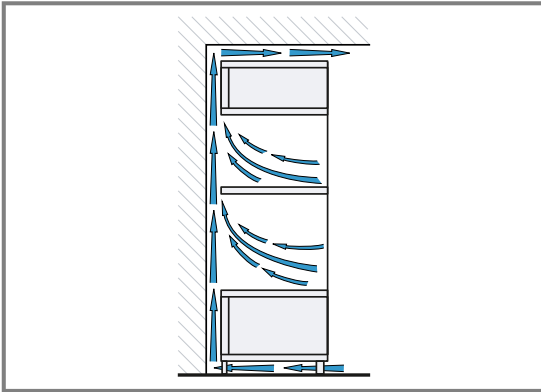
Vaš uređaj se takođe može ugraditi iznad ili ispod drugog uređaja. Za ugradnju uređaja jedan na drugi, obratite pažnju na dimenzije i napomene za ugradnju.



- 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.



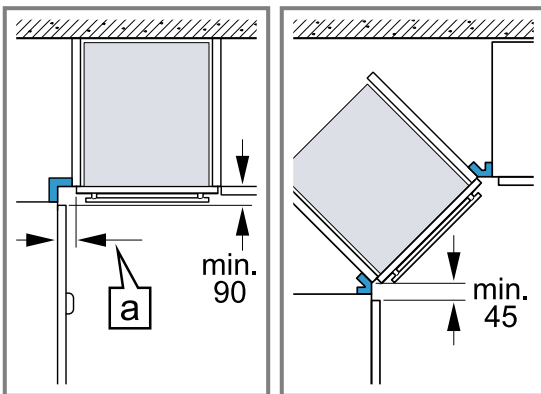
- Vodite računa da bude ostvarena razmena vazduha u skladu sa skicom.



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

### 29.7 Ugradnja u ugao

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



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

### 29.8 Električni priključak

Radi bezbednog električnog priključivanja uređaja, pridržavajte se ovih napomena.

- Uređaj odgovara klasi zaštite I i sme da se koristi samo uz zaštitni priključak za uzemljenje.
- Zaštita mora da bude u skladu sa vrednostima snage na pločici sa oznakom tipa i važećim lokalnim propisima.
- Uređaj mora kod svih radova na montaži da bude bez napona.
- Uređaj smete da priključite samo pomoću priključnog kabla koji se isporučuje.
- Priključni kabl morate da utaknete na zadnjoj strani uređaja tako da se čuje zvuk kliktanja. Priključni kabl od 3 m možete da dobijete u korisničkom servisu.
- Priključni kabl sme da se zameni samo originalnim kablom. Ovaj kabl možete dobiti u korisničkom servisu.
- Ugradnjom mora da bude zagarantovana zaštita od dodirivanja.

- Ako displej uređaja ostane taman, on je pogrešno priključen. Uređaj isključite iz mreže, proverite priključak.

### Električno priključivanje uređaja sa utikačem sa zaštitnim kontaktom

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

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

### Električno priključivanje uređaja bez utikača sa zaštitnim kontaktom

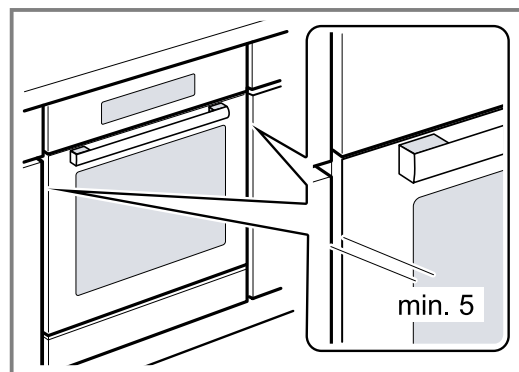
**Napomena:** Priključivanje uređaja sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.

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

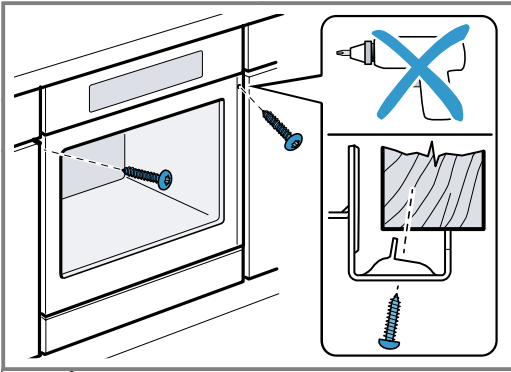
1. Identifikujte fazni i neutralni ("nula") provodnik u priključnoj utičnici.  
U slučaju pogrešnog priključka uređaj može da bude oštećen.
2. Priključivanje vršite prema slici priključka.  
Napon videti na pločici sa oznakom tipa.
3. Povežite žile mrežnog priključnog kabla u skladu sa kodiranjem boja: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

### 29.9 Ugradnja uređaja

1. Ugurajte ceo uređaj i poravnajte ga po sredini.



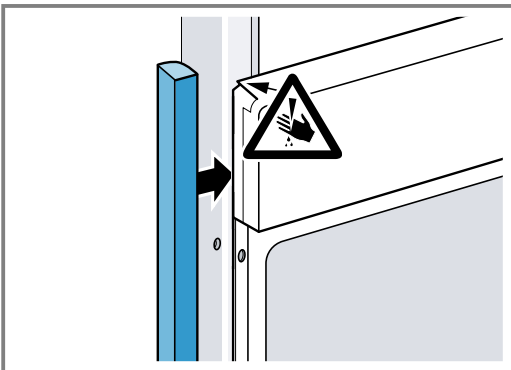
2. Pričvrstite uređaj pomoću zavrtnja.



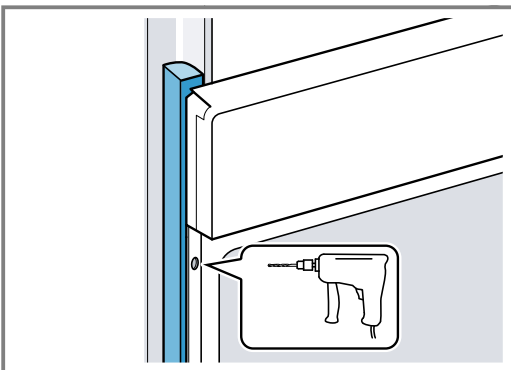
**Napomena:** Prorez između radne ploče i uređaja ne smete da zatvorite dodatnim letvama. Na bočne zidove prerađenog ormara ne smete da postavljate letve za zaštitu od toplote.

### 29.10 Za kuhinje koje nemaju ručke već vertikalne rukohvate:

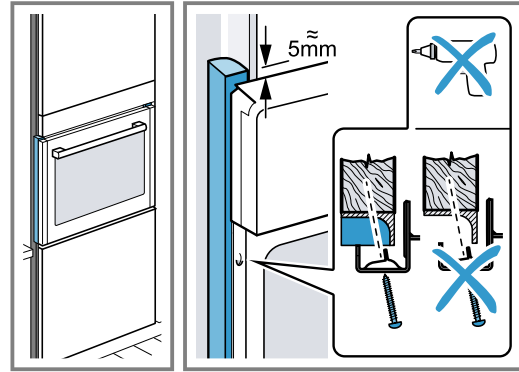
1. Postavite odgovarajući komad za punjenje da biste prekrili moguće oštre ivice i osigurali sigurnu montažu.



2. Izradite otvore na aluminijumskim profilima za vijčani spoj.



3. Uređaj pričvrstite odgovarajućim zavrtnjem.



### 29.11 Demontaža uređaja

1. Uređaj isključite sa napona.
2. Otpustite pričvrzne 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



**9001682173** (030605)

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 nanесenu 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-hsg7361b1-akcija-cena/>