

Uputstvo za upotrebu

BOSCH ugradna rerna HNG978QB1



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-hng978qb1-akcija-cena/>



Ugradna rerna

HNG978Q.1

[sr] Uputstvo za upotrebu i uputstva za montažu

Bosch BetterFood aplikacija

Otkrij svoj novi uređaj sa hiljade fleksibilnih recepata!

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

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



Preuzmi
besplatno



Sadržaj

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1 Bezbednost	2	19 Zaštita za decu	29
2 Izbegavanje materijalnih šteta	7	20 Osnovna podešavanja	29
3 Zaštita životne sredine i štednja	8	21 Home Connect	31
4 Upoznavanje sa uređajem	9	22 Čišćenje i održavanje	33
5 Režimi rada	11	23 Funkcija čišćenja "Pirolitičko samočišćenje" ..	35
6 Pribor	13	24 Podrška čišćenju	36
7 Pre prve upotrebe	15	25 Uklanjanje kamenca	37
8 Osnovno rukovanje	16	26 Sušenje	37
9 Brzo zagrevanje	17	27 Vrata uređaja	38
10 Vremenske funkcije	17	28 Postolja	39
11 Para	19	29 Otklanjanje smetnji	40
12 Mikrotalasna pećnica	21	30 Odlaganje u otpad	43
13 Funkcija ventilacije "Crisp Finish"	23	31 Korisnička služba	43
14 Termometar za pečenje	23	32 Informacije o besplatnom i Open Source soft- veru	44
15 Jela	25	33 Izjava o usaglašenosti	44
16 Funkcija pretrage "Assist Plus"	27	34 Zagarantovan uspeh	44
17 Prepoznavanje jela	28	35 UPUTSTVO ZA MONTAŽU	56
18 Favoriti	28	35.1 Opšte napomene za montažu	56

1 Bezbednost

Pridržavajte se sledećih sigurnosnih napomena.

1.1 Definicija signalnih reči

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

UPOZORENJE

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

PAŽNJA

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

Napomena: Upućuje na važne informacije.

1.2 Opšte napomene

- Pažljivo pročitajte ovo uputstvo.

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

1.3 Namenska upotreba

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

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

Uređaj koristite samo:

- za pripremu jela i pića.
- U domaćinstvu i kod sličnih primena kao što su npr: u kuhinji za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim komercijalnim

prostorima; na poljoprivrednim imanjima, za goste hotela i drugih prostora za stanovanje; u pansionima.

- na nadmorskim visinama do 4000 m.

Ovaj uređaj je u skladu sa normom EN 55011 odn. CISPR 11. Radi se o proizvodu grupe 2, klase B. Grupa 2 znači da je mikrotalasna pećnica napravljena za zagrevanje namirnica. Klasa B podrazumeva da je uređaj namenjen za privatnu, kućnu upotrebu.

1.4 Ograničenje kruga korisnika

Deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa umanjenim psihičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe bez iskustva i/ili znanja, ovaj uređaj mogu da koriste samo pod nadzorom osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost ili ako su obučene za bezbedno korišćenje uređaja i razumeju kakve opasnosti pri tome postoje.

Deca se ne smeju igrati uređajem.

Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da obavljaju deca, osim ako su starija od 15 godina i to rade pod nadzorom.

Decu mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i od priključnog kablova.

1.5 Bezbedna upotreba

Pribor uvek pravilno ugurajte u pećnicu.

→ "Pribor", Stranica 13

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od požara!**

Ako se u pećnici ostave zapaljivi predmeti, oni mogu da se zapale.

- ▶ Nikada ne ostavljajte zapaljive predmete u pećnici.
- ▶ Ako se pojavi dim, isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice i ostavite vrata zatvorena kako biste ugušili eventualni plamen.

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

- ▶ Pre upotrebe uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice, sa grejnih elemenata i pribora.
- Prilikom otvaranja vrata uređaja se stvara promaja. Papir za pečenje može da dodirne grejne elemente i da se zapali.
- ▶ Prilikom prethodnog zagrevanja i tokom pripreme, nemojte nikada na pribor stavljati papir za pečenje koji nije pričvršćen.
 - ▶ Papir za pečenje uvek isecite na odgovarajuću veličinu i pričvrstite ga posudom ili kalupom.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

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

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

Pribor ili posuđe postaju jako vrući.

- ▶ Uvek koristite kuhinjske krpe kada iz pećnice uzimate vrući pribor ili 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.

Teleskopski delovi za izvlačenje se zagrevaju tokom rada uređaja.

- ▶ Pre nego što dodirnete vruće delove za izvlačenje, sačekajte da se ohlade.
- ▶ Vruće delove za izvlačenje dodirujte samo kuhinjskom krpom.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

Pristupačni delovi tokom režima rada postaju vreli.

- ▶ Nikada nemojte da dodirujete 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.

Alkoholna isparenja mogu da se zapale u vreloj pećnici i vrata uređaja mogu da izlete i eventualno da spadnu. Stakla na vratima mogu da puknu i polome se.

→ "Izbegavanje materijalnih šteta", Stranica 7

- ▶ 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 strujnog udara!**

Nestručne popravke su opasne.

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

Oštećena izolacija mrežnog priključnog voda predstavlja izvor opasnosti.

- ▶ Mrežni priključni vod nikad se ne sme 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 presavijati, prignječiti ili modifikovati.

Vlaga koja je prodrila 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 43

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

- ▶ Obratite pažnju na posebno uputstvo za montažu.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost: magnetizam!**



Pažnja magnetizam



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

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

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od gušenja!**

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

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

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

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

1.6 Mikrotalasna pećnica

TEMELJNO PROČITAJTE VAŽNE BEZBEDNOSNE NAPOMENE I SAČUVAJTE IH ZA BUDUĆU UPOTREBU

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od požara!**

Nenamenska upotreba uređaja je opasna i može dovesti do oštećenja. Na primer, zagrevane papuče i jastuci punjeni zrnavljem ili žitaricama se mogu zapaliti i nakon nekoliko sati.

- ▶ U uređaju nikad nemojte sušiti jela ili odeću.
- ▶ U uređaju nikad nemojte zagrevati papuče, jastuke punjene zrnavljem ili žitaricama, sunđere, vlažne krpe za brisanje i slično.
- ▶ Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Namirnice, ambalaže i posude se mogu zapaliti.
- ▶ Nikad ne zagrevajte namirnice u ambalaži za održavanje toplote.

- ▶ Namirnice u posudama od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala nikada ne zagrevajte bez nadzora.
- ▶ Nemojte nikada da podešavate preveliku snagu ili predugo vreme mikrotalasne pećnice. Orijentišite se prema podacima iz ovog uputstva za upotrebu.
- ▶ U mikrotalasnoj pećnici nemojte sušiti namirnice.
- ▶ Nemojte nikada prevelikom snagom ili predugim vremenom mikrotalasne pećnice odmrzavati ili zagrevati namirnice sa malim procentom vode, npr. hleb.

Jestivo ulje može da se zapali.

- ▶ U mikrotalasnoj pećnici nikada nemojte zagrevati samo jestivo ulje.
- Predmeti i pribor koji se nalaze u mikrotalasnoj pećnici mogu da se zapale.
- ▶ Pre puštanja uređaja u rad se uverite da se u pećnici ne nalaze predmeti ili pribor koji nisu pogodni za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici.
 - ▶ Kada pećnica radi, nemojte koristiti pećnicu za čuvanje zapaljivih predmeta, pribora za kuvanje ili namirnica i sličnog.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od eksplozije!

Tečnosti ili druge namirnice u zatvorenim posudama mogu lako da eksplodiraju.

- ▶ Nikada nemojte da zagrevate tečnosti ili druge namirnice u zatvorenim posudama.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Namirnice sa čvrstom ljuskom ili opnom mogu tokom, ali i nakon zagrevanja, eksplodirati.

- ▶ Nikada nemojte pripremati jaja u ljusci ili zagrevati tvrdokuvana jaja u ljusci.
- ▶ Nikad nemojte pripremati ljuskare i rakove.
- ▶ Kada pripremate jaja na oko ili jaja u čaši, prethodno probušite žumance.
- ▶ Kada pripremate namirnice sa čvrstom ljuskom ili opnom, kao što su jabuke, paradajz, krompir ili viršle, ljuska može da pukne. Pre zagrevanja probušite ljusku ili opnu.

Toplota se u hrani za bebe ne raspoređuje ravnomerno.

- ▶ Hranu za bebe nikada nemojte zagrevati u zatvorenim posudama.
- ▶ Uvek uklonite poklopac ili cuclu.
- ▶ Nakon zagrevanja dobro promešajte ili protresite.
- ▶ Pre nego što detetu date hranu, proverite temperaturu.

Zagrejana jela ispuštaju toplotu. Posuda može da postane vruća.

- ▶ Uvek koristite kuhinjske krpe, kada iz pećnice uzimate posude ili pribor.

Kod hermetički zatvorenih namirnica, ambalaža može da pukne.

- ▶ Uvek vodite računa o podacima na ambalaži.
- ▶ Uvek koristite kuhinjske krpe kada iz pećnice uzimate jela.

Pristupačni delovi tokom režima rada postaju vreli.

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

Funkcija sušenja na najvišim stepenima u isključivom režimu mikrotalasne pećnice automatski uključuje dodatno grejno telo i zagreva pećnicu.

- ▶ Nikad ne dodirujte vruće površine u unutrašnjosti pećnice ili grejne elemente.
- ▶ Udaljite decu.

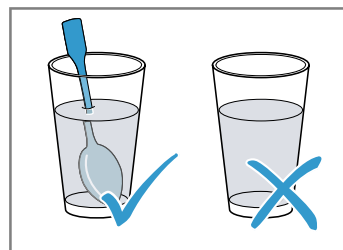
Nenamenska upotreba uređaja je opasna. Na primer, pregrejane papuče, jastuci napunjeni zrnavljem ili žitaricama, sušeri, vlažne krpe za brisanje i slično mogu dovesti do opekotina.

- ▶ U uređaju nikad nemojte sušiti jela ili odeću.
- ▶ U uređaju nikad nemojte zagrevati papuče, jastuke punjene zrnavljem ili žitaricama, sušere, vlažne krpe za brisanje i slično.
- ▶ Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Prilikom zagrevanja tečnosti može doći do tranzicionog ključanja. To znači da se temperatura ključanja dostiže, a da se mehurići gasa ne dižu kao što je to uobičajeno. Budite oprezniji ako se posuda makar malo zatrese. Vruća tečnost može naglo da pokipi i prska.

- ▶ Prilikom zagrevanja, u posudu uvek stavite kašiku. Na taj način neće doći do tranzicionog ključanja.



⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Neodgovarajuće posuđe može da pukne. Posuđe od porcelana i keramike može da ima male rupe na ručkama i poklopcu. Iza ovih ru-

pa se nalazi šupljina. Tečnost koja prodre u šupljinu može da izazove pucanje posude.

- ▶ Koristite isključivo posude predviđeno za mikrotalasnu pećnicu.

Posude i posude od metala ili posude koje sadrži metal mogu prilikom upotrebe u mikrotalasnoj pećnici da izazovu varnice. Uređaj se oštećuje.

- ▶ Nikada nemojte koristiti metalne posude u mikrotalasnoj rerni.
- ▶ Koristite isključivo posude pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici ili koristite mikrotalasnu pećnicu u kombinaciji sa određenom vrstom grejanja.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**

Uređaj radi sa visokim naponom.

- ▶ Nemojte uklanjati kućište.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od ozbiljnog ugrožavanja zdravlja!**

Nedovoljno čišćenje može da uništi površinu uređaja, umanjuje radni vek i dovede do opasne situacije, npr. može da izbiče energija iz mikrotalasne pećnice.

- ▶ Uređaj redovno čistite i odmah uklanjajte ostatke hrane.
- ▶ Uvek održavajte čistoću pećnice, zaptivke na vratima, vrata i šarki.

→ "Čišćenje i održavanje", Stranica 33

Nemojte nikada koristiti uređaj ako su vrata pećnice ili zaptivka na vratima oštećeni. Može da izađe energija iz mikrotalasne pećnice.

- ▶ Nemojte nikada koristiti uređaj ako su oštećeni vrata pećnice, zaptivka na vratima ili plastični okvir vrata.
- ▶ Popravku treba da izvrši korisnički servis. Kod uređaja bez prekrivke za kućište izlazi energija iz mikrotalasne pećnice.
- ▶ Nikada ne uklanjajte prekrivku za kućište.
- ▶ Ukoliko su potrebni radovi na održavanju ili popravke, pozovite korisnički servis.

1.7 Para

Pridržavajte se ovih napomena kada koristite funkciju pare.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

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

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

Vrela para nastaje u pećnici.

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

Prilikom izvlačenja pribora može da pljusne vrela tečnost.

- ▶ Vreli pribor pažljivo izvlačite samo pomoću kuhinjskih rukavica.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od požara!**

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

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

1.8 Termometar za pečenje

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!**

Kod pogrešnog termometra za pečenje može da se ošteti izolacija.

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

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od povrede!**

Termometar za pečenje ima oštar vrh.

- ▶ Termometar za pečenje koristite pažljivo.

1.9 Funkcija čišćenja

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od požara!**

Ostaci hrane, masnoća i saft od pečenja mogu da se zapale tokom funkcije čišćenja.

- ▶ Pre svakog pokretanja funkcije čišćenja, uklonite prljavštinu iz pećnice.

- ▶ Nikada nemojte zajedno čistiti i pribor.

Tokom funkcije čišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo.

- ▶ Na dršku vrata nikada nemojte da kačite zapaljive predmete, kao npr. krpe za posude.

- ▶ Držite slobodnu prednju stranu uređaja.

- ▶ Udaljite decu.

Ukoliko je zaptivka vrata oštećena, u predelu vrata se gubi velika količina toplote.

- ▶ Nemojte da ribate niti da uklanjate zaptivku.
- ▶ Nikad ne puštajte u rad uređaj sa oštećenom zaptivkom ili bez zaptivke.

⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od ozbiljnog ugrožavanja zdravlja!**

Tokom funkcije čišćenja, uređaj se jako zagreva. Nelepljivi premaz lima i kalupa se uništava i nastaju otrovni gasovi.

- ▶ Nelepljive limove i kablove nikada nemojte čistiti preko funkcije čišćenja.

- ▶ Nikada nemojte zajedno čistiti i pribor.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ugrožavanja zdravlja!

Funkcija čišćenja zagreva pećnicu na izuzetno visoku temperaturu, kako bi ostaci od prženja, roštilja i pečenja sagoreli. Tada nastaje para, koja može izazivati nadražaj sluznice.

- ▶ Tokom funkcije čišćenja dovoljno provetrajte kuhinju.
- ▶ Ne zadržavajte se duže u prostoriji.
- ▶ Udaljite decu i kućne ljubimce.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Tokom funkcije čišćenja pećnica postaje veoma vrela.

- ▶ Nikada ne otvarajte vrata uređaja.
- ▶ Ostavite uređaj da se ohladi.
- ▶ Udaljite decu.

⚠ Tokom funkcije čišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo.

- ▶ Nikada nemojte da dodirujete vrata uređaja.
- ▶ Ostavite uređaj da se ohladi.
- ▶ Udaljite decu.

2 Izbegavanje materijalnih šteta

2.1 Upošteno

PAŽNJA

Alkoholna isparenja mogu da se zapale u vreloj pećnici i tako dovedu do trajnog oštećenja uređaja. Vrata uređaja usled praskanja mogu da izlete i eventualno da spadnu. Stakla na vratima mogu da puknu i polome se.

Usled nastalog potpritiska, pećnica može jako da se deformiše ka unutra.

- ▶ Nemojte da zagrevate nerazređena alkoholna pića (≥ 15 % vol.) (npr. za prelivanje jela).

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

- ▶ Nemojte započinjati režim rada, ako na dnu pećnice ima vode.
- ▶ Obrišite vodu sa dna pećnice pre rada.
- Predmeti na podu pećnice na temperaturama većim od 50 °C izazivaju akumulaciju toplote. Vremena za pečenje i prženje nisu više tačna i oštećuje se emajl.
- ▶ Na dno pećnice nemojte spuštati pribor, papir za pečenje ili foliju bilo koje vrste.
- ▶ Stavljate posuđe na dno pećnice, samo ako je temperatura podešena na manje od 50 °C.

Korišćenjem silikonskih kalupa ili višekratnih folija za pečenje, poklopaca ili pribora koji sadrže silikon, može da se ošteti senzor za pečenje. Oštećenja mogu nastati i kada senzor za pečenje nije aktivan.

- ▶ Nemojte koristiti silikonske kalupe ili višekratne folije za pečenje, poklopce ili pribor koji sadrže silikon. Možete da koristite papir za pečenje premazan silikonom.

- ▶ U pećnici nemojte držati predmete od silikona.

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

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

Vlaga tokom dužeg vremenskog perioda u pećnici izaziva koroziju.

- ▶ Posle korišćenja pećnicu ostavite da se osuši.
- ▶ Vlažne namirnice ne smeju da se drže duže vreme u zatvorenoj pećnici.
- ▶ U pećnici nemojte da skladištite jela.
- ▶ Nemojte ničim 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 građnični prednji delovi nameštaja.

- ▶ Uvek održavajte čistoću zaptivke.
- ▶ 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.

Objektiv kamere može da se izgrebe ili zamagli.

- ▶ Nemojte koristiti grube sundere za sudove.

- ▶ Nemojte koristiti spiralu od inoksa.

- ▶ Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili sredstva za čišćenje kamenca.

▶ Upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne samo prema uputstvima proizvođača i kad je pećnica hladna. 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 Mikrotalasna pećnica

Kada upotrebljavate mikrotalasnu pećnicu pridržavajte se ovih napomena.

PAŽNJA

Ukoliko metal dodiruje zid pećnice, nastaju varnice koje mogu oštetiti uređaj ili uništiti unutrašnje staklo na vratima.

- ▶ Metal, npr. kašika u čaši, mora da bude udaljen najmanje 2 cm od zidova pećnice i unutrašnje strane vrata.

Pribor koji je ubačen jedan uz drugi stvara varnice.

- ▶ Nemojte kombinovati rešetku sa univerzalnom tepsijom.
- ▶ Ubacite svaki pribor na svoju visinu.

Pri radu samo sa mikrotalasnom pećnicom, nije pogodna univerzalna tepsija kao ni pleh. Može da dođe do varničenja i oštećenja pećnice.

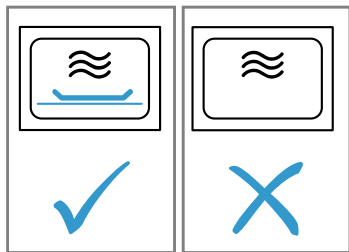
- ▶ Koristite isporučenu rešetku kao površinu za odlaganje.

Aluminijumske korpice mogu izazvati varničenje u uređaju. Uređaj se oštećuje zbog varničenja.

- ▶ Nemojte da upotrebljavate aluminijumske korpice u uređaju.

Rad uređaja bez hrane u pećnici dovodi do preopterećenja.

- ▶ Nemojte nikada da startujete mikrotalasnu pećnicu bez jela u njoj. Od toga se izuzima kratkotrajno testiranje posuda.



Kada u mikrotalasnoj pećnici pripremate kokice na prevelikoj snazi mikrotalasne pećnice, staklo na vratima može da pukne usled preopterećenja.

- ▶ Nemojte podešavati preveliku snagu mikrotalasa.

- ▶ Upotrebljavajte maksimalno 600 W.
- ▶ Kesicu sa kokicama stavite na stakleni tanjir.

2.3 Para

Pridržavajte se ovih napomena kada koristite funkciju pare.

PAŽNJA

Posuđe koje je na nekim mestima zarđalo može da izazove koroziju u pećnici. Već najmanje fleke mogu da dovedu do korozije.

- ▶ Nemojte da upotrebljavate posuđe koje je na nekim mestima zarđalo.

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 susjedni 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.

3 Zaštita životne sredine i štednja

3.1 Odlaganje ambalaže u otpad

Ambalažni materijal je ekološki i može se iznova koristiti.

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

3.2 Štednja energije

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

Uređaj prethodno zagrevajte, samo ako je takva preporuka u receptu ili preporuci za podešavanje.

→ "Zagarantovan uspeh", Stranica 44

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

Koristite tamne, lakirane u crno ili emajlirane kalupe.

- ✓ Takvi kalupi veoma dobro upijaju toplotu.

Vrata uređaja tokom rada otvarajte što ređe.

- ✓ Temperatura u pećnici se održava i uređaj ne mora dodatno da greje.

Pecite više jela jedno za drugim ili uporedo.

- ✓ Pećnica je nakon prvog pečenja zagrejana. Tako se skraćuje vreme pečenja za sledeće kolače.

Kod dužeg vremena pripreme, isključite uređaj 10 minuta pre kraja vremena pripreme.

- ✓ Preostala toplota je dovoljna za završetak pečenja jela.

Pribor koji ne koristite izvadite iz pećnice.

- ✓ Delovi pribora koji nisu potrebni se ne moraju zagrevati.

Zamrznuta jela pre pripreme odmrznite.

- ✓ Energija za odmrzavanje jela se štedi.

Displej isključite u osnovnim podešavanjima.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

- ✓ Kada isključite prikaz na displeju, uštedećete energiju.

Istovremeno zagrejte dve čaše ili šolje sa tečnošću.

- ✓ Zagrevanje više jela istovremeno zahteva manje energije nego zagrevanje više jela pojedinačno.

Napomena: Prema EU direktivi za ekološki dizajn 2023/826 kod ovog uređaja u isključenom stanju postoji drugačije stanje. Ono se u nastavku zove režim za štednju struje.

Čak i kada glavna funkcija nije aktivna, uređaju je potrebna energija za sledeće:

- Detekcija pritiskanja tastera senzora

- Kontrola otvaranja vrata

- Uređivanja vremena na satu (bez prikaza)

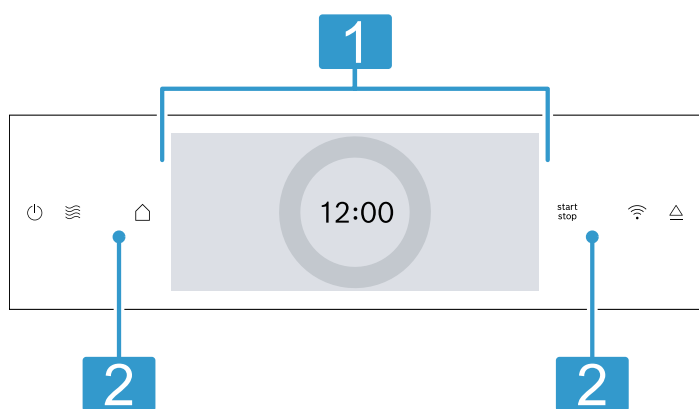
U pogledu na definiciju, ne radi se o stanju „Isključeno“ ili „Režim pripravnosti“, zbog čega se koristi naziv Režim za štednju struje. Za merenje režima za štednju struje koristi se EN IEC 60350-1:2023.

4 Upoznavanje sa uređajem

4.1 Komandna površina

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

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



Displej sa prstenom za podešavanje

Uređaj podešavate preko displeja pomoću digitalnog prstena za podešavanje.

- 1 Videćete aktuelne vrednosti podešavanja, mogućnosti izbora ili tekstove napomena.

→ "Displej", Stranica 9

Tasteri

- 2 Pomoću tastera direktno podesite različite funkcije.

→ "Tasteri", Stranica 9

4.2 Tasteri

Preko tastera direktno izaberite različite funkcije.

Taster	Funkcija
	Uključite ili isključite uređaj. → "Osnovno rukovanje", Stranica 16
	Izaberite direktno režim rada Mikrotalasna pećnica. → "Mikrotalasna pećnica", Stranica 21
	Otvorite meni za režime rada. → "Režimi rada", Stranica 11
	Pokrenite ili prekinite rad. → "Osnovno rukovanje", Stranica 16
	Prikaz za Home Connect. Polje nema dodatnu funkciju.

Taster	Funkcija
	Kada simbol svetli, uređaj je povezan. → "Home Connect", Stranica 31
	Otvorite masku sa komandama radi vađenja rezervoara za vodu. → "Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 19

4.3 Displej

Displej je podeljen na različite delove.

Digitalni prsten za podešavanje

Pomoću digitalnog prstena na displeju menjate vrednosti podešavanja.

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

Fine podešene vrednosti

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

Numeričko polje

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

Prikaz statusa

Gore na displeju se prikazuju statusne informacije.

Simbol	Značenje
	Aktiviran je alarmni sat. → "Podešavanje alarmnog sata", Stranica 18
	Zaštita za decu je aktivirana. → "Zaštita za decu", Stranica 29
	Vrata uređaja su blokirana zbog funkcije čišćenja ili zaštite za decu. → "Funkcija čišćenja Piroličko samočišćenje", Stranica 35 → "Osnovna podešavanja", Stranica 29
	Jačina WLAN signala za Home Connect. Što je simbol ispunjen sa više linija, to je signal bolji. Kada je simbol prekriven , nema WLAN signala.

Simbol	Značenje
	Ukoliko kod simbola stoji oznaka „x“  , ne postoji veza sa Home Connect serverom. → "Home Connect", Stranica 31
	Aktivirano je daljinsko pokretanje sa Home Connect. → "Home Connect", Stranica 31
	Aktivirana je daljinska dijagnostika sa Home Connect radi održavanja. → "Home Connect", Stranica 31
	Aktivirana je kamera u pećnici. → "Kamera", Stranica 10
	Pristup različitim funkcijama.

Zona za podešavanje

Područje za podešavanje je na sredini displeja. U području za podešavanje možete da pogledate aktuelne mogućnosti izbora i već izvršena podešavanja. Sa leve i desne strane zone za podešavanje, van prstena za podešavanje, se nalaze dodatne mogućnosti podešavanja. Meni i dodatne mogućnosti podešavanja su raspoređeni horizontalno. Liste za izbor funkcija su raspoređene vertikalno. Za listanje u području za podešavanje, prevucite prstom preko displeja. Za izbor funkcije, pritisnite funkciju na displeju.

→ "Podešavanje režima rada", Stranica 16

Mogući simboli u zoni za podešavanje

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

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

4.4 Pećnica

Različite funkcije u pećnici podržavaju rad uređaja.

Postolja

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

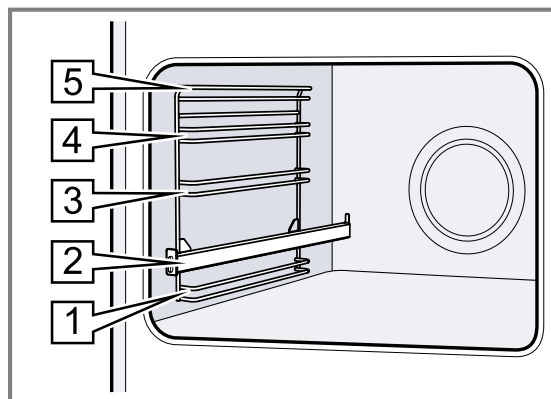
→ "Pribor", Stranica 13

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

U zavisnosti od tipa uređaja, postolja na jednom ili nekoliko nivoa imaju delove za izvlačenje.

Postolja možete da otkaçite npr. radi čišćenja.

→ "Postolja", Stranica 39



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.

Kamera

Pomoću kamere u pećnici možete da posmatrate postupak pripreme u Home Connect aplikaciji.

U režimu rada "Jela" možete da koristite senzor rumenjenja i da podesite rumenjenje jela.

→ "Jela", Stranica 25

Ako koristite prepoznavanje jela, uređaj automatski prepoznaje odgovarajuća podešavanja kada zatvorite vrata uređaja.

→ "Prepoznavanje jela", Stranica 28

Informacije o upotrebi kamere možete pronaći u Home Connect aplikaciji.

Da biste mogli da koristite kameru, aktivirajte je u osnovnim podešavanjima.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

Napomena: Zbog zaštite podataka imajte na umu da kamera može da snimi osobe koje se slučajno nalaze u prostoriji.

Ventilator za hlađenje

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

PAŽNJA

Prekrivanje ventilacionih otvora dovodi do pregrevanja uređaja.

► Ne prekrivajte ventilacione otvore.

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

Napomena: Vreme naknadnog rada možete da promenite u osnovnim podešavanjima. Ako često pripremate veoma važna jela ili održavate njihovu toplotu u pećnici, podesite duže vreme naknadnog rada.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

Vrata uređaja

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

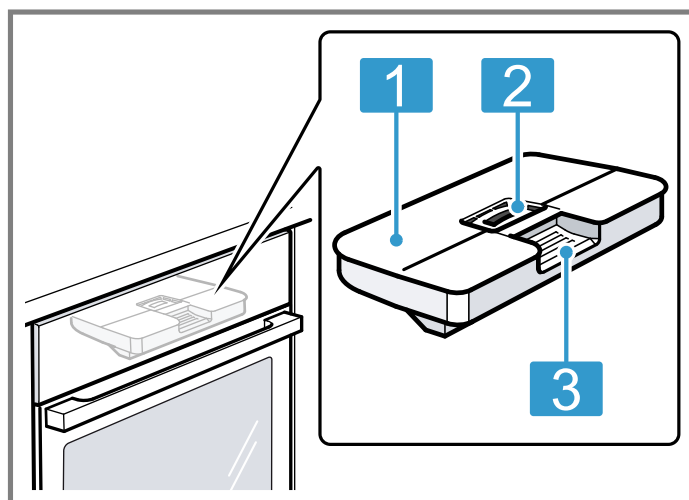
Kada zatvorite vrata uređaja dok traje funkcija mikrotalasne pećnice, rad morate nastaviti.

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 19



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

5 Režimi rada

Ovde možete pogledati pregled režima rada i glavnih funkcija uređaja.

Da biste otvorili meni, pritisnite .

Režim rada	Upotreba
Vrste grejanja	Precizno optimizovane vrste grejanja za optimalnu pripremu jela. → "Vrste grejanja", Stranica 11 → "Osnovno rukovanje", Stranica 16
Mikrotalasna pećnica	Pomoću mikrotalasne pećnice možete brže da kuvate, podgrevate ili odmrzavate jela. → "Mikrotalasna pećnica", Stranica 21
Para	Pripremajte jela na blag način pomoću vrste grejanja sa parom. → "Para", Stranica 19
Favoriti	Koristite memorisana podešavanja. → "Favoriti", Stranica 28

Režim rada	Upotreba
Jela Assist Plus	Koristite programirana, preporučena podešavanja za različita jela. → "Jela", Stranica 25 → "Funkcija pretrage Assist Plus", Stranica 27
Čišćenje	Izaberite funkciju čišćenja za pećnicu. → "Funkcija čišćenja Pirolitičko samočišćenje", Stranica 35 → "Podrška čišćenju", Stranica 36 → "Uklanjanje kamenca", Stranica 37 → "Sušenje", Stranica 37
Osnovna podešavanja	Prilagodite osnovna podešavanja. → "Osnovna podešavanja", Stranica 29

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 31

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 podešene temperature preko 275 °C i stepena za roštilj 3, uređaj nakon otprilike 40 minuta smanjuje temperaturu na otprilike 275 °C odn. stepen za roštilj 1.

Simbol	Vrsta grejanja	Opseg temperature	Upotreba i način funkcionisanja
	4D vreli vazduh	30–275 °C	Pečenje i prženje na jednom ili više nivoa.

Simbol	Vrsta grejanja	Opseg temperature	Upotreba i način funkcionisanja
			Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu.
	Zagrevanje sa gornje/donje strane	30–300 °C	Tradicionalno pečenje ili prženje na jednom nivou. Ova vrsta grejanja naročito odgovara za kolače sa sočnim nadevom. Vrelina dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
	Blagi vreli vazduh	125-250 °C	Pripremajte izabrana jela blago na jednom nivou bez prethodnog zagrevanja. Ventilator u pećnici ravnomerno raspoređuje vrelinu prstenastog grejnog tela na zadnjem zidu. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Držite vrata uređaja zatvorena za vreme pripreme. Ako čak i na kratko otvorite vrata uređaja, uređaj će nastaviti da se zagreva bez korišćenja preostale toplote. Ova vrsta zagrevanja se koristi za određivanje potrošnje energije u režimu cirkulacije vazduha i klase energetske efikasnosti.
	Air Fry	30–300 °C	Priprema hrskavih jela na jednom nivou sa malo masti. Naročito pogodno za jela koja se obično fritiraju u ulju, npr. pomfrit. Ventilator velikom brzinom kovitla vrelinu sa grejnih tela grila oko jela. Pojačan je odvod odvodnog vazduha iz pećnice.
	Blago zagrevanje sa gornje/donje strane	150-250 °C	Blaga priprema izabranih jela. Vrelina dolazi odozgo i odozdo. Jela se pripremaju u fazama pomoću preostale toplote. Držite vrata uređaja zatvorena za vreme pripreme. Ako čak i na kratko otvorite vrata uređaja, uređaj će nastaviti da se zagreva bez korišćenja preostale toplote. Ova vrsta grejanja se koristi za utvrđivanje potrošnje energije u konvencionalnom režimu rada.
	Roštilj sa cirkulacijom vazduha	30–300 °C	Pečenje živine, celih riba ili većih komada mesa. Grejno telo za roštilj i ventilator se naizmenično uključuju i isključuju. Ventilator kovitla vreli vazduh oko jela.
	Roštilj, velika površina	Stepeni za roštilj: 1 = blagi 2 = srednji 3 = jaki	Grilovanje ravnih namirnica za roštilj, kao što su odresci, kobasice ili tost. Gratiniranje jela. Cela površina ispod grejnog tela roštilja je vrela.
	Roštilj, mala površina	Stepeni za roštilj: 1 = blagi 2 = srednji 3 = jaki	Grilovanje malih količina namirnica, kao što su odresci, kobasice ili tost. Gratiniranje malih količina namirnica. Površina na sredini ispod grejnog tela za roštilj postaje vrela.
	Stepen za pripremu pice	30–275 °C	Priprema pice ili jela kojima je potrebno puno toplote odozdo. Donje grejno telo i prstenasto grejno telo na zadnjem zidu greju.
	Intenzivna toplota	30–300 °C	Pripremanje jela sa hrskavom donjom korom. Toplota dolazi odozgo i naročito jako odozdo.
	Priprema na umerenoj temperaturi	70–120 °C	Blago i sporo pečenje zapečenih, nežnih komada mesa u otvorenom posuđu. Toplota na niskoj temperaturi dolazi ravnomerno odozgo i odozdo.
	Odmrzavanje	30–60 °C	Blago odmrzavanje zaleđenih jela.
	Isušivanje	30–130 °C	Sušenje začinskog bilja, voća ili povrća.
	Zagrevanje sa donje strane	30–250 °C	Naknadno pečenje jela ili kuvanje u vodenoj kupci. Toplota dolazi odozdo.
	Zadržavanje toplote	50–100 °C	Održavanje toplote kuvanih jela.
	Prethodno zagrevanje posuđa	30–90 °C	Prethodno zagrevanje posuđa.

Vrste grejanja sa parom

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

Simbol	Vrsta grejanja	Opseg temperature	Upotreba i način funkcionisanja
	Regenerisanje	80–180 °C	Blago ponovno zagrevanje jela na tanjiru i peciva. Zahvaljujući dovodu pare, jela se ne isušuju.
	Podizanje testa	30–50 °C	Ostavite testo sa kvascem da naraste. Testo se znatno brže podiže nego na sobnoj temperaturi. Spoljašnji deo testa se ne isušuje.

5.2 Temperatura

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

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

Prikaz preostale toplote

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

5.3 Snage mikrotalasne pećnice

Ovde možete da pogledate pregled snaga mikrotalasne pećnice i njihovu primenu.

Snaga mikrotalasne pećnice u vatima	Maksimalno trajanje u satima	Upotreba
90 W	1:30	Odmrznite osetljiva jela.
180 W	1:30	Odmrznite jela i nastavite pripremu.
360 W	1:30	Pripremite meso i ribu. Zagrejte osetljiva jela.
600 W	1:30	Zagrejte i pripremite jela.
800 W "Boost"	0:30	Zagrejte tečnosti.

Napomene

- Radi zaštite uređaja, maksimalna snaga mikrotalasne pećnice "Boost" se u prvim minutima smanjuje poste-

peno na 600 vati. Maksimalna snaga će ponovo biti dostupna nakon isteka vremena hlađenja.

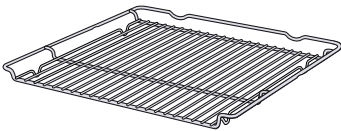
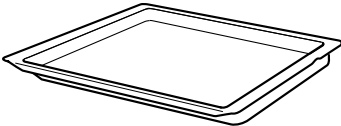
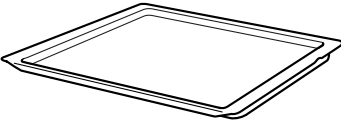
- Snage mikrotalasne pećnice ne odgovaraju realnoj snazi uređaja.

6 Pribor

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

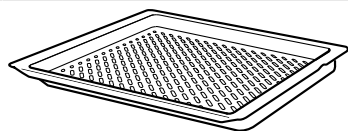
Napomena: Kada pribor postane vreo, može da se deformiše. To deformisanje ni na koji način ne utiče na njegovo funkcionisanje. Kada se pribor ponovo ohladi, deformacija nestaje.

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

Dodatni pribor	Upotreba
Rešetka 	■ Kalupi za kolače ■ Kalupi za gužvaru ■ Posuda ■ Meso, npr. pečenje ili komadi za grilovanje ■ Duboko smrznute namirnice
Univerzalna tepsija 	■ Sočni kolači ■ Pecivo ■ Hleb ■ Veliko pečenje ■ Duboko smrznuta jela ■ Sakupljajte tečnosti koje cure, npr. mast prilikom grilovanja na rešetki.
Pleh za pečenje 	■ Kolači na plehu ■ Sitna peciva

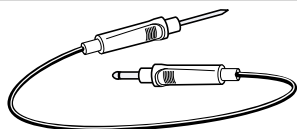
Dodatni pribor

Air Fry & pleh za roštilj,
emajliran, perforiran

**Upotreba**

- Pečenje hrskavih jela, koja se obično fritiraju u ulju, npr: pomfrita.
- Pripremite jela na roštilju.

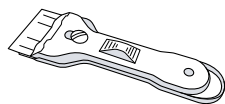
Termometar za pečenje



Precizno pečenje ili kuvanje.

→ "Termometar za pečenje", Stranica 23

Strugač za staklene površine



Strugač za staklene površine koristite samo za čišćenje objektiva kamere.

6.1 Napomene za pribor

Određeni pribor je namenjen samo za određene režime rada.

Pribor za mikrotalasnu pećnicu

Za čist režim mikrotalasne pećnice odgovara samo isporučena rešetka.

Plehovi, npr. univerzalna tepsija ili pleh za pečenje, mogu da stvaraju varnice i zbog toga nisu adekvatni.

Obratite pažnju na napomene o mikrotalasnoj pećnici.

→ "Posuđe i pribor sa mikrotalasnom pećnicom", Stranica 21

6.2 Funkcija užlebljenja

Funkcija užlebljenja sprečava prevrtanje pribora prilikom izvlačenja.

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

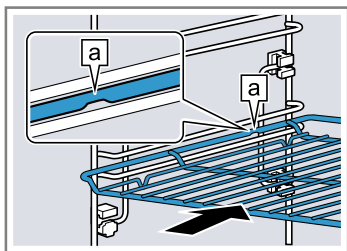
6.3 Postavljanje pribora u pećnicu

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

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

Rešetka

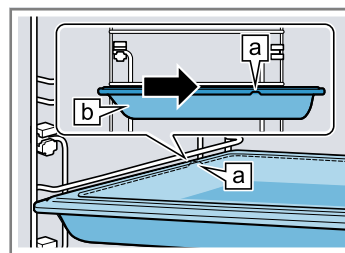
Rešetku otvorenom stranom ka vratima uređaja i zakrivljenjem  nadole ugurajte u rernu.



Pleh

Ugurajte pleh sa zakošenjem  ka vratima uređaja.

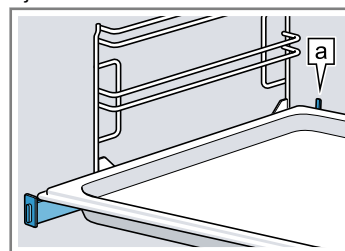
npr. univerzalna tepsija ili pleh



Postavite pribor na uvučene šine za izvlačenje.

Rešetka ili pleh

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



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

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

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

6.4 Dodatni pribor

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

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

www.bosch-home.com

Pribor je specifičan za uređaje. Prilikom kupovine uvek navedite tačnu oznaku (E-br.) vašeg uređaja.

U onlajn prodavnici ili preko korisničkog servisa možete saznati koji pribor je dostupan za vaš uređaj.

7 Pre prve upotrebe

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

7.1 Definisanje tvrdoće vode pre prvog puštanja u rad

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

PAŽNJA

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

- ▶ Pravilno podesite tvrdoću vode.
- Oštećenje uređaja usled upotrebe neadekvatnih tečnosti.
- ▶ Nemojte koristiti destilovanu vodu ili druge tečnosti.
- ▶ Upotrebljavajte isključivo svežu, hladnu vodu iz vodovoda, omekšanu vodu ili mineralnu negaziranu vodu. Moguće funkcionalne smetnje prilikom korišćenja filtrirane ili demineralizovane vode. Moguće je da će uređaj signalizirati da rezervoar za vodu treba da se napuni, iako je pun, ili će rad sa parom biti prekinut kroz otprilike 2 minuta.
- ▶ Ako je potrebno, pomešajte filtriranu ili demineralizovanu vodu sa flaširanom mineralnom negaziranom vodom u proporciji 1 prema 1.

Napomene

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

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

7.2 Prvo puštanje u rad

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

1. Uključite uređaj pomoću .
- ✓ Prikazuje se prvo podešavanje.
2. Za eventualnu promenu podešavanja, pritisnite neku vrednost u listi ili promenite vrednost pomoću prstena za podešavanje.
Moguća podešavanja:
 - Jezik
 - Home Connect
→ "Home Connect ", Stranica 31
 - Vreme
→ "Podešavanje vremena", Stranica 30
 - Tvrdoća vode
→ "Definisanje tvrdoće vode pre prvog puštanja u rad", Stranica 15
3. Pritisnite "Sledeće" i pređite na sledeće podešavanje.
4. Prođite kroz podešavanja i po potrebi ih promenite.
- ✓ Nakon poslednjeg podešavanja, na displeju se prikazuje napomena da je prvo puštanje u rad završeno.
5. Da bi uređaj izvršio proveru pre prvog zagrevanja, otvorite i ponovo zatvorite vrata uređaja.

7.3 Čišćenje uređaja pre prve upotrebe

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

1. Izvadite informacije o proizvodu i pribor iz pećnice. Sa unutrašnje i spoljašnje strane uređaja uklonite ostatke ambalaže, kao što su stiroporske kuglice i lepljivu traku.
2. Ravne površine u pećnici obrišite mekom, vlažnom krpom.
3. Uključite uređaj pomoću .
4. Napunite rezervoar za vodu.
→ "Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 19
5. Izvršite sledeća podešavanja:

Vrsta grejanja	4D vrela vazduh 
Temperatura	maksimalno
Dodavanje pare	3
Trajanje	1 sat

→ "Osnovno rukovanje", Stranica 16

¹ Podesite samo ako koristite isključivo omekšanu vodu.

² Podesite i za mineralnu vodu. Koristite isključivo negaziranu mineralnu vodu.

6. Pokrenite rad.
 - ▶ Dok uređaj greje, provetravajte kuhinju.
- ✓ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
7. Isključite uređaj sa ☹.
8. Kada se uređaj ohladi, očistite ravne površine u pećnici pomoću sapunice i krpe za pranje posuđa.

9. Pribor temeljno očistite pomoću sapunice i krpe za pranje posuđa ili mekom četkom.
10. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.
→ "Nakon svakog režima rada sa parom", Stranica 20

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.
- ▶ Ili, kada upotrebite prsten za podešavanje, pritisnite prikazani simbol  i unesite vrednost direktno na numeričkoj tastaturi.

5. Pokrenite rad sa .

6. Kada se rad završi:

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

Napomena: Podešavanja možete da memorišete kao "Favoriti" ☆ i da ih ponovo koristite.

→ "Favoriti", Stranica 28

8.6 Produžavanje rada

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

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

8.7 Podešavanje vrste grejanja i temperature

1. U meniju pritisnite "Vrste grejanja".
2. Pritisnite željenu vrstu grejanja.
3. Pomoću prstena za podešavanje podesite temperaturu ili stepen.
Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja:
 - → "Brzo zagrevanje", Stranica 17
 - → "Vremenske funkcije", Stranica 17
 - → "Para", Stranica 19
 - → "Mikrotalasna pećnica", Stranica 21
 - → "Funkcija ventilacije Crisp Finish", Stranica 23
 - → "Termometar za pečenje", Stranica 23

4. Pokrenite rad sa .

- ✓ Uređaj počinje da greje.
- ✓ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku.
- 5. Kada se rad završi:
 - ▶ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
 - ▶ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ☹.

Napomena: Odgovarajuću vrstu grejanja za vaše jelo možete da pronađete u opisu vrsta grejanja.

→ "Vrste grejanja", Stranica 11

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 start stop.

Promena temperature

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

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

8.8 Prikaz informacija

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

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

8.9 Duže održavanje toplote

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

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

1. Promenite osnovna podešavanja.
→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29
 - Osnovno podešavanje „Osvetljenje“ promenite na opciju „Uvek isključeno“.
 - Osnovno podešavanje „Prikaz sati“ promenite na opciju „Uključeno“.
 - Osnovno podešavanje „Zvučni signal“ promenite na opciju „Veoma kratko trajanje“.
 - ✓ Tako će osvetljenje u pećnici tokom rada i kada otvorite vrata uređaja uvek ostati isključeno. Prikaz sata se ne menja. Trajanje zvučnog signala na kraju rada je redukovano.
 2. Podesite željeni režim rada.
→ "Podešavanje režima rada", Stranica 16
→ "Podešavanje vrste grejanja i temperature", Stranica 16
 3. U zavisnosti od režima rada podesite željeno trajanje.
→ "Podešavanje trajanja", Stranica 18
→ "Vremenske funkcije", Stranica 17
 4. Pomoću "Vreme završetka" podesite vreme kada rad treba da se završi.
→ "Podešavanje završetka", Stranica 18
→ "Vremenske funkcije", Stranica 17
 5. Pre nego što uređaj počne da greje, stavite jelo u pećnicu.
 6. Pokrenite rad sa start stop.
 - ✓ Displej prikazuje trajanje do početka. Uređaj je u poziciju čekanja.
 - ✓ Kada dođe vreme početka, uređaj počinje da greje i trajanje ističe.
 7. Kada se rad završi, izvadite jelo iz pećnice. Uređaj se automatski potpuno isključuje nakon otprilike 15 do 20 minuta.
- Napomena:** Po potrebi promenite različita osnovna podešavanja.

9 Brzo zagrevanje

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

Kod ovih vrsta grejanja je brzo zagrevanje moguće:

- 4D vreli vazduh ⓘ
- Zagrevanje sa gornje/donje strane □
- Intenzivna toplota □

9.1 Podešavanje brzog zagrevanja

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

Napomena: Trajanje podesite tek kada se završi brzo zagrevanje.

1. Podesite odgovarajuću vrstu grejanja i temperaturu preko 100 °C.
Kada je podešena temperatura preko 200 °C, brzo zagrevanje se automatski uključuje.
2. Pritisnite "Brzo zagrevanje".
- ✓ Simbol ⓘ svetli crveno.
3. Pokrenite rad sa start stop.
- ✓ Brzo zagrevanje se pokreće.
- ✓ Kada se završi brzo zagrevanje, čuje se zvučni signal. Simbol ⓘ ponovo menja boju u belo.
4. Stavite jelo u pećnicu.

Prekidanje brzog zagrevanja

- Pritisnite "Brzo zagrevanje".
- ✓ Simbol ⓘ ponovo menja boju u belo.

10 Vremenske funkcije

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

Vremenska funkcija	Upotreba
Trajanje ⓘ	Ako u nekom režimu rada podesite trajanje, nakon isteka trajanja uređaj automatski prestaje da se zagreva.

Vremenska funkcija	Upotreba
Završetak ☹	Kod trajanja možete da podesite vreme kada će se završiti rad. Uređaj se automatski pokreće, tako da se rad završava u željeno vreme.
Alarmni sat ⌘	Alarmni sat možete da podesite nezavisno od režima rada. On ne utiče na uređaj.

10.1 Podešavanje trajanja

Možete da podesite trajanje rada do 24 sata.

Zahtev: Podešeni su režim rada i temperatura ili stepen.

1. Pritisnite ☹ "Trajanje".
2. Za podešavanje trajanja, pritisnite odgovarajuću vremensku vrednost, npr. prikaz sati "h" ili prikaz vremena "m".
- ✓ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.
3. Pomoću prstena za podešavanje podesite trajanje. Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću ☹.
4. Pokrenite rad pomoću ^{start}_{stop}.
- ✓ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe.
- ✓ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
5. Kada trajanje istekne:
 - ▶ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
 - ▶ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ☹.

Promena trajanja

Trajanje možete promeniti u svakom trenutku.

1. Pritisnite trajanje ☹.
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite trajanje.
- ✓ Izmena se preuzima.

Prekid trajanja

Trajanje možete da prekinete u svakom trenutku.

1. Pritisnite trajanje ☹.
 2. Pomoću ☹ resetujte trajanje.
- Napomena:** Kod režima rada koji zahtevaju trajanje, uređaj vraća trajanje na unapred podešenu vrednost.
- ✓ Izmena se preuzima.

10.2 Podešavanje završetka

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

Napomene

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

Zahtevi

- Podešeni su režim rada i temperatura ili stepen.
 - Trajanje je podešeno.
1. Pritisnite ☹ "Vreme završetka".
 2. Za podešavanje vremena, pritisnite prikaz vremena ili prikaz minuta.
 - ✓ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.
 3. Pomoću prstena za podešavanje promenite vreme. Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću ☹.

4. Pokrenite rad sa ^{start}_{stop}.
- ✓ Displej prikazuje trajanje do početka.
- ✓ Kada dođe vreme početka, uređaj počinje da greje i trajanje ističe.
- ✓ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
5. Kada trajanje istekne:
 - ▶ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
 - ▶ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ☹.

Izmena završetka

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

1. Pritisnite vreme završetka ☹.
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite vreme završetka.
- ✓ Izmena se preuzima.

Prekid završetka

U svakom trenutku možete da obrišete podešeno vreme završetka.

1. Pritisnite vreme završetka ☹.
 2. Pomoću ☹ resetujte vreme završetka.
- Napomena:** Kod režima rada koji zahtevaju trajanje, uređaj vraća vreme završetka trajanja na najpogodnije vreme.
- ✓ Izmena se preuzima.

10.3 Podešavanje alarmnog sata

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

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

Promena alarmnog sata

Alarmni sat možete promeniti u svakom trenutku.

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

11 Para

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

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

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

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

11.1 Pre svakog režima rada sa parom

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

Punjenje rezervoara za vodu

UPOZORENJE – Opasnost od požara!

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

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

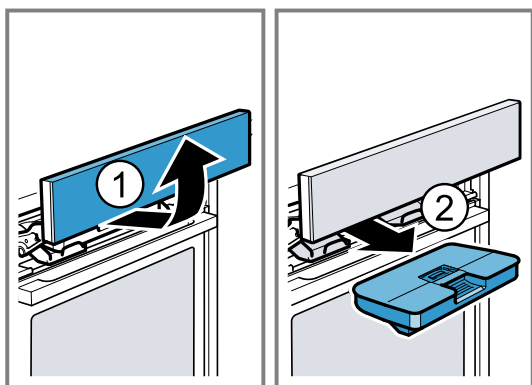
UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

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

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

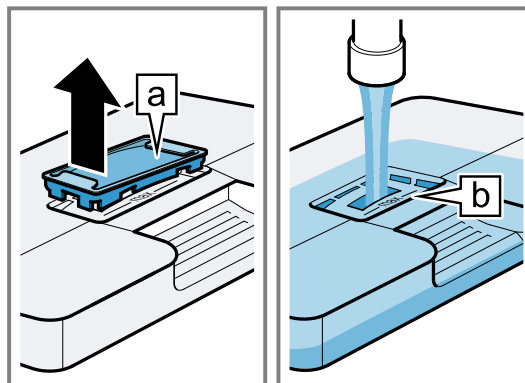
Zahtev: Tvrdoca vode je pravilno podešena.

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 .

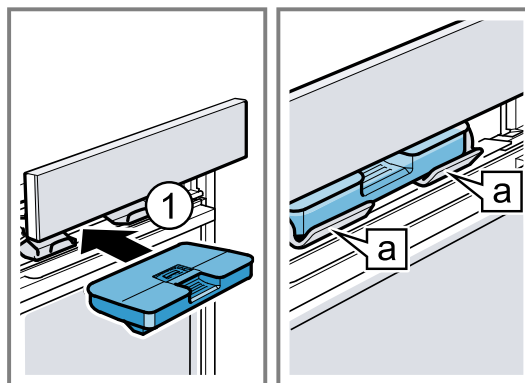


4. Pritisnite poklopac rezervoara za vodu duž zaptivke, da voda ne može da iscure iz rezervoara za vodu.
5. Skinite poklopac  na rezervoaru za vodu.

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 sušedni nameštaj.

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

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.

Dodavanje pare

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

Dodavanje pare možete da kombinujete sa sledećim funkcijama:

- Vrste grejanja → *Stranica 16*
 - 4D vreli vazduh 
 - Zagrevanje sa gornje/donje strane 
 - Roštilj sa cirkulacijom vazduha 
 - Zadržavanje toplote 
- → "Jela", *Stranica 25*
- → "Termometar za pečenje", *Stranica 23*

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 16*
 - 4D vreli vazduh 
 - Zagrevanje sa gornje/donje strane 
 - Roštilj sa cirkulacijom vazduha 
- → "Termometar za pečenje", *Stranica 23*

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

11.3 Podešavanje dodavanja pare

Zahtevi

- Vodite računa o informacijama za određeni režim rada.
 - "Mogućnosti podešavanja sa parom", *Stranica 19*
- 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 19*
- 1. U meniju pritisnite željeni režim rada.
- 2. Izvršite podešavanja za režim rada, npr. vrstu grejanja i temperaturu.
- 3. Pritisnite  "Dodavanje pare".
- 4. Pomoću prstena za podešavanje podesite stepen pare.

Stepen pare	Dodavanje pare
1	slabo
2	umereno
3	jako

- 5. Pokrenite rad sa .
- ✓ Uređaj počinje da greje.
- ✓ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku.

- 6. Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .
- 7. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.
 - "Nakon svakog režima rada sa parom", *Stranica 20*

Promena dodavanja pare

Dodavanje pare možete promeniti ili deaktivirati u svakom trenutku.

- 1. Pritisnite dodavanje pare .
- 2. Pomoću prstena za podešavanje promenite ili deaktivirajte dodavanje pare.
- ✓ Izmena se preuzima.

11.4 Podešavanje naleta pare

Zahtevi

- Vodite računa o informacijama za određeni režim rada.
 - "Mogućnosti podešavanja sa parom", *Stranica 19*
- 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 19*
- 1. U meniju pritisnite željeni režim rada.
- 2. Izvršite podešavanja za režim rada, npr. vrstu grejanja i temperaturu.
- 3. Pokrenite rad sa .
- 4. U željenom trenutku pritisnite  "Nalet pare".
 - Nalet pare koristite tek kada je uređaj potpuno zagrejan.
- 5. Na prstenu za podešavanje pritisnite "Uključi".
- ✓ Uređaj zagreva vodu.
- 6. Kada se voda zagreje, ponovo pritisnite  "Nalet pare".
 - Napomena:** Kada je aktivirano brzo zagrevanje , nalet pare može da se aktivira tek kada se brzo zagrevanje završi.
- ✓ Nalet pare se aktivira i uređaj ispušta paru u pećnicu otprilike 3 do 5 minuta.
- ✓ Kada se nalet pare završi, rad se nastavlja normalno. U zavisnosti od rada, možete ponovo da aktivirate nalet pare.
- 7. Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .
- 8. Ispraznite rezervoar za vodu i osušite pećnicu.
 - "Nakon svakog režima rada sa parom", *Stranica 20*

Prekid naleta pare

Nalet pare možete da prekinete u svakom trenutku.

- 1. Pritisnite  "Nalet pare".
- 2. Na prstenu za podešavanje pritisnite "Isključeno".
- ✓ Režim rada teče dalje bez naleta pare.

11.5 Nakon svakog režima rada sa parom

Nakon svakog rada sa parom, osušite uređaj.

Napomena: Nakon rada sa 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 33*

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 slivnika

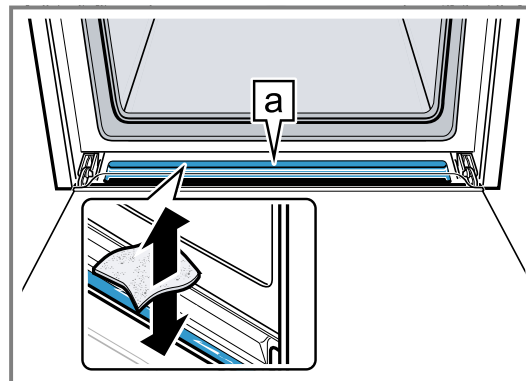
⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Uređaj se zagreva tokom rada.

- ▶ Pre čišćenja sačekajte da se uređaj ohladi.

Zahtev: Pećnica se ohladila.

1. Otvorite vrata uređaja.
2. **Napomena:** Slivnik  se nalazi ispod pećnice.



Vodu u slivniku  uklonite suđerastom krpom i pažljivo obrišite.

Sušenje pećnice

Nakon rada sa parom, osušite pećnicu.

- ▶ Pećnicu osušite ručno ili upotrebite funkciju sušenja.
→ "Sušenje", Stranica 37

12 Mikrotalasna pećnica

Pomoću mikrotalasne pećnice možete jako brzo da kuvate, podgrevate, pečete ili odmrzavate jela.

12.1 Posuđe i pribor sa mikrotalasnom pećnicom

Radi ravnomernog zagrevanja jela i sprečavanja oštećenja uređaja, koristite samo posuđe i pribor koji su pogodni za mikrotalasnu pećnicu.

Obratite pažnju na podatke proizvođača posuđa.

Ukoliko nije drugačije navedeno, ubacite posuđe na visinu 2.

Posuđe koje odgovara za mikrotalasnu pećnicu

Posuđe od vatrostalnog materijala koji je pogodan za mikrotalasnu pećnicu:

- Staklo
- Staklena keramika
- Porcelan
- Plastika otporna na visoke temperature
- Potpuno glazirana keramika bez pukotina
- Posuđe za serviranje

Posuđe sa zlatnom ili srebrnom dekoracijom koristite samo ako proizvođač garantuje da je pogodno za mikrotalasnu pećnicu.

- Isporučena rešetka
Pleho, npr. univerzalna tepsija ili pleh za pečenje, u čistom režimu mikrotalasne pećnice mogu da stvaraju varnice i zbog toga nisu adekvatni.

Ovi materijali propuštaju mikrotalase i ne oštećuju se.

Posuđe koje ne odgovara za mikrotalasnu pećnicu

Napomena: Da biste izbegli materijalnu štetu, poštujujte podatke proizvođača.

→ "Mikrotalasna pećnica", Stranica 7

- Posuđe i kalupi od metala

Metal ne propušta mikrotalase. Jela se ne zagrevaju ili se zagrevaju veoma malo. Metal u čistom režimu mikrotalasne pećnice može da stvara varnice.

Posuđe kod dodavanja mikrotalasne pećnice uz režim rada

Kada uključite mikrotalasnu pećnicu uz neki drugi režim rada, uz posuđe i pribor koji odgovaraju za mikrotalasnu pećnicu dodatno je moguć i metal:

- Posuđe i kalupi od metala
Metal mora da bude udaljen najmanje 2 cm od zidova pećnice i unutrašnje strane vrata.
Kalupe i posuđe od metala uvek stavljajte na isporučenu rešetku.
- Isporučeni pribor:
Rešetka
Univerzalni pleh
Pleh
Air Fry & pleh za roštilj

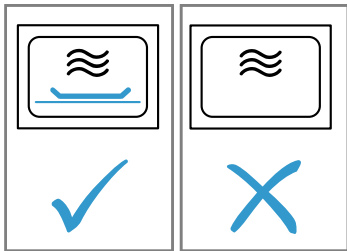
Provera da li je posuđe pogodno za mikrotalasnu pećnicu

Ukoliko niste sigurni da li posuđe odgovara za mikrotalasnu pećnicu, izvršite proveru posuđe.

PAŽNJA

Rad uređaja bez hrane u pećnici dovodi do preopterećenja.

- ▶ Nemojte nikada da startujete mikrotalasnu pećnicu bez jela u njoj. Od toga se izuzima kratkotrajno testiranje posuda.

**⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**

Pristupačni delovi tokom režima rada postaju vrela.

- ▶ Nikada nemojte da dodirujete vrela delove.
 - ▶ Udaljite decu.
1. Postavite praznu posudu u pećnicu.
 2. Uređaj podesite na maksimalnu snagu na ½–1 minuta.
 3. Pokrenite rad.
 4. Proverite posudu nekoliko puta:
 - ▶ Ako je posuda hladna ili blago zagrejana, pogodna je za mikrotalasnu pećnicu.
 - ▶ Ako je posuda vruća ili nastanu varnice, prekinite proveru posude. Posuda nije pogodna je za mikrotalasnu pećnicu.

12.2 Mogućnosti podešavanja sa mikrotalasnom pećnicom

Mikrotalasnu pećnicu možete da koristite samostalno ili u kombinaciji sa drugim režimom rada.

Isključivi režim mikrotalasne pećnice

Sami elektromagnetni talasi mikrotalasne pećnice generišu toplotu koja se npr. u namirnicama pretvara u toplotu.

Radi sprečavanja pojave kondenzata, uređaj automatski uključuje grejno telo ako je snaga mikrotalasne pećnice 600 W i "Boost". Pećnica i pribor se veoma zagrevaju. To neće uticati na rezultat pripreme hrane.

Ovu automatsku funkciju sušenja možete da isključite u osnovnim podešavanjima.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Funkcija sušenja na najvišim stepenima u isključivom režimu mikrotalasne pećnice automatski uključuje dodatno grejno telo i zagreva pećnicu.

- ▶ Nikad ne dodirujte vruće površine u unutrašnjosti pećnice ili grejne elemente.
- ▶ Udaljite decu.

Dodavanje mikrotalasne pećnice

Pomoću dodavanja mikrotalasne pećnice uz režim rada skraćuje se trajanje pripreme jela.

Mikrotalasnu pećnicu možete da kombinujete sa sledećim funkcijama:

- Vrste grejanja → Stranica 16
 - 4D vrela vazduha ☑
 - Zagrevanje sa gornje/donje strane ☑

- Roštilj sa cirkulacijom vazduha ☑
- Roštilj, velika površina ☑
- Roštilj, mala površina ☑

- → "Jela", Stranica 25
- → "Termometar za pečenje", Stranica 23
- → "Funkcija ventilacije Crisp Finish", Stranica 23

Moguće snage mikrotalasne pećnice u kombinaciji sa režimom rada su:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

12.3 Podešavanje mikrotalasne pećnice**Napomena**

Vodite računa o pravilnom rukovanju mikrotalasnom pećnicom:

- → "Bezbednost", Stranica 2
 - → "Izbegavanje materijalnih šteta", Stranica 7
 - → "Snage mikrotalasne pećnice", Stranica 13
 - → "Posude i pribor sa mikrotalasnom pećnicom", Stranica 21
1. U meniju pritisnite "Mikrotalasna pećnica".
 - ▶ Ili pomoću tastera ☰ direktno izaberite mikrotalasnu pećnicu.
 2. Pomoću prstena za podešavanje podesite snagu mikrotalasne pećnice.
 3. Pritisnite ☹ "Trajanje".
Režim rada sa mikrotalasnom pećnicom uvek zahteva trajanje.
 4. Za promenu unapred podešenog trajanja, pritisnite odgovarajuću vremensku vrednost, npr. prikaz minuta "m" ili prikaz sekundi "s".
 - ✓ Izabrana vrednost je obeležena plavom bojom.
 5. Pomoću prstena za podešavanje podesite trajanje.
Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću ☺.
 6. Pokrenite rad sa ^{start}stop.
 - ✓ Mikrotalasna pećnica otpočinje rad i trajanje teče.
Kod maksimalne snage mikrotalasne pećnice "Boost", displej prikazuje smanjenje snage.
→ "Snage mikrotalasne pećnice", Stranica 13
 - ✓ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
 7. Kada trajanje istekne:
 - ▶ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
 - ▶ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću ☹.
 8. Ukoliko ste u osnovnim podešavanjima isključili funkciju sušenja za mikrotalasnu pećnicu, a u pećnici je nastao kondenzat, osušite pećnicu.
→ "Sušenje", Stranica 37

Napomena: Ako u toku rada otvorite vrata uređaja, rad se zaustavlja. Kada zatvorite vrata uređaja, morate nastaviti rad. Ako ste pri tome promenili osnovno podešavanje, vodite računa da mikrotalasna pećnica ne nastavi sa radom bez hrane.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

Promena trajanja

Trajanje možete promeniti u svakom trenutku.

1. Pritisnite trajanje ☹.
 2. Pomoću prstena za podešavanje promenite trajanje.
- ✓ Izmena se preuzima.

12.4 Podešavanje dodavanja mikrotalasne pećnice

Napomena

Vodite računa o pravilnom rukovanju mikrotalasnom pećnicom:

- → "Bezbednost", Stranica 2
- → "Izbegavanje materijalnih šteta", Stranica 7
- → "Snage mikrotalasne pećnice", Stranica 13
- → "Posuđe i pribor sa mikrotalasnom pećnicom", Stranica 21

Zahtev: Vodite računa o informacijama za određeni režim rada.

→ "Mogućnosti podešavanja sa mikrotalasnom pećnicom", Stranica 22

1. U meniju pritisnite željeni režim rada.
2. Izvršite podešavanja za režim rada, npr. vrstu grejanja i temperaturu.
3. Pritisnite  "Dodavanje mikrotalasne pećnice".

4. Pomoću prstena za podešavanje podesite snagu mikrotalasne pećnice.
5. Pritisnite  "Trajanje" i podesite trajanje.
6. Pokrenite rad pomoću .
- ✓ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe.
- ✓ Kada trajanje istekne, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
7. Kada trajanje istekne:
 - ▶ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
 - ▶ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .

Promena dodavanja mikrotalasne pećnice

Dodavanje mikrotalasne pećnice možete promeniti ili deaktivirati u svakom trenutku.

1. Pritisnite snagu mikrotalasne pećnice .
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite ili deaktivirajte dodavanje mikrotalasne pećnice.
- ✓ Izmena se preuzima.

13 Funkcija ventilacije "Crisp Finish"

Funkcija ventilacije "Crisp Finish"  uklanja vlagu iz pećnice, tako da će jelo da bude hrskavo. Redukuje se vrela para, koja može da izađe kada otvorite vrata uređaja.

13.1 Odgovarajuće vrste grejanja sa funkcijom ventilacije

Za funkciju ventilacije namenjene su samo određene vrste grejanja.

Funkciju ventilacije možete da koristite kod sledećih vrsta grejanja:

- 4D vreli vazduh 
- Zagrevanje sa gornje/donje strane 
- Roštilj sa cirkulacijom vazduha 
- Step en za pripremu pice 
- Intenzivna toplota 

13.2 Podešavanje funkcije ventilacije

Funkciju ventilacije možete da uključite u svakom trenutku, takođe i nakon početka rada.

1. Podesite odgovarajuću vrstu grejanja i temperaturu. Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i da ih kombinujete sa funkcijom ventilacije. Dodavanje pare ne može da se kombinuje sa funkcijom ventilacije.
2. Pritisnite  "Crisp Finish".
3. Na prstenu za podešavanje pritisnite "Uključi".
4. Pokrenite rad pomoću .
- ✓ Uređaj počinje da greje.
- ✓ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja.
5. Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .

Napomena: Tokom rada mogu da se čuju pojačani vu-kovi ventilatora.

Prekid funkcije ventilacije

Funkciju ventilacije možete da isključite u svakom trenutku.

1. Pritisnite  "Crisp Finish".
2. Na prstenu za podešavanje pritisnite "Isključeno".
- ✓ Režim rada teče dalje bez funkcije ventilacije.

14 Termometar za pečenje

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

14.1 Odgovarajuće vrste grejanja sa termometrom za pečenje

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

Termometar za pečenje možete da koristite kod sledećih vrsta grejanja:

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

14.2 Ubacivanje termometra za pečenje

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

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Kod pogrešnog termometra za pečenje može da se oštetiti izolacija.

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

PAŽNJA

Termometar za pečenje bi se mogao oštetiti.

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

Ukoliko tokom režima sa mikrotalsnom pećnicom vrh termometra za pečenje nije potpuno umetnut u namirnicu, nastaju varnice.

- ▶ Termometar za pečenje umetnite potpuno u namirnicu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Termometar za pečenje ima oštar vrh.

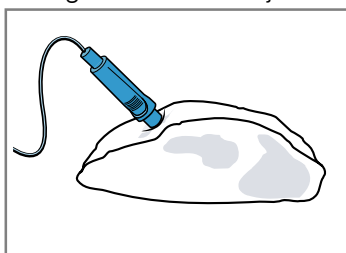
- ▶ Termometar za pečenje koristite pažljivo.

1. Termometar za pečenje umetnite u jelo.

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

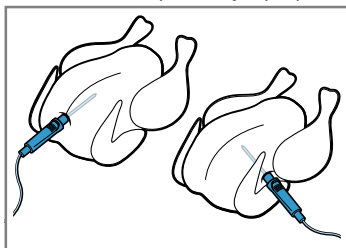
Tanki komadi mesa	Termometar za pečenje umetnite u meso sa strane na najdebljem mestu.
-------------------	--

Debeli komadi mesa	Termometar za pečenje umetnite u meso odozgo ukoso do kraja.
--------------------	--



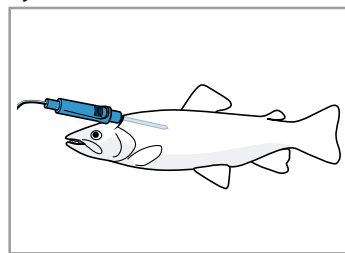
Napomena: Ukoliko želite da okrenete jelo, termometar za pečenje stavite u jelo sa bočne strane tako da ga ne morate vaditi prilikom okretanja.

Živina	Termometar za pečenje umetnite u najdeblji deo pilećih prsa do kraja. U zavisnosti od strukture živinskog mesa ubacite termometar za pečenje poprečno ili uzdužno.
--------	--



Okrenite živinsko meso i postavite ga na rešetku tako da prsa budu okrenuta nadole.

Riba	Kod cele ribe, umetnite termometar za pečenje iza glave ribe do kaja u smeru srednje kosti.
------	---



Ribu bez okretanja postavite na rešetku u plivajući položaj, za to upotrebite npr. polovinu krompira kao potporu.

2. Stavite jelo sa termometrom za pečenje u pećnicu.

3. Priključak termometra za pečenje utaknite u utičnicu levo u pećnici.

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

14.3 Podešavanje termometra za pečenje

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

Zahtevi

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

1. U meniju pritisnite "Vrste grejanja".
2. Pritisnite željenu vrstu grejanja.
3. Pomoću prstena za podešavanje podesite temperaturu pećnice.
Podesite temperaturu pećnice najmanje za 10 °C više nego što je podešena temperatura jezgra.
Temperaturu pećnice nemojte podešavati preko 250 °C.
4. Pritisnite "Termometar za pečenje".
5. Pomoću prstena za podešavanje podesite temperaturu jezgra.
Po potrebi resetujte vrednost podešavanja pomoću .
6. Pokrenite rad sa .
✓ Uređaj počinje da greje.
✓ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku.
✓ Kada je temperatura jezgra postignuta, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio. Uređaj prestaje da greje. Kod vrste grejanja Priprema na umerenoj temperaturi, uređaj nastavlja da greje.
7. ⚠ **UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!**
Pećnica, pribor i termometar za pečenje se veoma zagrevaju.
▶ Vreli pribor i termometar za pečenje uvek izvadite pomoću krpe za posuđe iz pećnice.
Kada se postigne temperatura jezgra:
▶ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
▶ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .

- ▶ Termometar za pečenje izvucite iz utičnice u pećnici.

- Termometar za pečenje izvucite iz namirnice i izvadite ga iz pećnice.

Saveti

- Termometar za pečenje možete da kombinujete i sa drugim režimima rada, npr:
 - → "Para", Stranica 19
 - → "Mikrotalasna pećnica", Stranica 21
 - → "Jela", Stranica 25
- Termometar za pečenje možete da koristite i bez podešene temperature jezgra. Temperaturu jezgra za jelo možete da pročitate na displeju i po potrebi završite rad ručno.

Promena temperature

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

1. Pritisnite temperaturu pećnice ili temperaturu jezgra.
2. Pomoću prstena za podešavanje promenite temperaturu.
- ✓ Izmena se preuzima.

Promena vrste grejanja

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

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

14.4 Temperatura jezgra različitih namirnica

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

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

Živina	Temperatura jezgra u °C
Ćuretina	80 - 85
Ćureća prsa	80 - 85
Gušćije meso	80 - 90

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

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

Teletina	Temperatura jezgra u °C
Teleće pečenje ili potplečka, nemasno	75 - 80
Teleće pečenje, plečka	75 - 80
Teleća kolenica	85 - 90

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

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

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

15 Jela

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

Napomena: U zavisnosti od tipa uređaja ili verzije softvera uređaja, funkcija pretrage "Assist Plus" vam pokazuje programirano jelo koje najbolje odgovara.

→ "Funkcija pretrage Assist Plus", Stranica 27

Ako želite ručno da listate kroz programirana jela, promenite osnovna podešavanja "Assist Plus" u skladu sa tim. Tako će se u meniju umesto funkcije pretrage "Assist Plus", prikazati funkcija "Jela".

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

15.1 Posude za jela

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

Posude od sledećih materijala nije odgovarajuće:

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

Napomena: Kod pojedinih jela, uređaj dodatno uključuje mikrotalasnu pećnicu. Na displeju se prikazuje napome-

na da koristite posudu koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu.

→ "Posuđe i pribor sa mikrotalasnom pećnicom", Stranica 21

15.2 Mogućnosti podešavanja jela

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

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

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

Saveti i napomene uz podešavanja

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

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

Kada se dostigne taj trenutak, čuje se signal.

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

Programi

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

Za optimalan rezultat pripreme, morate dodatno da podesite težinu, debljinu ili stepen pripreme. Podešavanje je moguće samo u predviđenom opsegu. Ukoliko nije drugačije navedeno, podesite ukupnu težinu jela.

Preporuke za podešavanje

Za preporuke za podešavanje je definisana optimalna vrsta grejanja.

Definisane temperature i trajanje možete da prilagodite.

Jela sa termometrom za pečenje

Kod nekih jela možete da koristite termometar za pečenje .

Temperaturu i temperaturu jezgra možete da prilagodite.

→ "Termometar za pečenje", Stranica 23

Jela sa parom

Za pojedina jela možete da izaberete preferiranu vrstu pripreme sa parom . Jela se blago pripremaju.

Vodite računa o informacijama o radu sa parom.

→ "Para", Stranica 19

Jela sa mikrotalasnom pećnicom

Za pojedina jela možete da izaberete preferiranu vrstu pripreme sa mikrotalasnom pećnicom . Trajanje pripreme se skraćuje.

Vodite računa o informacijama o radu sa mikrotalasnom pećnicom.

→ "Mikrotalasna pećnica", Stranica 21

Individualno rumenjenje

Za pojedina jela možete da podesite rumenjenje  jela.

Senzor rumenjenja pomoću kamere u pećnici kontroliše postupak pripreme, a uređaj završava rad kada se postigne podešeni stepen rumenjenja.

Da biste mogli da koristite individualno rumenjenje, aktivirajte kameru u osnovnim podešavanjima i povežite uređaj sa Home Connect.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

→ "Home Connect", Stranica 31

Napomene

- Za oštre slike za senzor rumenjenja i ujednačeno dobar rezultat rumenjenja, redovno proveravajte da li su objektiv kamere i osvetljenje prljavi i po potrebi ih očistite.
→ "Čišćenje uređaja", Stranica 34
- Radi merenja stepena rumenjenja, uređaj prilikom pokretanja rada pravi prvu sliku jela. Rad pokrenite tek kada stavite jelo u pećnicu.
- Najpogodnija su jela čiji se stepen rumenjenja tokom pripreme osetno menja, npr. zemičke od belog brašna.
- Nakon početka rada nemojte više menjati jelo i njen položaj u pećnici.
- U zavisnosti od tipa uređaja / verzije softvera uređaja, prethodno morate da preuzmete ovu funkciju na uređaj. Informišite se u Home Connect aplikaciji.

Senzor za pečenje

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

Napomene

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

PAŽNJA

Korišćenjem silikonskih kalupa ili folija, poklopaca ili pribora koji sadrže silikon, može da se ošteti senzor za pečenje. Oštećenja mogu nastati i kada senzor za pečenje nije aktivan.

- ▶ Nemojte da upotrebljavate silikonske kalupe ili folije, poklopce ili pribor koji sadrže silikon.
- ▶ U pećnici nemojte držati predmete od silikona.

Prognoza preostalog vremena za rad

Ako je uređaj povezan sa Home Connect, uređaj može da prognozira pretpostavljeno preostalo vreme postupka pripreme.

Prvo preostalo vreme se prikazuje na displeju nakon otprilike 1 minuta. Preostalo vreme se neprestano iznova obračunava i ažurira.

Napomena: Prognoziranje preostalog vremena nije dostupno za sva jela.

15.3 Pregled jela

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

Jela su sortirana prema kategorijama i jelima.

Napomena: U osnovnim podešavanjima možete da po-
desite prikazana jela u skladu sa vašim regionom.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

Kategorija	Jela
Senzor za pečenje	Kolači Sitna peciva Hleb, zemičke Pikantni kolači, pica, francuska pita Napomena: Ovde se nalaze samo jela za pripremu sa senzorom za pečenje.
Senzor za rumenjenje	Zemičke (zemičke za dopicanje) Pica Lazanje, visoke Lazanje, niske Pomfrit Napomena: Ovde se nalaze samo jela za pripremu sa individualnim rumenjenjem.
Kolači	Kolači u kalupima Kolači na plehu Sitna peciva Domaći keks
Hleb, zemičke	Hleb Zemičke
Pica, pikantni kolači	Pica Pikantni kolači, francuska pita
Nabujci, sufle	Nabujak, pikantni, sveži, kuvani sastojci Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm Lazanje, sveže Lazanje, hladne Nabujak, slatki, sveži Voćni krambl Sufle u kalupima za porcije Jorkširski puding
Živina	Piletina Patka, guska Ćuretina
Meso	Svinjetina Govedina Teletina Jagnjetina Divljač Jela od mesa
Riba	Cela riba Riblji file
Zamrznuti proizvodi	Pica Nabujci Proizvodi od krompira

Kategorija	Jela
	Živinsko meso, riba Zemičke
Prilozi, povrće	Krompir Pirinač Žitarice Povrće
Regeneracija, dopicanje	Pecivo Prilozi Povrće Meni
Odmrzavanje jela	Kolači Hleb, zemičke Meso, živinsko meso Riba

15.4 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 26
- ✓ 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 26
6. Da biste dobili informacije npr. o priboru i visini ubacivanja, pritisnite ⓘ "Informacija".
7. Pokrenite rad sa ^{start}stop.
- ✓ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe.
- ✓ Kod jela sa senzorom pečenja ili u režimu sa termometrom za pečenje (u zavisnosti od opreme uređaja) se trajanje ne prikazuje. Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku. Ukoliko je uređaj povezan sa Home Connect, kod pojedinih jela se prikazuje prognozirano preostalo vreme.
→ "Prognoza preostalog vremena za rad", Stranica 26
- ✓ 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 ⏻.

15.5 Funkcija automatskog isključivanja

Funkcija automatskog isključivanja  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.

16 Funkcija pretrage "Assist Plus"

"Assist Plus" je funkcija inteligentne pretrage. Unesite šta želite da kuvate i uređaj će vam pokazati programirano

jelo koje najbolje odgovara ili memorisana podešavanja za jelo.

→ "Jela", Stranica 25

→ "Favoriti", Stranica 28

Napomene

- U zavisnosti od tipa uređaja / verzije softvera uređaja, prethodno morate da preuzmete ovu funkciju na uređaj. Informišite se u Home Connect aplikaciji.
- Ako želite ručno da listate kroz programirana jela, promenite osnovna podešavanja "Assist Plus" u skladu sa tim. Tako će se u meniju umesto funkcije pretrage "Assist Plus", prikazati funkcija "Jela".
→ "Jela", Stranica 25
→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

16.1 Podešavanje funkcije pretrage

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

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

→ "Jela", Stranica 25

1. U meniju pritisnite "Assist Plus".

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

2. Da biste direktno izabrali jelo, pritisnite kategoriju ili jelo na listi.
3. Da biste tražili jelo, pritisnite red za pretragu  i unesite jelo na tastaturi.
Tokom unosa uređaj predlaže odgovarajuća jela.
4. Kada se prikaže odgovarajuće jelo, pritisnite ga.
5. U zavisnosti od jela, po potrebi se mogu prilagoditi podešavanja .
6. Da biste dobili informacije npr. o priboru i nivou, pritisnite .
7. Pokrenite rad sa .
- ✓ Uređaj počinje da zagreva i trajanje ističe.
- ✓ Kod jela sa senzorom pečenja ili u režimu sa termometrom za pečenje (u zavisnosti od opreme uređaja) se trajanje ne prikazuje. Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja i koliko dugo je režim rada već u toku. Ukoliko je uređaj povezan sa Home Connect, kod pojedinih jela se prikazuje prognozirano preostalo vreme.
→ "Prognoza preostalog vremena za rad", Stranica 26
- ✓ Kada je jelo gotovo, čuje se signal. Uređaj prestaje da greje.
→ "Funkcija automatskog isključivanja", Stranica 27
8. Kada trajanje istekne:
 - ▶ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
 - ▶ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .

17 Prepoznavanje jela

Uređaj pomoću kamere prepoznaje mnoga jela i namirnice u pećnici.

Kada zatvorite vrata uređaja, prepoznavanje jela se automatski pokreće. Uređaj predlaže odgovarajuća programirana jela ili podešavanja.

Da biste mogli da koristite prepoznavanje jela, aktivirajte kameru i prepoznavanje jela u osnovnim podešavanjima i povežite uređaj sa Home Connect.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

→ "Home Connect", Stranica 31

Napomene

- Za ujednačeno dobar rezultat za prepoznavanje jela, redovno proveravajte da li su objektiv kamere i osvetljenje prljavi i po potrebi ih očistite.
→ "Čišćenje uređaja", Stranica 34
- U zavisnosti od tipa uređaja / verzije softvera uređaja, prethodno morate da preuzmete ovu funkciju na uređaj. Informišite se u Home Connect aplikaciji.

17.1 Podešavanje prepoznavanja jela

Kada zatvorite vrata uređaja, prepoznavanje jela se pokreće nakon uključivanja, ili kada otvorite meni i nije u toku neki drugi režim.

1. Stavite jelo u pećnicu.
2. Zatvorite vrata uređaja.
- ✓ Prepoznavanje jela se pokreće.

3. Pritisnite odgovarajuće jelo ili podešavanje na displeju i po potrebi izaberite željenu vrstu pripreme.

Napomena: Ako uređaj ne prepozna namirnicu, na displeju se prikazuje napomena. Proverite da li su kamera i osvetljenje prljavi i postavite jelo u pećnicu.

Kada zatvorite vrata uređaja, prepoznavanje jela se ponovo pokreće. Ako uređaj ponovo ne prepozna namirnicu, to znači da još nisu dostupna podešavanja.

Podesite uređaj na uobičajen način.

4. Pritisnite "Sledeće".
5. Po potrebi prilagodite podešavanja.
→ "Mogućnosti podešavanja jela", Stranica 26
→ "Osnovno rukovanje", Stranica 16
6. Pokrenite rad sa .
- ✓ Uređaj počinje da greje.
7. Kada se rad završi:
 - ▶ Po potrebi možete da izvršite dodatna podešavanja i ponovo pokrenete rad.
 - ▶ Kada je jelo gotovo, isključite uređaj pomoću .

Napomena: Ako koristite poklopac za mikrotalasnu pećnicu, uređaj predlaže regeneraciju.

Prekid prepoznavanja jela

- ▶ Da biste prekinuli prepoznavanje jela, prevucite prstom preko displeja.
- ▶ Ako je prepoznavanje jela već izvršeno, pritisnite .
- ✓ Prikazuje se meni.

18 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.

18.1 Memorisanje favorita

Kao favorite možete da memorišete do 30 različitih režima rada.

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

18.2 Izbor favorita

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

1. U meniju pritisnite "Favoriti".
 2. Pritisnite željeni favorit.
 3. Po potrebi možete da promenite podešavanja.
 4. Pokrenite rad pomoću .
- ✓ Na displeju se prikazuju vrednosti podešavanja.

Napomena

Vodite računa o informacijama o različitim režimima rada:

- → "Para", Stranica 19

- → "Mikrotalasna pećnica", Stranica 21
- → "Funkcija ventilacije Crisp Finish", Stranica 23
- → "Termometar za pečenje", Stranica 23

18.3 Promena favorita

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

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

Sortiranje favorita

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

Brisanje favorita

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

19 Zaštita za decu

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

19.1 Aktiviranje zaštite za decu

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

1. Za aktiviranje zaštite za decu:
 - ▶ Ako je uređaj isključen, pritisnite bilo koji prostor na displeju.
 - ▶ Ako je uređaj uključen, pritisnite  na prikazu statusa.

2. Pritisnite .
- ✓ Na displeju se prikazuje napomena za potvrđivanje.
- ✓ Komandna površina je blokirana. Uređaj možete da isključite samo pomoću .
- ✓ Kada je uređaj uključen,  svetli. Kada je uređaj isključen,  ne svetli.

19.2 Deaktiviranje zaštite za decu

Zaštitu za decu možete deaktivirati u svakom trenutku.

1. Pritisnite bilo koje mesto na displeju.
 2. Da biste deaktivirali zaštitu za decu, pratite uputstva na displeju tako da se grafika na prstenu potpuno ispunji.
- ✓ Na displeju se prikazuje napomena za potvrđivanje.

20 Osnovna podešavanja

Osnovna podešavanja uređaja možete da prilagodite svojim potrebama.

20.1 Pregled osnovnih podešavanja

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

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

Osnovna podešavanja	Izbor
Jezik	Pogledajte izbor na uređaju.
Home Connect	Povežite rernu sa mobilnim krajnjim uređajem i upravljajte rernom daljinski. → "Home Connect", Stranica 31
Vreme	Vreme u formatu 24 h.
Displej	Izbor
Osvetljenost	▪ Stepni 1, 2, 3, 4 i 5 ¹

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

Displej	Izbor
Prikaz sati	- Uključeno, vremenski ograničeno - Uključeno (ovo podešavanje povećava potrošnju energije) - Isklj.¹
Vrsta sata	- Digitalni¹ - Analogni
Podešavanje	Nivelišite displej horizontalno i vertikalno.
Zvuk	Izbor
Zvuk tastera	- Uklj.¹ - Isklj.
Jačina zvuka	Stepeni 1, 2, 3, 4 i 5¹
Zvučni signal	- Veoma kratko trajanje (jedanput) - Kratko trajanje (oko 5 sekundi) - Srednje trajanje (oko 10 sekundi)¹ - Dugo trajanje (oko 30 sekundi)
Podešavanja uređaja	Izbor
Vreme naknadnog rada ventilatora	- Minimalno - Preporučeno¹ - Dugo - Veoma dugo
Osvetljenje	- Tokom pripreme i kada otvorite vrata¹ - Samo kada otvorite vrata - Uvek isklj.
Prethodno definisanje snage mikrotalasne pećnice	90 W 180 W 360 W 600 W - Boost¹
Nastavak mikrotalasne pećnice	- Isklj.¹ - Uklj.
Sušenje mikrotalasne pećnice	- Uklj.¹ - Isklj.
Tvrdoća vode	4 (veoma tvrda)¹ 3 (tvrda) 2 (umerena) 1 (meka) 0 (omekšana)
Kamera	- Uklj. - Isklj.¹
Prepoznavanje jela	- Uključeno, preporučeno (ovo podešavanje povećava potrošnju energije) - Isklj.¹ - Uključeno, redukovana snaga (za prepoznavanje jela je nakon uključivanja potrebno više vremena)
Personalizacija	Izbor
Logo marke	- Prikazati¹ - Ne prikazati

Personalizacija	Izbor
Režim rada nakon uključivanja	- Glavni meni¹ - Vrste grejanja - Mikrotalasna pećnica - Jela - Omiljeni napici
Proteklo vreme pečenja	- Ne prikazati - Prikazati¹
Pleh za mikrotalasnu pećnicu	- Uklj.¹ - Isklj.
Regionalna jela	- Sva¹ - Evropska jela - Jela na engleski način
Jela	- Sva¹ - Bez svinjskog mesa - Samo košer
Zaštita za decu	- Blokiranje vrata + blokiranje tastera - Samo blokiranje tastera¹ - Deaktivirano
Automatsko brzo zagrevanje	- Isklj. - Uklj.¹
Assist Plus	- Ručno listanje kroz jela "Assist Plus" funkcija inteligentne pretrage¹
Fabrička podešavanja	Izbor
Fabrička podešavanja	Vratiti
Informacije	Prikaz
Informacija o uređaju	Prikaz tehničkih informacija o uređaju.

20.2 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.

20.3 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.

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

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 sekun-

de. 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.

21 Home Connect

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

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

Aplikacija Home Connect će vas voditi kroz postupak prijavljivanja. Pratite uputstva i pridržavajte se napomena u aplikaciji Home Connect.

Napomene

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

21.1 Podešavanje aplikacije Home Connect

Zahtevi

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



Preko QR koda možete da instalirate aplikaciju Home Connect i povežete uređaj.

2. Pratite uputstva u aplikaciji Home Connect.

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

Osnovno podešavanje	Moguća podešavanja	Objašnjenje
		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.

21.3 Rukovanje uređajem sa Home Connect aplikacijom

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

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Ako se u pećnici ostave zapaljivi predmeti, oni mogu da se zapale.

- ▶ Nikada ne ostavljajte zapaljive predmete u pećnici.
- ▶ Ako se pojavi dim, isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice i ostavite vrata zatvorena kako biste ugušili eventualni plamen.

Zahtevi

- Uređaj je isključen.
 - Uređaj je povezan sa kućnom mrežom i Home Connect aplikacijom.
 - Radi podešavanja uređaja pomoću aplikacije, u osnovnom podešavanju Status daljinskog upravljanja mora da bude aktivirano manuelni ili permanentni daljinski start.
1. Za aktiviranje ručnog daljinskog starta, pritisnite . Potvrda na rerni je potrebna samo ako izvršite promenu sa monitoringa ili neprekidnog daljinskog starta na ručni daljinski start. Kod neprekidnog daljinskog starta nije potrebna potvrda na rerni.
 2. Izvršite podešavanje u Home Connect aplikaciji i pošaljite ga uređaju.

Napomene

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

21.4 Ažuriranje softvera

Pomoću funkcije ažuriranja softvera ažuriraće se softver vašeg uređaja, na primer radi optimizacije, otklanjanja problema, za bezbednosne ispravke kao i za dodatne funkcije i usluge. Zbog toga se prikazi kao i rukovanje na displeju mogu neznatno razlikovati.

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

Ako je na raspolaganju ažuriranje softvera, dobićete obaveštenje putem aplikacije Home Connect, a onda putem aplikacije možete pokrenuti ažuriranje softvera.

Ako ste povezani sa kućnom WLAN mrežom (Wi-Fi), nakon uspešnog preuzimanja, instalaciju možete da pokrenete putem aplikacije Home Connect. Nakon uspešne instalacije, dobijaćete informacije preko aplikacije Home Connect.

Aktuelna verzija softvera se nalazi u aplikaciji Home Connect u delu sa informacijama o uređaju.

Napomene

- Ažuriranje softvera se sastoji iz dva koraka.
 - Prvi korak je preuzimanje.
 - Drugi korak je instalacija na uređaju.
- Za vreme preuzimanja možete i dalje da koristite uređaj. U zavisnosti od ličnih podešavanja u aplikaciji, ažuriranje softvera se može preuzeti i automatski.
- Instalacija traje nekoliko minuta. Tokom instalacije ne možete da koristite uređaj.
- U slučaju bezbednosnih ispravki preporučuje se da instalaciju izvršite što je pre moguće.

21.5 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.

21.6 Zaštita ličnih podataka

Obratite pažnju na napomene o zaštiti podataka.

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

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

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

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

22 Čišćenje i održavanje

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

22.1 Sredstvo za čišćenje

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

UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Vlaga koja je prodrla unutra može da prouzrokuje strujni udar.

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

PAŽNJA

Neodgovarajuća sredstva za čišćenje oštećuju površine uređaja.

- ▶ Nemojte da upotrebljavate jaka ili abrazivna sredstva za čišćenje.

- ▶ Nemojte da koristite jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol.
- ▶ Nemojte da koristite tvrde abrazivne jastučiće ili sunđere za ribanje.
- ▶ Nemojte koristiti posebno sredstvo za toplo čišćenje. Sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla oštećuje emajl.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte sredstvo za čišćenje rerne dok je pećnica topla.

- ▶ Pre sledećeg zagrevanja, potpuno uklonite ostatke iz pećnice i vrata uređaja.

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

- ▶ Nemojte mešati sredstva za čišćenje.

- ▶ Potpuno uklonite ostatke sredstava za čišćenje.

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

- ▶ Nove sunđeraste krpe temeljno isperite pre upotrebe.

Odgovarajuća sredstva za čišćenje

Koristite samo preporučena sredstva za čišćenje za različite površine na uređaju.

Pridržavajte se uputstva za čišćenje uređaja.

→ "Čišćenje uređaja", Stranica 34

Prednja strana uređaja

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

Vrata uređaja

Oblast	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	Napomene
Stakla na vratima	▪ Vruća sapunica ▪ Sredstvo za čišćenje rerne ▪ Inox spirala za ribanje	Nemojte da koristite strugač za staklene površine. Savet: Za temeljno čišćenje demontirajte staklo na vratima uređaja. → "Vrata uređaja", Stranica 38
Poklopac na vratima	▪ Od nerđajućeg čelika: Sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika ▪ Od plastike: Vruća sapunica	Nemojte da koristite sredstva za čišćenje stakla ili strugače za staklene površine. Nemojte koristiti sredstva za negu nerđajućeg čelika. Savet: Za temeljno čišćenje skinite poklopac na vratima. → "Vrata uređaja", Stranica 38
Unutrašnji okvir vrata od nerđajućeg čelika	▪ Sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika	Promene boje se mogu ukloniti sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika. Nemojte koristiti sredstvo za negu nerđajućeg čelika.
Ručka	▪ Vruća sapunica	Da biste izbegli stvaranje fleka koje više ne mogu da se uklone, sredstvo za uklanjanje kamenca odmah uklonite sa površine.

Pećnica

Oblast	Odgovarajuća sredstva za čišćenje	Napomene
Emajlirane površine	■ Vruća sapunica ■ Voda sa sirćetom ■ Sredstvo za čišćenje rerne ■ Inox spirala za ribanje	Kod velike nečistoće natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika. Za sušenje pećnice nakon čišćenja, ostavite otvorena vrata uređaja. Napomene ■ Najbolje je da koristite funkciju čišćenja. → "Funkcija čišćenja Pirolitičko samočišćenje", Stranica 35 ■ Emajl zagoreva na veoma visokim temperaturama, što rezultira malim razlikama u boji. To ne utiče na funkcionalnost uređaja. ■ Ivice tanjih plehova se ne mogu u potpunosti emajlirati i mogu biti grube. To ne utiče na zaštitu od korozije. ■ Ostaci namirnica formiraju beli sloj na emajliranim površinama. Taj sloj nije štetan po zdravlje. To ne utiče na funkcionalnost uređaja. Sloj možete ukloniti limunskom kiselinom.
Postolja	■ Vruća sapunica ■ Inox spirala za ribanje	Kod velike nečistoće natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika. Napomena: Za temeljno čišćenje skinite postolja. → "Postolja", Stranica 39
Sistem za izvlačenje	■ Vruća sapunica	U slučaju velike nečistoće koristite četku. Da se mast za podmazivanje na šinama za izvlačenje ne bi skinula, čistite ih dok su ugrane. Nemojte da perete u mašini za pranje sudova. Napomena: Za temeljno čišćenje skinite sistem za izvlačenje. → "Postolja", Stranica 39
Dodatni pribor	■ Vruća sapunica ■ Sredstvo za čišćenje rerne ■ Inox spirala za ribanje	Kod velike nečistoće natopite površinu i koristite četku ili žicu od nerđajućeg čelika. Emajlirani pribor se može prati u mašini za pranje sudova.
Rezervoar za vodu	■ Vruća sapunica	Za uklanjanje ostataka deterdženta nakon čišćenja, temeljno isperite čistom vodom. Za sušenje rezervoara za vodu nakon čišćenja, sačekajte da se osuši dok je poklopac otvoren. Osušite zaptivku na poklopcu. Nemojte da perete u mašini za pranje sudova.
Termometar za pečenje	■ Vruća sapunica	U slučaju velike nečistoće koristite četku. Nemojte da perete u mašini za pranje sudova.
Objektiv kamere	■ Vruća sapunica	Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili sredstva za čišćenje kamenca. Vodite računa o uputstvu za čišćenje objektiva kamere. → "Čišćenje objektiva kamere", Stranica 34

22.2 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 33

1. Uređaj čistite vrućom sapunicom i krpom za posuđe.

- ▶ Na nekim površinama možete da koristite alternativno sredstvo za čišćenje.

→ "Odgovarajuća sredstva za čišćenje", Stranica 33

2. Osušite mekom krpom.

Čišćenje objektiva kamere

Da bi kamera u pećnici mogla dugo da pravi oštre slike, redovno čistite objektiv kamere.

Napomena: Objektiv kamere se nalazi u zadnjem zidu pećnice gore levo.

PAŽNJA

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. Objektiv kamere može da se izgrebe ili zamagli.
- ▶ Nemojte koristiti grube sundere za sudove.
- ▶ Nemojte koristiti spiralu od inoksa.
- ▶ Nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje koja sadrže kiseline ili sredstva za čišćenje kamenca.

- ▶ Upotrebljavajte sredstva za čišćenje rerne samo prema uputstvima proizvođača i kad je pećnica hladna.
- ▶ Strugač za staklene površine oštećuje površine uređaja.
- ▶ Strugač za staklene površine koristite isključivo za čišćenje objektiva kamere u pećnici.

Zahtev: Uređaj se ohladio.

1. Nakon rada uređaja obrišite objektiv kamere mekanom vlažnom krpom.
2. U slučaju krupne nečistoće upotrebljavajte strugač za staklene površine.

Napomena: Funkcija čišćenja "Pirolitičko samočišćenje" čisti i objektiv kamere.

23 Funkcija čišćenja "Pirolitičko samočišćenje"

Pomoću funkcije čišćenja "Pirolitičko samočišćenje"  pećnica se čisti gotovo samostalno.

Pećnicu čistite pomoću funkcije čišćenja na svaka 2 do 3 meseca. Po potrebi možete da koristite funkciju čišćenja i češće.

Funkciji čišćenja je potrebno otprilike 3,9 - 4,8 kWh.

23.1 Priprema uređaja za funkciju čišćenja

Da biste ostvarili dobar rezultat čišćenja i sprečili oštećenja, temeljno pripremite uređaj.

UPOZORENJE – Opasnost od požara!

Ako se u pećnici ostave zapaljivi predmeti, oni mogu da se zapale.

- ▶ Nikada ne ostavljajte zapaljive predmete u pećnici.
- ▶ Ako se pojavi dim, isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice i ostavite vrata zatvorena kako biste ugušili eventualni plamen.

Ostaci hrane, masnoća i saft od pečenja mogu da se zapale tokom funkcije čišćenja.

- ▶ Pre svakog pokretanja funkcije čišćenja, uklonite prljavštinu iz pećnice.
- ▶ Nikada nemojte zajedno čistiti i pribor.

Tokom funkcije čišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo.

- ▶ Na dršku vrata nikada nemojte da kačite zapaljive predmete, kao npr. krpe za posuđe.
- ▶ Držite slobodnu prednju stranu uređaja.
- ▶ Udaljite decu.

Ukoliko je zaptivka vrata oštećena, u predelu vrata se gubi velika količina toplote.

- ▶ Nemojte da ribate niti da uklanjate zaptivku.
- ▶ Nikad ne puštajte u rad uređaj sa oštećenom zaptivkom ili bez zaptivke.

1. Izvadite rezervoar za vodu iz uređaja.
2. Izvadite pribor i posuđe iz pećnice. Zajedno možete da čistite i postolja sa delovima za izvlačenje.

Savet: Izvadite i postolja da biste uštedeli energiju i postigli bolji rezultat čišćenja u pećnici.

→ "Postolja", Stranica 39

3. Uklonite krupnu prljavštinu iz pećnice i sa postolja. Gruba nečistoća može da zagori i da se zalepi i da uklanjanje bude jo teže.

4. Očistite vrata uređaja i iverice pećnice u oblasti zaptivki vrata sapunicom i mekanom krpom. Nemojte skidati zaptivač na vratima i nemojte ih ribati. Uklonite veliku prljavštinu sa unutrašnjeg stakla vrata pomoću sredstva za čišćenje rerne.
5. Izvadite predmete iz pećnice. Pećnica mora biti prazna izuzev postolja.

23.2 Podešavanje funkcije čišćenja

Provetravajte kuhinju dok je funkcija čišćenja u toku.

UPOZORENJE – Opasnost od ugrožavanja zdravlja!

Funkcija čišćenja zagreva pećnicu na izuzetno visoku temperaturu, kako bi ostaci od prženja, roštilja i pečenja sagoreli. Tada nastaje para, koja može izazivati nadražaj sluznice.

- ▶ Tokom funkcije čišćenja dovoljno provetravajte kuhinju.
- ▶ Ne zadržavajte se duže u prostoriji.
- ▶ Udaljite decu i kućne ljubimce.

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Tokom funkcije čišćenja pećnica postaje veoma vrela.

- ▶ Nikada ne otvarajte vrata uređaja.
- ▶ Ostavite uređaj da se ohladi.
- ▶ Udaljite decu.

 Tokom funkcije čišćenja uređaj spolja postaje veoma vreo.

- ▶ Nikada nemojte da dodirujete vrata uređaja.
- ▶ Ostavite uređaj da se ohladi.
- ▶ Udaljite decu.

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

Zahtev: .

→ "Priprema uređaja za funkciju čišćenja", Stranica 35

1. U meniju pritisnite "Čišćenje".
2. Pritisnite  "Pirolitičko samočišćenje".
3. Podesite stepen za čišćenje pomoću prstena za podešavanje.

Stepen za čišćenje	Stepen čišćenja	Trajanje u satima
1	Lako	Oko 2:15

Stepen za čišćenje	Stepen čišćenja	Trajanje u satima
2	Jako	Oko 2:30

Trajanje se ne može promeniti.

Možete da pomerite vreme kada će se završiti režim rada.

→ "Podešavanje završetka", Stranica 18

4. Pritisnite .
 - ✓ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremama za funkciju čišćenja.
 5. Potvrdite preporuku.
 - ✓ Funkcija čišćenja otpočinje i trajanje teče.
 - ✓ Radi vaše sigurnosti, od određene temperature u pećnici se blokiraju vrata uređaja. Na displeju se prikazuje .
 - ✓ Kada je funkcija čišćenja završena, čuje se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.
 6. Isključite uređaj sa .
 7. .
- "Priprema uređaja za rad nakon funkcije čišćenja", Stranica 36

Prekid funkcije čišćenja

Nakon starta, funkciju čišćenja više ne možete zaustaviti ili menjati.

24 Podrška čišćenju

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

24.1 Podešavanje podrške čišćenju

UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Od vode u vreloj pećnici može nastati vrela vodena para.

- Nikada ne sipajte vodu u vruću pećnicu.

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

Zahtev: Pećnica je potpuno hladna.

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

Pomešajte 0,4 litara vode sa jednom kapi sredstva za pranje posuđa i prelijte dno pećnice po sredini.
3. U meniju pritisnite "Čišćenje".
4. Pritisnite  "Podrška čišćenju".

Trajanje se ne može promeniti.
5. Pritisnite .
- ✓ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremama za podršku čišćenju.

- Za prekid funkcije čišćenja, isključite uređaj pomoću .

23.3 Priprema uređaja za rad nakon funkcije čišćenja

1. Sačekajte da se uređaj ohladi.
2. Preostali pepeo u pećnici, na postoljima i predelu vrata uređaja uklonite vlažnom krpom.

→ "Čišćenje i održavanje", Stranica 33
3. Delove za izvlačenje više puta izvucite i ubacite. Tokom funkcije čišćenja mogu nastati promene boje na delovima za izvlačenje. Ove promene boje ne ograničavaju funkciju uređaja.
4. Bele slojeve uklonite limunskom kiselinom.

Napomena: Bele naslage na emailiranim površinama mogu nastati usled krupne nečistoće. Ti ostaci namirica ne predstavljaju problem. Naslage ne ograničavaju funkciju uređaja.

Napomena: Okvir na unutrašnjoj strani vrata uređaja ili drugi delovi od inoksa na vratima uređaja tokom funkcije čišćenja menjaju boju. Ove promene boje ne ograničavaju funkciju uređaja. Promene boje možete ukloniti sredstvom za čišćenje inoksa.

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 36

24.2 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 sunderom koji dobro upija.
 3. Ravne emailirane površine pećnice očistite krpom za posuđe ili mekom četkom. Tvrdokorne ostatke uklonite spiralom za ribanje od inoksa.
 4. Fleke od kamenca uklonite krpom natopljenom sirćetom i obrišite površinu čistom vodom.
 5. Pećnicu osušite mekom krpom.
 6. Za potpuno sušenje pećnice, ostavite vrata uređaja otprilike 1 sat otvorena ili upotrebite funkciju sušenja.

→ "Podešavanje sušenja", Stranica 37

25 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.

25.1 Priprema uklanjanja kamenca

PAŽNJA

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

- ▶ Za čišćenje kamenca koristite isključivo tečno sredstvo za čišćenje kamenca koje smo mi preporučili.

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

- ▶ Odmah vodom uklonite rastvor za uklanjanje kamenca.

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

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

Savet: Tečnost za čišćenje kamenca koju preporučujemo možete da kupite u internet prodavnici ili preko korisničkog servisa. Prilikom kupovine navedite tačnu oznaku (E-br.) vašeg uređaja.

2. Otvorite masku sa komandama.
3. Izvadite rezervoar za vodu i sipajte rastvor za uklanjanje kamenca.
4. Ubacite rezervoar za vodom koji je napunjen rastvorom za uklanjanje kamenca.
5. Zatvorite masku sa komandama.

25.2 Podešavanje uklanjanja kamenca

Zahtev:

→ "Priprema uklanjanja kamenca", Stranica 37

1. U meniju pritisnite "Čišćenje".
2. Pritisnite  "Uklanjanje kamenca".
Trajanje se ne može promeniti.
3. Pritisnite .
- ✓ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremama za čišćenje kamenca.
4. Potvrdite preporuku.
- ✓ Uklanjanje kamenca otpočinje rad i trajanje teče.
- ✓ Kada se završi prvi deo uklanjanja kamenca, čuje se signal. Uređaj 2 puta zahteva ispiranje.
5. Za ispiranje uređaja, za svaki postupak ispiranja uradite sledeće:
 - ▶ Otvorite masku sa komandama i izvadite rezervoar za vodu.
 - ▶ Temeljno isperite rezervoar za vodu i napunite ga vodom.
 - ▶ Ubacite rezervoar za vodu i zatvorite masku sa komandama.
- ✓ Kada se postupak ispiranja završi, čuje se signal.
6. Kada se drugi postupak ispiranja završi:
 - ▶ Ispraznite i osušite rezervoar za vodu.
→ "Pražnjenje rezervoara za vodu", Stranica 21
 - ▶ Isključite uređaj sa .

26 Sušenje

Za sprečavanje preostale vlage, osušite pećnicu nakon režima sa parom ili isključivog režima mikrotalasne pećnice osušite pećnicu 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.

26.1 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 37

Podešavanje sušenja

Zahtev:

→ "Sušenje pećnice", Stranica 37

1. U meniju pritisnite "Čišćenje".
2. Pritisnite  "Funkcija sušenja".
Trajanje se ne može promeniti.

3. Pritisnite start
stop.

- ✓ Na displeju se prikazuje napomena sa neophodnim pripremama za sušenje.
- 4. Potvrdite preporuku.
- ✓ Sušenje otpočinje rad i trajanje teče.
- ✓ Kada se sušenje završi, oglašava se signal. Na displeju se prikazuje napomena da se rad završio.

5. Isključite uređaj sa .

6. Za potpuno sušenje pećnice, ostavite vrata uređaja 1 do 2 minuta otvorena.

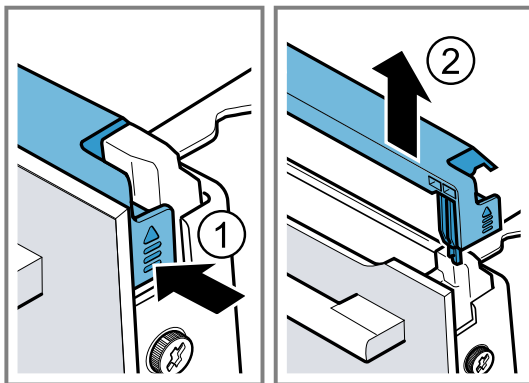
27 Vrata uređaja

Za temeljno čišćenje vrata uređaja, možete da ih demontirate.

27.1 Skidanje poklopca na vratima

Skinite poklopac na vratima da biste ga očistili ili radi demontaže stakala na vratima.

1. Malo otvorite vrata uređaja.
2. Pritisnite na poklopac na vratima levo i desno ①.
3. Skinite poklopac na vratima ② i pažljivo zatvorite vrata uređaja.



27.2 Demontaža stakala na vratima

⚠ 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.

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

- Ne hvatajte za predeo šarki.

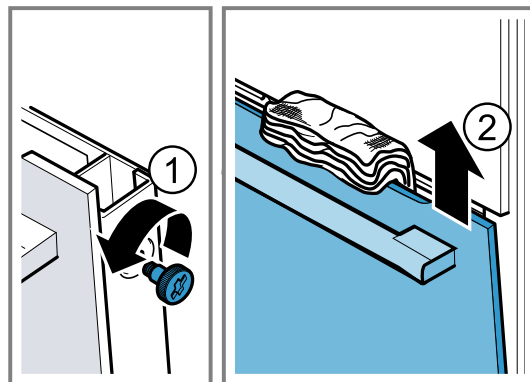
Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.

- Nosite zaštitne rukavice.

Zahtev: Poklopac na vratima je uklonjen.

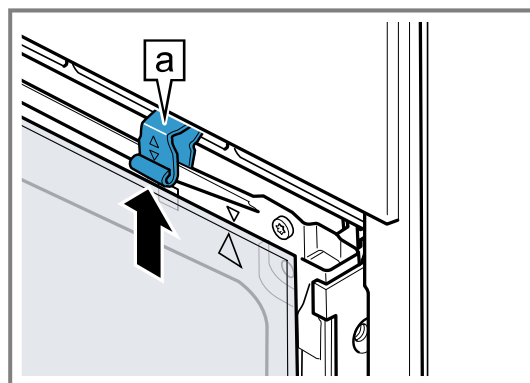
1. Na vratima uređaja otpustite i uklonite zavrtnje sa leve ① i desne strane.
2. Postavite više puta presavijenu kuhinjsku krpu na vrata uređaja.
3. Zatvorite vrata uređaja.

4. Prednje staklo izvucite nagore ②.



5. Prednje staklo sa drškom vrata okrenutom nadole položite na ravnu površinu.

6. Međustaklo jednom rukom pritiskajte na uređaj, a za to vreme leve i desne držače **a** gurajte nadole. Nemojte skidati držače **a**.

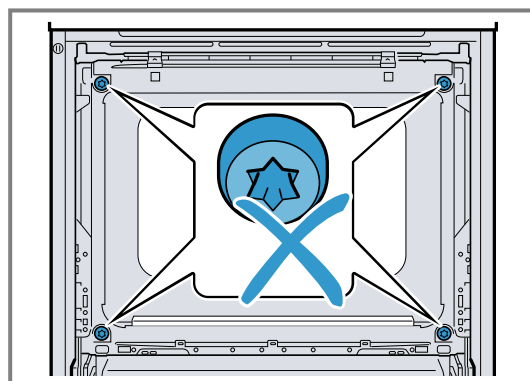


7. **⚠ UPOZORENJE – Opasnost od ozbiljnog ugrožavanja zdravlja!**

Ako otvorite zavrtnje, više nije zagarantovana bezbednost uređaja. Može da izađe energija mikrotalasa.

- Nemojte nikada odvrtati zavrtnje.

Nemojte odvrtati 4 crna zavrtnja na okviru.



27.3 Montaža stakala na vratima

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

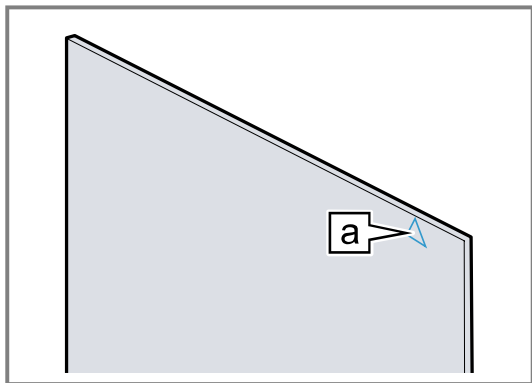
Šarke vrata uređaja se prilikom otvaranja i zatvaranja vrata pomeraju, zbog čega se možete prignječiti.

► Ne hvatajte za predeo šarki.

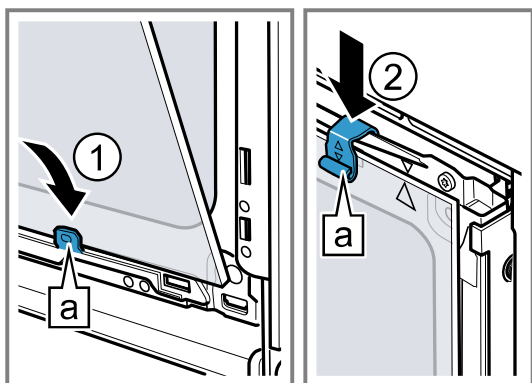
Komponente unutar vrata uređaja mogu da imaju oštre ivice.

► Nosite zaštitne rukavice.

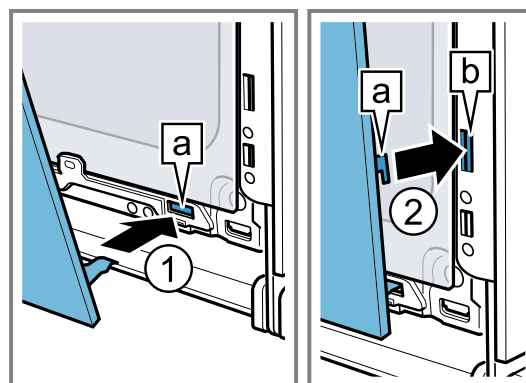
1. Okrećite međustaklo, dok strelica **a** ne bude desno gore.



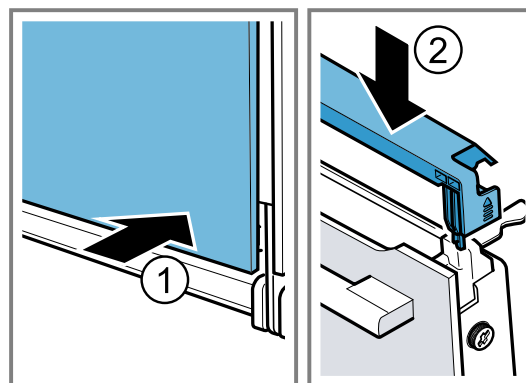
2. Međustaklo postavite dole u držač **a** ① i pritiskajte ga nagore i pridržavajte.
3. Levi i desni držač **a** pritiskajte nadole dok se međustaklo ne uglati ②.



4. Prednje staklo dole zakačite u levi i desni držač **a** ①.
5. Pritiskajte prednje staklo na uređaj, dok leva i desna kuka **a** ne budu naspram prihvata **b** ②.



6. Pritiskajte prednje staklo nadole ①, dok čujno ne ulegne.
7. Vrata uređaja malo otvorite i uklonite kuhinjsku krpu.
8. Pritegnite zavrtnje na vratima uređaja sa leve i desne strane.
9. Postavite poklopac na vratima ② i pritiskajte ga, dok čujno ne ulegne.



10. Zatvorite vrata uređaja.

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

28 Postolja

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

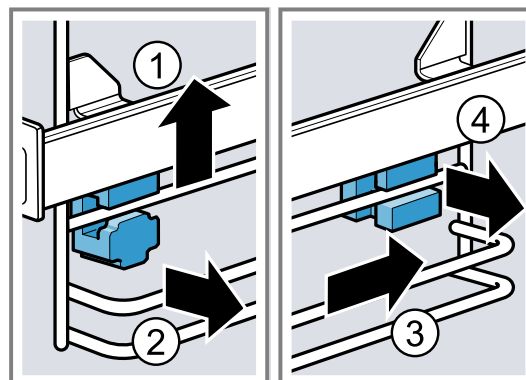
28.1 Otkáčivanje postolja

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Okviri postaju jako vrući

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

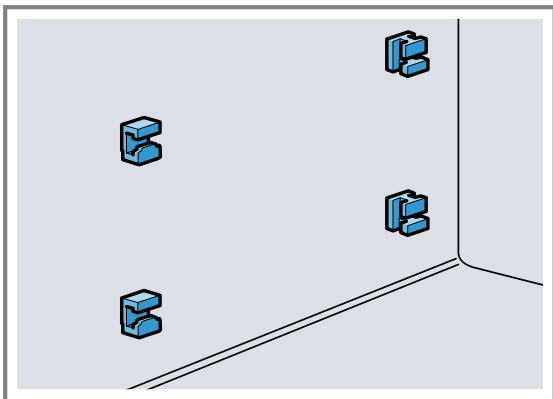
1. Podignite postolje napred ① i otkáčite ga ②.
2. Kompletно postolje gurnite ka nazad ③ i izvadite ga ④.



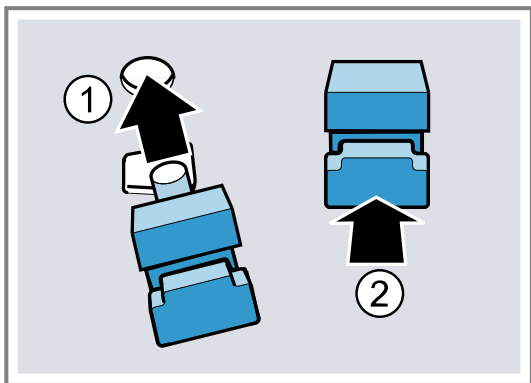
28.2 Postavljanje držača

Kada otkočite postolja, držači mogu da ispadnu.

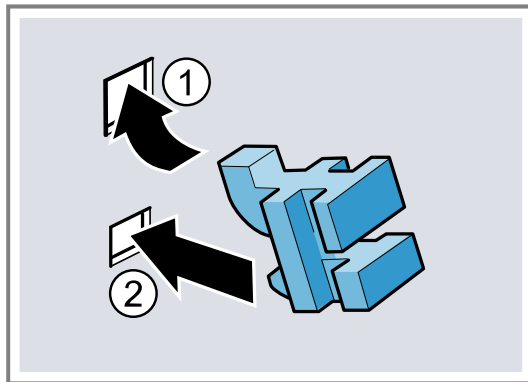
Napomena: Držači se razlikuju napred i nazad.



1. Prednje držače ubacite sa kukom gore u okrugli otvor i postavite ga malo ukoso ①.
2. Prednje držače zakačite dole i postavite ih ravno ②.

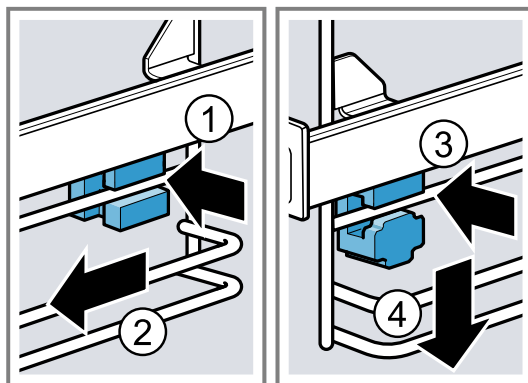


3. Zadnje držače ubacite sa kukom u gornji otvor ① i utisnite ih u donji otvor ②.



28.3 Kačenje postolja

1. Postolje umetnite gore i dole u držač ① i povucite ga prema napred ②.
2. Postolje zakačite napred ③ i pritisnite ga nadole ④.



29 Otklanjanje smetnji

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

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

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od povrede!

Nestručne popravke su opasne.

- ▶ Samo obučeno stručno osoblje sme da vrši popravke na uređaju.
- ▶ Ako je uređaj neispravan, pozovite servisnu službu.
→ "Korisnička služba", Stranica 43

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne.

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

29.1 Smetnje u funkcionisanju

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Uređaj ne funkcioniše.	Aktivirao se osigurač u kutiji sa osiguračima. ▶ Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima. Napajanje strujom je prekinuto. ▶ Proverite da li osvetljenje u prostoriji ili drugi uređaji u prostoriji rade. Greška na elektronici 1. Isključite uređaj sa strujne mreže najmanje 30 sekundi tako što ćete isključiti osigurač. 2. Osnovna podešavanja resetujte na fabrička podešavanja. → "Osnovna podešavanja", Stranica 29
Na displeju se prikazuje „Jezik srpski“.	Napajanje strujom je prekinuto. ▶ Izvršite podešavanja za prvo puštanje u rad. → "Prvo puštanje u rad", Stranica 15
Rad se ne pokreće ili se prekida.	Mogući su različiti uzroci. ▶ Proverite napomene koje se prikazuju na displeju. → "Prikaz informacija", Stranica 17 Smetnja u funkcionisanju ▶ Pozovite . → "Korisnička služba", Stranica 43
Uređaj ne greje.	Uključen je demo režim. 1. Uređaj nakratko odvojite sa mreže tako što ćete isključiti i ponovo uključiti osigurač u kutiji sa osiguračima. 2. U roku od otprilike 5 minuta isključite demo režim u osnovnim podešavanjima. → "Promena osnovnih podešavanja", Stranica 30 Napajanje strujom je prekinuto. ▶ Nakon nestanka struje otvorite i zatvorite vrata uređaja jedanput. ✓ Uređaj vrši proveru i spreman je za rad.
Vreme se ne pojavljuje, ako je uređaj isključen.	Osnovno podešavanje promenjeno. ▶ Promenite osnovno podešavanje za prikaz vremena. → "Osnovna podešavanja", Stranica 29
Vrata uređaja ne mogu da se otvore.	Funkcija čišćenja blokira vrata uređaja, na displeju svetli . ▶ Sačekajte da se uređaj ohladi i da se na displeju ugasi . → "Funkcija čišćenja Piroličko samočišćenje", Stranica 35 Zaštita za decu blokira vrata uređaja. ▶ Deaktivirajte zaštitu za decu pomoću prstena za podešavanje. → "Zaštita za decu", Stranica 29 Blokadu možete da isključite u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja", Stranica 29
Home Connect ne funkcioniše pravilno.	Mogući su različiti uzroci. ▶ Idite na www.home-connect.com.
Komandna maska ne može da se otvori.	Aktivirao se osigurač u kutiji sa osiguračima. ▶ Proverite osigurač u kutiji sa osiguračima. Napajanje strujom je prekinuto. ▶ Proverite da li osvetljenje u prostoriji ili drugi uređaji u prostoriji rade. Smetnja u funkcionisanju 1. Pozovite korisnički servis. → "Korisnička služba", Stranica 43 2. Ukoliko se u rezervoaru za vodu nalazi voda, ispraznite ga: ▶ Otvorite vrata uređaja. ▶ Zahvatite masku sa desne i leve strane. ▶ Polako izvucite masku i gurnite je nagore.
Uređaj zahteva čišćenje kamenca, a da se prethodno ne pojavljuje brojač.	Tvrdoća vode je podešena na malu vrednost. 1. Uklonite kamenac iz uređaja. → "Uklanjanje kamenca", Stranica 37 2. Podesite tvrdoću vode i podesite je u osnovnim podešavanjima. → "Osnovna podešavanja", Stranica 29

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Uređaj zahteva ispiranje.	Tokom uklanjanja kamenca prekinut je dovod struje ili je uređaj isključen. ► Isperite uređaj. → "Uklanjanje kamenca", Stranica 37
Na displeju se prikazuje "Napunite rezervoar za vodu", iako je rezervoar pun.	Rezervoar za vodu nije ulegao. ► Pravilno postavite rezervoar za vodu tako da ulegne u držač. → "Punjenje rezervoara za vodu", Stranica 19 Rezervoar za vodu je pao. Usled potresa su se oslobodili delovi u rezervoaru za vodu. Rezervoar za vodu propušta. ► Poručite novi rezervoar za vodu. → "Korisnička služba", Stranica 43 Smetnja u funkcionisanju ► Nemojte koristiti demineralizovanu ili filtriranu vodu. → "Definisanje tvrdoće vode pre prvog puštanja u rad", Stranica 15 Senzor je neispravan. ► Pozovite . → "Korisnička služba", Stranica 43
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.
Tokom samostalnog rada mikrotalasne pećnice se greje pećnica.	Uključena je funkcija sušenja. Kako bi sprečili stvaranje kondenzata tokom isključivog režima mikrotalasne pećnice, pri stepenima 600 W i 800 W uređaj automatski uključuje dodatno grejno telo. To neće uticati na rezultat pripreme hrane. ► U osnovnim podešavanjima možete da promenite funkciju sušenja tokom režima mikrotalasne pećnice. → "Osnovna podešavanja", Stranica 29 ► Vodite računa o informacijama o radu sa mikrotalasnom pećnicom. → "Mikrotalasna pećnica", Stranica 21
Slika kamere je mutna.	Objektiv kamere je prljav. ► Očistite objektiv kamere. → "Čišćenje objektiva kamere", Stranica 34
Osvetljenje pećnice ne funkcioniše.	Osnovno podešavanje promenjeno. ► Promenite osnovno podešavanje za osvetljenje. → "Osnovna podešavanja", Stranica 29 LED lampica je neispravna. ► Pozovite . → "Korisnička služba", Stranica 43
Postignuto je maksimalno trajanje režima rada.	Da bi se izbegao slučajni trajni režim rada, uređaj nakon više sati automatski prestaje da se zagreva, ako su podešavanja nepromenjena. Na displeju se pojavljuje napomena. Kada će se maksimalno trajanje rada postići zavisi od podešavanja za režim rada. 1. Za nastavak rada, isključite uređaj pomoću  i ponovo ga uključite. Ponovo podesite i pokrenite režim rada. 2. Kada vam uređaj više nije potreban, isključite ga pomoću  . Savet: Podesite trajanje, kako se uređaj ne bi neželjeno isključio. → "Vremenske funkcije", Stranica 17
Na displeju se prikazuje kôd za grešku koji se sastoji od slova i brojeva, npr. E0111.	Elektronska oprema je prepoznala grešku. 1. Isključite uređaj i ponovo ga uključite. ✓ Ako se smetnja samo jednom pojavila, poruka će nestati. 2. Ako se poruka ponovo pojavi, pozovite korisničku službu. Tokom poziva tačno prenesite o kakvoj se poruci o grešci radi. → "Korisnička služba", Stranica 43

Kvar	Uzrok i rešavanje problema
Rezultat pečenja nije zadovoljavajući.	Podešavanje nisu bila adekvatna. Vrednosti za podešavanje, npr. temperatura ili trajanje, zavise od recepta, količine i namirnice. ► Sledeći put podesite manju ili veću vrednost. Savet: Dodatne informacije o pripremi, odgovarajućim vrednostima i receptima možete da pogledate u Home Connect aplikaciji ili na našoj veb-stranici www.bosch-home.com. 
Rezultat funkcije čišćenja nije zadovoljavajući.	Objektiv kamere je prljav. ► Očistite objektiv kamere. → "Čišćenje objektiva kamere", Stranica 34 Pećnica je bila mnogo prljava. ► Pre funkcije čišćenja uklonite grubu nečistoću iz pećnice. ► Izvadite postolja iz pećnice da biste uštedeli energiju i postigli bolji rezultat čišćenja u pećnici. ► Vodite računa o čišćenju i nezi uređaja. → "Čišćenje i održavanje", Stranica 33

30 Odlaganje u otpad

30.1 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.

31 Korisnička služba

Od našeg korisničkog servisa do 15 godina od stavljanja vašeg uređaja na tržište možete da dobijete funkcijski relevantne originalne rezervne delove koji se mogu skladištiti.

Za dodatne informacije obratite se našem korisničkom servisu.

Detaljne informacije o garantnom periodu i uslovima garancije u vašoj zemlji možete dobiti preko QR koda u priloženom dokumentu za podatke za kontakt servisa i uslovima garancije, u korisničkom servisu, kod prodavca ili na našoj internet stranici.

Podatke za kontakt korisničkog servisa možete dobiti preko QR koda u priloženom dokumentu za podatke za kontakt servisa i uslovima garancije ili na našoj internet stranici.

Ovaj proizvod sadrži izvore svetlosti G klase energetske efikasnosti. Izvori svetlosti su dostupni kao rezervni delovi i njih sme da zameni samo u tu svrhu obučeno stručno osoblje.

U skladu sa direktivom (EU) 2023/826, informaciju možete da pogledate online na www.bosch-home.com na

stranici uređaja i stranici za servis vašeg uređaja u uputstvu za upotrebu i dodatnim dokumentima.

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

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



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

Informacije o uređaju možete da pogledate i u osnovnim podešavanjima.

→ "Osnovna podešavanja", Stranica 29

32 Informacije o besplatnom i Open Source softveru

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

Odgovarajuće informacije o licenci sačuvane su na kućnom aparatu. Odgovarajućim informacijama o licenci možete da pristupite i putem aplikacije Home Connect: „Profil -> Pravne informacije -> Informacije o licenci“. ¹ Informacije o licenci možete da preuzmete i sa veb-stranice za odgovarajući proizvod. (Na veb-lokaciji za proizvod pretražite model vašeg aparata i druga dokumenta.) Druga mogućnost je da odgovarajuće informacije

zatražite na adresi ossrequest@bshg.com ili BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München. Odgovarajući izvorni kôd se može dobiti na zahtev. Pošaljite zahtev na adresu ossrequest@bshg.com ili BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Tema: „OSSREQUEST“

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

33 Izjava o usaglašenosti

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

Detaljnu RED izjavu o usaglašenosti možete naći na internetu na adresi www.bosch-home.com na stranici proizvoda sa vašim uređajem, kod dodatnih dokumenata.



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

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

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

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

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

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

34 Zagarantovan uspeh

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

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

34.1 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.

PAŽNJA

Kisele namirnice mogu da oštete rešetku

- Kisele namirnice, kao što je voće, ili hranu začinjenu kiselim marinadama nemojte spuštati direktno na rešetku.

¹ U zavisnosti od opremljenosti uređaja

Napomena za osobe koje su alergične na niki

U retkim slučajevima, manje količine nikla mogu da pređu na nemirnicu.

Odgovarajući pribor možete da kupite kod servisne službe, u specijalizovanoj trgovini ili na internetu.

→ "Dodatni pribor", Stranica 14

Savet: Za pojedina jela možete da koristite funkciju ventilacije "Crisp Finish". Funkcija ventilacije "Crisp Finish" pojačano uklanja vlagu iz pećnice. Ovakva priprema je preporučena za namirnice sa mnogo vlažnosti, npr.

- za pripremu na više nivoa
- za peciva sa sočnim nadevima
- za puslice
- kada želite veću hrskavost

Za hrskava jela se preporučuje dodatno uključivanje u drugoj polovini pripreme.

→ "Funkcija ventilacije Crisp Finish", Stranica 23

34.2 Napomene o pripremi za pečenje

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

PAŽNJA

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

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

Visine ubacivanja

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

Pečenje na jednom nivou	Visina
Visoko pecivo / kalup na rešetki	2
Nisko pecivo / pleh	3
Pečenje na više nivoa	Visina
2 nivoa	3
▪ Univerzalna tepsija	1
▪ Pleh	
2 nivoa	3
▪ 2 rešetke sa postavljenim kalupima	1
3 nivoa	5
▪ Pleh	3
▪ Univerzalna tepsija	1
▪ Pleh	
4 nivoa	5
▪ 4 rešetke sa papirom za pečenje	3
	2
	1

Upotrebite vrstu grejanja 4D vreli vazduh.

Napomene

- Peciva koja su istovremeno postavljena na plehove ili u kalupe ne moraju da budu gotova u isto vreme.
- Priprema u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom je moguća samo na jednom nivou.

34.3 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.
- Pomoću termometra za pečenje možete da pečete sa preciznošću. Vodite računa o važnim informacijama o pravilnoj upotrebi. → Stranica 23

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, na nivo ispod rešetke postavite univerzalnu tepsiju.
 - 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 posuđu

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

Opšte napomene za pečenje u posuđu

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

Pečenje u otvorenom posuđu

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

Pečenje u zatvorenom posuđu

- Koristite odgovarajući poklopac koji dobro prijanja.
- 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 kožurou.

- 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.

34.4 Pripremanje pomoću mikrotalasne pećnice

Ako pripremate jela sa mikrotalasnom pećnicom, možete znatno da skratite vreme pripreme.

Opšte napomene

- Vreme pripreme za pripremu pomoću mikrotalasne pećnice se orijentiše prema ukupnoj težini. Ukoliko želite da pripremite količinu koja se razlikuje od navedene, važi sledeći osnovni princip: **Za duplu količinu je potrebno gotovo duplo duže vreme pripreme.**
- Jela prenose toplotu na posuđe. Posuđe može da postane veoma vruće.
- U glavnom delu uputstva za upotrebu možete pogledati informacije za podešavanje mikrotalasne pećnice i dodavanja mikrotalasne pećnice.
→ "Mikrotalasna pećnica", Stranica 21

Savet

Ostale pripreme sa mikrotalasnom pećnicom možete pogledati ovde:

- → "Odmrzavanje", Stranica 52
- → "Podgrevanje i regenerisanje", Stranica 53

Preporuke za podešavanje za različita jela

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Kolač od mučenog testa, jednostavan	Kalup u obliku venca ili Četvrtasti kalup	2		160-180	90	-	30-40
Kolač od mučenog testa, fini	Kalup u obliku venca ili Četvrtasti kalup	2		150-170	-	-	60-80
Kolač od mučenog testa, 2 nivoa	Kalup u obliku venca ili Četvrtasti kalup	3+1		140-150	-	-	60-80

Priprema ili dinstanje u mikrotalasnoj pećnici

- Koristite zatvoreno posuđe predviđeno za mikrotalasnu pećnicu. Možete da upotrebite tanjir ili specijalnu foliju za mikrotalasnu pećnicu kako biste prekrili jelo.
- Za proizvode od žitarica, npr. pirinač, koristite visoko posuđe sa poklopcem. Žitarice jako pene pri kuvanju. Dodajte tečnost u skladu sa podacima u preporukama za podešavanje.
- Namirnice operite i nemojte ih sušiti. Jelu dodajte 1–3 supene kašike vode ili soka od limuna.
- Jela rasporedite u tankom sloju u celoj posudi. „Tan-ka” jela se brže spremaju od „visokih”.
- So i začine koristite u maloj količini. Prilikom pripreme pomoću mikrotalasne pećnice ostaje očuvan sopstveni ukus namirnice.
- Povremeno okrenite ili promešajte jelo 2–3 puta.
- Nakon pripreme ostavite jelo da odstoji 2–3 minuta.

34.5 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.
- Da biste postigli optimalne rezultate, preporučujemo da namirnice i gotova jela zagrevate na 600 W. Ako je na ambalaži navedena veća snaga mikrotalasne pećnice, produžite vreme.

34.6 Izbor jela

Preporuke za podešavanje za mnogobrojna jela sortirane prema kategorijama jela.

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Torta od voća ili svežeg sira sa biskvitom od prhkog testa	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Torta od voća ili svežeg sira sa biskvitom od prhkog testa	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		1. 160-180 2. 100	1. 180 2. -	-	1. 30-40 2. 20
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		150-170 ¹	-	-	30-50
Biskvitna torta, 6 jaja	Kalup na otvaranje prečnika 28 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	-	1 Isklj.	1. 10 2. 25-35
Kolač od prhkog testa sa sočnim nadevom	Univerzalni pleh	3		160-180	-	⇒ Uključi	55-75
Kolač od dizanog testa sa sočnim nadevom	Univerzalni pleh	3		180-190	-	⇒ Uključi	30-40
Biskvitni rolat	Pleh	3		180-200 ¹	-	1	10-15
Mafini	Pleh za mafine	3		170-190	-	-	15-20
Sitno pecivo od dizanog testa	Pleh	3		160-180	-	2	25-35
Domaći keks	Pleh	3		140-160	-	-	15-30
Domaći keks, 2 nivoa	Univerzalni pleh + Pleh	3+1		140-160	-	-	15-30
Domaći keks, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalni pleh	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Beze pecivo	Pleh	3		80-90 ¹	-	⇒ Uključi	120-150
Hleb, 750 g	Univerzalni pleh ili Četvrtasti kalup	2		1. 210-220 2. 180-190	-	3 ⇒ Uključi	1. 10-15 2. 25-35
Hleb, 1500 g	Univerzalni pleh ili Četvrtasti kalup	2		1. 210-220 2. 180-190	-	3 ⇒ Uključi	1. 10-15 2. 45-55
Hleb, 1500 g	Univerzalni pleh ili Četvrtasti kalup	2		200-210	-	-	35-45
Pogača	Univerzalni pleh	3		220-230	-	3	20-30
Zemičke, sveže	Pleh	3		200-220	-	2	20-30
Pica, sveža – na plehu	Pleh	3		180-200	-	⇒ Uključi	20-30
Pica, sveža – na plehu, 2 nivoa	Univerzalni pleh +	3+1		180-190	-	⇒ Uključi	35-45

¹ Prethodno zagrejte uređaj.

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
	Pleh						
Pica, sveža, tanka podloga, u kalupu za picu	Pleh za picu	2		220-230	-	-	20-30
Burek	Univerzalni pleh	3		200-210	-	-	30-40
Francuska pita	Kalup za kiš sa tamnim premazom	1		200-210	-	-	40-50
Flambirani kolač	Univerzalni pleh	3		280-300 ¹	-	-	10-18
Nabujak, pikantan, kuvani sastojci	Vatrostalna posuda	2		150-170	-	2	40-50
Nabujak, pikantan, kuvani sastojci	Vatrostalna posuda	2		150-170	360	-	20-30
Lazanje, zamrznute, 350–450 g, visina 3 cm	Otvoreno posuđe	2		200-210	180	-	20-25
Lazanje, zamrznute, 600–1000 g, visina 4–5 cm	Otvoreno posuđe	2		200-210	180	-	35-45
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm	Vatrostalna posuda	2		160-190	-	-	50-70
Gratinirani krompir, sirovi sastojci, visina 4 cm	Vatrostalna posuda	2		170-190	360	-	20-25
Pile, 1,3 kg, nepunjeno	Rešetka	2		200-220	-	2	60-70
Pile, 1,3 kg, nepunjeno	Zatvoreno posuđe	2		230-240	1. 360 2. 180	-	1. 15 2. 25-30
Sitni delovi pileta, po 250 g	Rešetka	3		200-220	-	2	30-45
Guska, nepunjena, 3 kg	Rešetka	2	1.  2.  3. 	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	-	2 2 Isklj.	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Guska, nepunjena, 3 kg	Rešetka	2		170-190	180	-	80-90
Svinjsko pečenje bez kože npr. vrat, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		180-190	-	-	110-130
Svinjsko pečenje bez kože npr. vrat, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		220-240	360	-	55-65
Svinjsko pečenje bez kože npr. vrat, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	-	-	120-140
Svinjsko pečenje sa kožurom, npr. vrat, 2 kg	Otvoreno posuđe	2	1.  2.  3. 	1. 100 2. 170-180 3. 170-180	-	3 1 Isklj.	1. 25-30 2. 70-90 3. 20-25

¹ Prethodno zagrejte uređaj.

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
				3. 200-210			
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Rešetka	2		210-220	-	-	40-50
Goveđi file, srednje pečen, 1 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	-	1	50-60
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	-	-	130-160
Dinstano goveđe pečenje, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		200-220	-	-	140-160
Rozbif, srednje pečen, 1,5 kg	Rešetka	2		220-230	-	-	60-70
Rozbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		190-200	-	1	65-80
Rozbif, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		240-260	180	-	30-40
Hamburger, visina 3–4 cm	Rešetka	4		3	-	-	25-30 ¹
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Otvoreno posuđe	2		170-180	-	1	80-90
Jagnjeći but bez kostiju, srednje pečen, 1,5 kg	Zatvoreno posuđe	2		240-260	1. 360 2. 180	-	1. 30 2. 35-40
Rolat od mlevenog mesa, 1 kg, + 20 ml vode	Otvoreno posuđe	2		170-190	360	-	30-40
Riba, grilovana, cela, 300 g, npr. pastrmka	Rešetka	3		2	90	-	15-20
Riba, prženje, cela, 300 g, npr. pastrmka	Univerzalni pleh	2		1. 170-180 2. 160-170	-	1 Isklj.	1. 15-20 2. 5-10
Povrće, sveže, 250 g	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	6-10 ²
Mešano povrće, 250 g + 25 ml vode	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	8-12 ²
Pečeni krompir, isečen na pola, 1 kg	Univerzalni pleh	3		200-220	360	-	15-20
Oguljeni kuvani krompir, isečen na četvrtine, 500 g	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	12-15 ²
Pirinač dugog zrna, 250 g + 500 ml vode	Zatvoreno posuđe	2		-	1. 600 2. 180	-	1. 7-9 2. 13-16
Proso celo, 250 g + 600 ml vode	Zatvoreno posuđe	2		-	1. 600 2. 180	-	1. 8-10 2. 5-10
Palenta ili kukuruzni griz, 125 g + 500 ml vode	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	6-8 ²

¹ Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.² Povremeno pažljivo promešajte jelo 1–2 puta.

Desert

Pripremanje jogurta

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

Priprema pudinga u prahu

1. Koristite visoku posudu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu.
2. U posudi pomešajte puding u prahu sa jednakom količinom mleka i šećera.
3. Posudu stavite na rešetku i ubacite u pećnicu.
4. Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.
5. Kada mleko počne da se podiže, snažno promešajte.
6. Postupak ponovite dok ne postignete željenu konzistentnost.

Preporuke za podešavanje za desert i kompot

Jelo	Pribor / posude	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Puding u prahu	Zatvoreno posude	2	☰	-	600	-	5-8 ¹
Jogurt	Kalupi za porcije	Dno pećnice	☒	35-40	-	-	300-360
Kokice za mikrotalasnu pećnicu, 1 kesa od 100 g ²	Otvoreno posude	2	☰	-	600	-	4-6

34.7 Posebne vrste pripreme i druge primene

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

Priprema na umerenoj temperaturi

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

Priprema na umerenoj temperaturi živinskog mesa ili mesa

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

Zahtev: Pećnica je hladna.

Priprema kokica pomoću mikrotalasne pećnice

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Kod hermetički zatvorenih namirnica, ambalaža može da pukne.

- ▶ Uvek vodite računa o podacima na ambalaži.
- ▶ Uvek koristite kuhinjske krpe kada iz pećnice uzimate jela.

1. Upotrebite plitku vatrostalnu posudu koja je pogodna za mikrotalasnu pećnicu.
Ne koristite porcelan ili veoma zakrivljene tanjire.
2. Kesicu sa kokicama stavite na posudu prema uputstvu na ambalaži.
3. Uređaj podesite u skladu sa preporukom za podešavanje.
4. Vreme je neophodno prilagoditi u zavisnosti od proizvoda i količine.
5. Da kokice ne bi zagorele, izvadite kesicu posle 1½ minuta i protresite je.
6. Kesicu sa kokicama vratite u rernu tako da nastavi da pucketati.
7. Kada se zvuci pucketanja čuju još svake 2–3 sekunde, isključite uređaj i izvadite kesicu sa kokicama iz rerne.
8. Nakon pripreme obrišite pećnicu.

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

Saveti za pripremu na umerenoj temperaturi

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

¹ Povremeno pažljivo promešajte jelo 1–2 puta.

² Zatvorenu kesu stavite na posudu.

Vaša želja	Savet
Želite da pripremite pačije grudi na umerenoj temperaturi.	- Pačije grudi stavite hladno u tiganj. - Prvo pecite stranu sa kožom. - Pripremite pačije grudi na umerenoj temperaturi. - Posle pripreme na umerenoj temperaturi ispecite pačije grudi na roštilju na 3 do 5 minuta dok ne postanu hrskave.

Vaša želja	Savet
Meso koje ste pripremili na umerenoj temperaturi želite po mogućnosti da servirate vruće.	- Zagrejte tanjir za serviranje. - Odgovarajuće sosove servirajte veoma vruće.

Preporuke za podešavanje za pripremu na umerenoj temperaturi

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

Air Fry

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

Napomene o pripremi sa funkcijom Air Fry

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

- Priprema sa funkcijom Air Fry je moguća samo na jednom nivou.
- Hrskav rezultat možete dobiti pomoću Air Fry pleha. Zahvaljujući površini sa rupicama je omogućena cirkulacija vazduha oko hrane. Ukoliko Air Fry pleh nije deo standardnog obima isporuke uređaja, možete kupiti Air Fry pleh kao poseban pribor.
- Rernu nemojte prethodno zagrevati.

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

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

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

Preporuke za podešavanje za Air Fry

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Pomfrit	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	-	15-20
Pljeskavice od krompira, punjene	Air Fry pleh ili	3		180-200	-	-	15-20

¹ Prethodno zagrejte uređaj.

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
	Univerzalni pleh						
Resti od krompira zamrznut	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	-	15-20
Pileći štapići, nuggets, zamrznuti	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	-	8-12
Ribljí štapići	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	-	10-20
Brokoli, pohovan	Air Fry pleh ili Univerzalni pleh	3		180-200	-	-	10-20

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	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	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

Odmrzavanje

Pomoću uređaja odmrzavajte zamrznuta jela.

Napomene o pripremi za odmrzavanje

- Pomoću režima rada "Mikrotalasna pećnica" možete da odmrzavate zaleđeno voće, povrće, živinsko meso, meso, ribu ili pecivo.
- Za odmrzavanje, namirnice izvadite iz pakovanja.
- Koristite posuđe koje je otporno na visoke temperature.

- Preporuke za podešavanje važe za jela iz zamrzivača (-18 °C).
- Odmrzavanje ide bolje u više koraka. Pojedinačni koraci su navedeni u preporukama za podešavanje.
- Promešajte ili okrenite jela 1–2 puta.
Velike komade okrenite više puta. Jelo postepeno razdvajajte.
Izvadite već odmrznute komade iz pećnice.
- Ostavite otopljena jela još 10 do 30 minuta u isključenom uređaju, kako bi se temperatura izjednačila.

Preporuke za podešavanje za odmrzavanje

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Hleb, 500 g	Otvoreno posuđe	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10-15
Zemičke	Rešetka	2		140-160	90	-	2-4
Kolači, sočni, 500 g	Otvoreno posuđe	2		-	1. 180 2. 90	-	1. 2 2. 10-15
Kolači, suvi, 750 g	Otvoreno posuđe	2		-	90	-	10-15

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Pile, celo, 1,3 kg	Otvoreno posuđe	2	≡	-	1. 180 2. 90	-	1. 10 2. 10-15 ¹
Meso, u komadu, npr. pečenje, sirovo meso, 1 kg	Otvoreno posuđe	2	≡	-	1. 180 2. 90	-	1. 15 2. 20-30 ¹
Mleveno meso, mešano, 500 g	Otvoreno posuđe	2	≡	-	1. 180 2. 90	-	1. 5 2. 10-15 ¹
Riba, cela, 300 g	Otvoreno posuđe	2	≡	-	1. 180 2. 90	-	1. 3 2. 10-15 ¹
Jagodičasto voće, 300 g	Otvoreno posuđe	2	≡	-	180	-	5-10
Odmrzavanje putera, 125 g	Otvoreno posuđe	2	≡	-	90	-	7-9

Podgrevanje i regenerisanje

Vaš uređaj pruža različite mogućnosti za podgrevanje ili regenerisanje jela. Pomoću mikrotalasne pećnice se naročito brzo zagrevaju napici i jela. Pri regenerisanju sa dodavanjem pare jela se blago podgrevaju i izgledaju kao da su tek spremljena.

Podgrevanje jela pomoću mikrotalasne pećnice

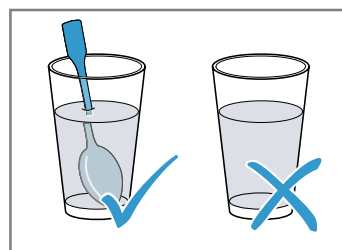
- Koristite zatvoreno posuđe predviđeno za mikrotalasnu pećnicu.
- Povremeno okrenite ili promešajte jelo 2–3 puta.
- Nakon podgrevanja ostavite jelo da odstoji 1–2 minuta.
- Jela prenose toplotu na posuđe. Posuđe može da postane veoma vruće.
- Kada podgrevate hranu za bebe, obratite pažnju na sledeće:
 - Flašicu stavite na rešetku bez cucle ili poklopca.
 - Nakon podgrevanja, dobro promućkajte ili promešajte hranu za bebe.
 - Obavezno proverite temperaturu hrane za bebe.
- Nakon podgrevanja prebrišite pećnicu.

⚠ UPOZORENJE – Opasnost od opekotina!

Prilikom zagrevanja tečnosti može doći do tranzicionog ključanja. To znači da se temperatura ključanja dostiže, a da se mehurići gasa ne dižu kao što je to uobičajeno.

Budite oprezni ako se posuda makar malo zatrese. Vruća tečnost može naglo da pokipi i prska.

- ▶ Prilikom zagrevanja, u posudu uvek stavite kašiku. Na taj način neće doći do tranzicionog ključanja.



PAŽNJA

Ukoliko metal dodiruje zid pećnice, nastaju varnice koje mogu oštetiti uređaj ili uništiti unutrašnje staklo na vratima.

- ▶ Metal, npr. kašika u čaši, mora da bude udaljen najmanje 2 cm od zidova pećnice i unutrašnje strane vrata.

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 slivnik.

Preporuke za podešavanje za zagrevanje i regenerisanje

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Podgrevanje napitaka, 200 ml	Otvoreno posuđe	2	≡	-	maks.	-	1-3

¹ Okrenite jelo posle 1/2 ukupnog vremena.

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Podgrevanje hrane za bebe, npr. flašice sa mlekom, 150 ml	Otvoreno posuđe	2		-	360	-	1-3
Povrće, iz frižidera, 250 g	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	3-8
Povrće, zamrznuto, pojedinačno, 250 g	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	8-12
Jelo na tanjiru, iz frižidera, 1 porcija	Otvoreno posuđe	2		120-130	-	-	15-25
Jelo na tanjiru, iz frižidera, 1 porcija	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	4-8
Supa, varivo, iz frižidera, 400 ml	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	5-7 ¹
Prilozi, npr. testenina, knedle, krompir, pirinač, iz frižidera	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	5-10
Pica, pečena, iz frižidera	Rešetka	2		170-180 ²	-	-	5-15
Jelo na tanjiru, zamrznuto, 1 porcija	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	11-15
Supa, varivo, zamrznuti, 200 ml	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	6-8 ¹
Prilozi, 500 g, npr. testenina, knedle, krompir, pirinač, zamrznuti	Zatvoreno posuđe	2		-	600	-	7-12
Nabujci, 400 g, npr. lasanje, gratinirani krompir, zamrznuti	Otvoreno posuđe	2		180-200	180	-	20-25
Zemičke, baget, pečene	Rešetka	2		150-160 ²	-	-	10-20
Pica, pečena, zamrznuta	Rešetka	2		170-180 ²	-	-	5-15
Zemičke, baget, pečeni, zaleđeni	Rešetka	2		160-170 ²	-	-	10-20

Zadržavanje toplote

Napomene o pripremi za zadržavanje toplote

- Kada koristite vrstu grejanja "Zadržavanje toplote" izbegavate formiranje kondenzata. Pećnicu ne morate da prebrišete.
- Da se jela ne bi isušila, možete da ih prekrijete.
- 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 prilozi
- Nivo 3: variva i supe

34.8 Proverena jela

Informacije u ovom odeljku su zasnovane na saznanjima instituta za proveru, radi jednostavnije provere uređaja u skladu sa EN 60350-1 ili IEC 60350-1 i standardnom EN 60705, IEC 60705.

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:

¹ Jelo dobro promešajte.

² Prethodno zagrejte uređaj.

- Univerzalna tepsija: visina 3
Pleh: visina 1
- Kalupi na rešetki:
Prva rešetka: visina 3
Druga rešetka: visina 1
- Visine ubacivanja prilikom pečenja na 3 nivoa:
 - Pleh: visina 5
 - Univerzalna tepsija: visina 3
- Pleh: visina 1
- Vodeni biskvit
 - Kada pečete na 2 nivoa, kalupe na otvaranje postavite na rešetke tako da ne budu direktno u istoj ravni.
 - Kao alternativu za rešetku, možete da koristite i Air Fry pleh koji je takođe u našoj ponudi.

Preporuke za podešavanje za pečenje

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Pecivo iz šprica	Pleh	3		140-150 ¹	-	-	25-40
Pecivo iz šprica	Pleh	3		140-150 ¹	-	-	25-40
Pecivo iz šprica, 2 nivoa	Univerzalni pleh + Pleh	3+1		140-150 ¹	-	-	30-40
Pecivo iz šprica, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalni pleh	5+3+1		130-140 ¹	-	-	35-55
Sitni kolači	Pleh	3		160 ¹	-	-	20-30
Sitni kolači	Pleh	3		150 ¹	-	-	25-35
Sitni kolači, 2 nivoa	Univerzalni pleh + Pleh	3+1		150 ¹	-	-	25-35
Sitni kolači, 3 nivoa	2x Pleh + Univerzalni pleh	5+3+1		140 ¹	-	-	35-45
Vodeni biskvit	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		160-170 ²	-	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		160-170 ²	-	-	25-35
Vodeni biskvit	Kalup na otvaranje Ø 26 cm	2		1. 150-160 2. 150-160	-	1 Isklj.	1. 10 2. 20-25
Vodeni biskvit, 2 nivoa	2x Kalup na otvaranje Ø 26 cm	3+1		150-170 ²	-	-	30-50

Roštiljanje

Preporuke za podešavanje za roštilj

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C / stepen za roštilj	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Prepek tosta	Rešetka	5		3 ³	-	-	3-5

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

² Prethodno zagrejte uređaj. Nemojte koristiti funkciju brzog zagrevanja.

³ Nemojte predzagrevati uređaj.

Pripremanje pomoću mikrotalasne pećnice

- Za proveru u isključivom režimu mikrotalasne pećnice, isključite funkciju sušenja u osnovnim podešavanjima. → *Stranica 29*

Preporuke za podešavanje za odmrzavanje pomoću mikrotalasne pećnice

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Meso	Otvoreno posuđe	2	≡	-	1. 180 2. 90	-	1. 5 2. 10-15

Preporuke za podešavanje za pripremu hrane pomoću mikrotalasne pećnice

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Preliv od jaja	Otvoreno posuđe	2	≡	-	1. 360 2. 180	-	1. 20 2. 20-25
Biskvit	Otvoreno posuđe	2	≡	-	600	-	7-9
Rolovano mleveno meso	Otvoreno posuđe	2	≡	-	600	-	22-27

Preporuke za podešavanje za pripremu hrane u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom

Jelo	Pribor / posuđe	Visina	Vrsta grejanja	Temperatura u °C	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima (W)	Stepen pare / Crisp Finish	Trajanje u minutima.
Gratinirani krompir	Otvoreno posuđe	2	☐	170-190	360	-	25-30
Kolači	Otvoreno posuđe	2	☐	180-200	180	-	18-23
Piletina	Rešetka	2	☐	200-220	360	-	25-35 ¹

35 Uputstvo za montažu

Prilikom montiranja uređaja obratite pažnju na ove informacije.



mm

35.1 Opšte napomene za montažu

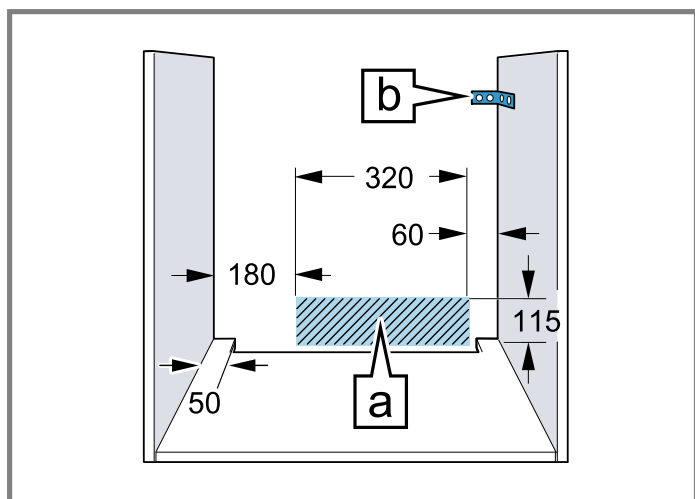
Pre ugradnje uređaja pogledajte ove napomene.

- Između zida i dna ormara odnosno zadnjeg zida ormara koji se nalazi iznad morate da održite rastojanje od najmanje 35 mm.

- Proreze za ventilaciju i otvore za usisavanje ne smete da prekrivate.
- Samo stručna ugradnja prema ovom uputstvu za montažu garantuje sigurnu upotrebu. U slučaju oštećenja zbog pogrešne ugradnje odgovornost preuzima montažer.
- Ručku na vratima nemojte koristiti za transport ili montažu.
- Prilikom raspakivanja proverite uređaj. U slučaju da postoji oštećenje nastalo tokom transporta, nemojte da ga priključujete.
- Pre puštanja u rad skinite ambalažu i lepljive folije iz pećnice i sa vrata.
- Uvažite uputstva za montažu i ugradnju dodatnog pribora.

¹ Okrenite jelo posle 2/3 ukupnog vremena.

- 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.
 - Pre postavljanja uređaja izvršite rezanje nameštaja. Uklonite piljevinu. To može da ugrozi funkciju električnih komponenti.
 - Instalacija uređaja je dozvoljena na visini od poda manjoj od 850 mm.
 - Postavite uređaj na horizontalnu površinu.
 - 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 povrede sečenjem, nosite zaštitne rukavice. Delovi, koji su tokom montaže pristupačni, mogu da imaju oštre ivice.
- Podaci mere na slici u mm.

UPOZORENJE – Opasnost od strujnog udara!

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

UPOZORENJE – Opasnost: magnetizam!



Pažnja magnetizam



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

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

UPOZORENJE – Opasnost od požara!

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

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

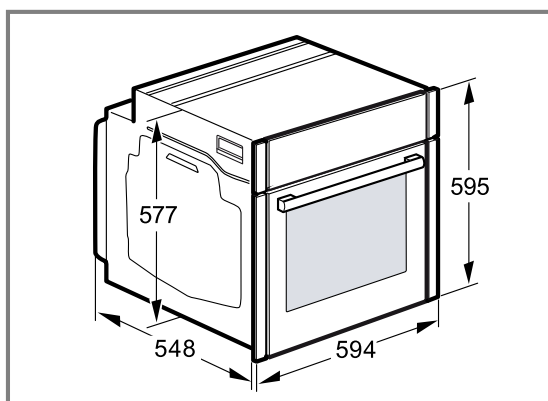
PAŽNJA

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

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

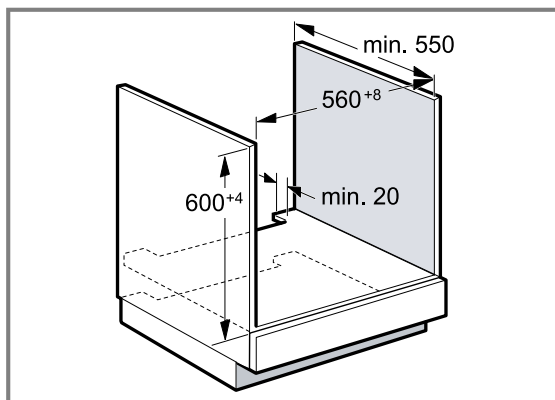
35.2 Dimenzije uređaja

Ovde ćete naći dimenzije uređaja



35.3 Ugradnja ispod radne ploče

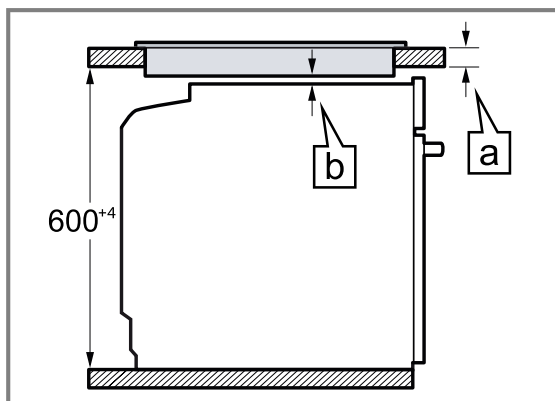
Za ugradnju ispod radne ploče, obratite pažnju na dimenzije i napomene za ugradnju.



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

35.4 Ugradnja ispod ploče za kuvanje

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



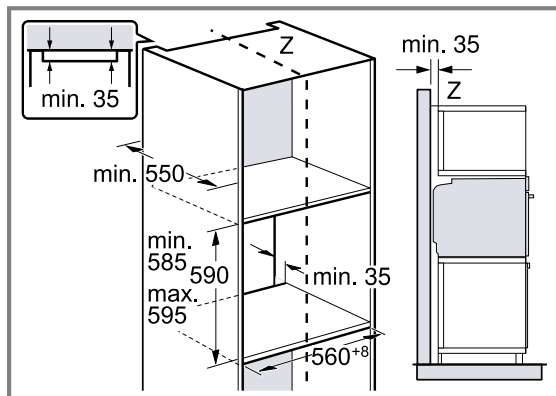
Zbog neophodnog minimalnog odstojanja $\square$, minimalna debljina radne ploče mora biti $\square$.

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
Ploča za kuvanje na gas	27	38	5 ¹
Staklokeramička ploča za kuvanje	27	30	2

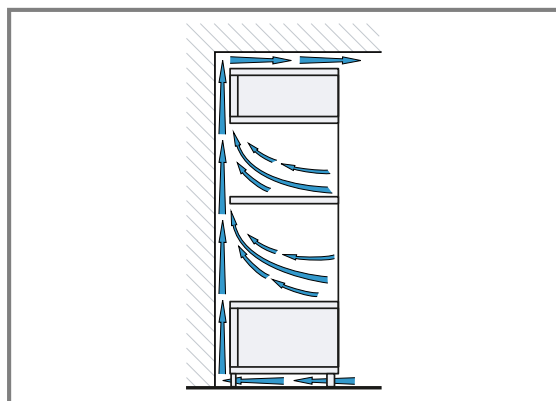
¹ Vodite računa o različitim nacionalnim napomenama za ugradnju.

35.5 Ugradnja u visokom kuhinjskom elementu

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



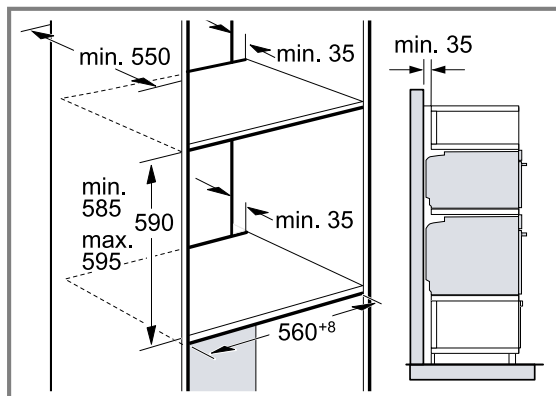
- Za ventilaciju uređaja, međudna moraju da poseduju isečak za provetravanje.
- Da bi bila osigurana adekvatna ventilacija uređaja, potreban je otvor za ventilaciju od najmanje 200 cm² u predelu postolja. Masku postolja isecite ili postavite ventilacionu rešetku. Vodite računa da bude ostvarena razmena vazduha u skladu sa skicom.



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

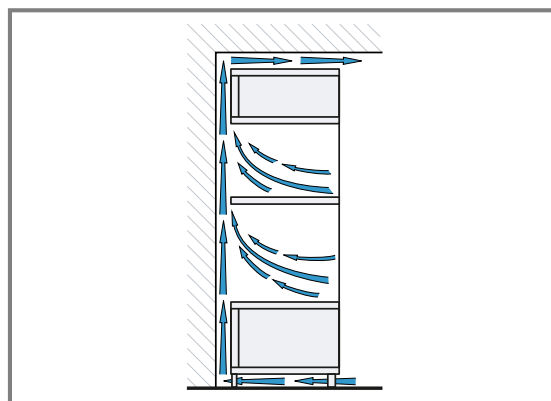
35.6 Ugradnja dva uređaja jedan na drugi

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.

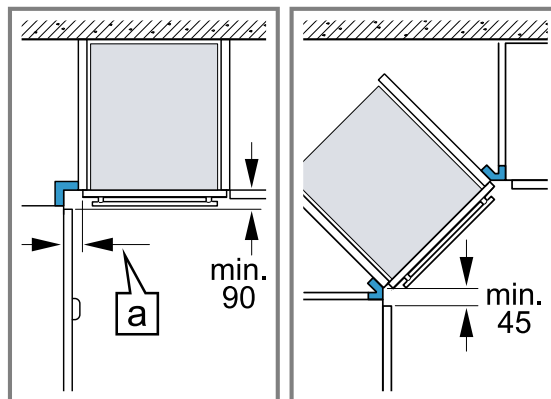
- Da bi bila osigurana adekvatna ventilacija za oba uređaja, potreban je otvor za ventilaciju od najmanje 200 cm² u predelu postolja. U tu svrhu isecite masku postolja ili postavite ventilacionu rešetku.
- Vodite računa da bude ostvarena razmena vazduha u skladu sa skicom.



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

35.7 Ugradnja u ugao

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



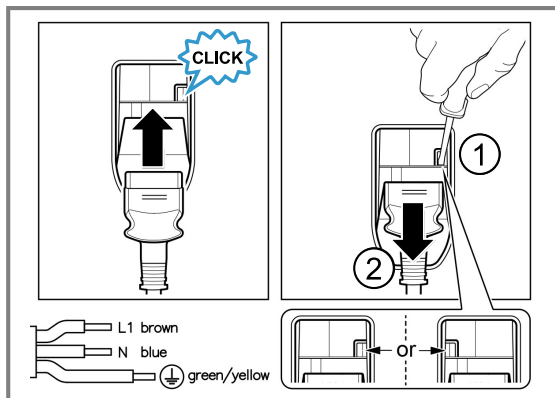
- Da biste mogli da otvorite vrata uređaja, prilikom ugradnje u ugao uzmite u obzir minimalne dimenzije. Dimenzija  zavisi od debljine prednjeg dela nameštaja i ručke.

35.8 Električni priključak

Radi bezbednog električnog priključivanja uređaja, pridržavajte se ovih napomena.

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

- Priključni kabl morate da utaknete na zadnjoj strani uređaja tako da se čuje zvuk kliktanja. Priključni kabl od 3 m možete da dobijete u korisničkom servisu.



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

Električno priključivanje uređaja sa utikačem sa zaštitnim kontaktom

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

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

Električno priključivanje uređaja bez utikača sa zaštitnim kontaktom

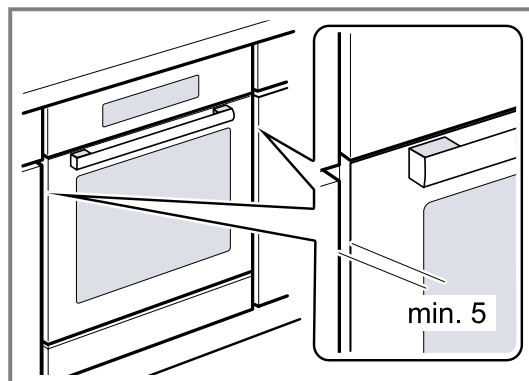
Napomena: Priključivanje uređaja sme da vrši samo ovlašćeno stručno osoblje. Ukoliko dođe do oštećenja usled pogrešnog priključivanja, gubite pravo na garanciju.

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

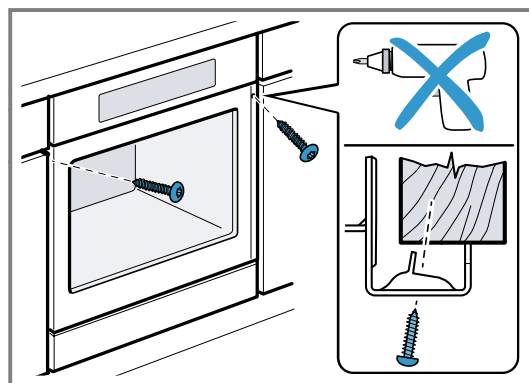
1. Identifikujte fazni i neutralni ("nula") provodnik u priključnoj utičnici.
U slučaju pogrešnog priključka uređaj može da bude oštećen.
2. Priključivanje vršite prema slici priključka. Napon videti na pločici sa oznakom tipa.
3. Povežite žile mrežnog priključnog kabla u skladu sa kodiranjem boja:
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

35.9 Ugradnja uređaja

1. Ugurajte ceo uređaj i poravnajte ga po sredini.



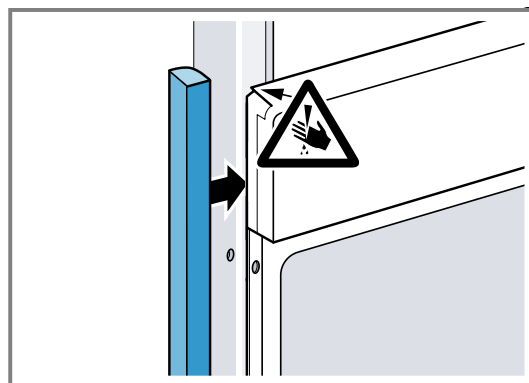
2. Pričvrstite uređaj pomoću zavrtnja.



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

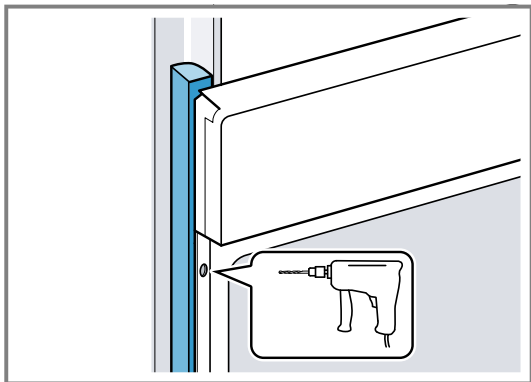
35.10 Za kuhinje koje nemaju ručke već vertikalne rukohvate:

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

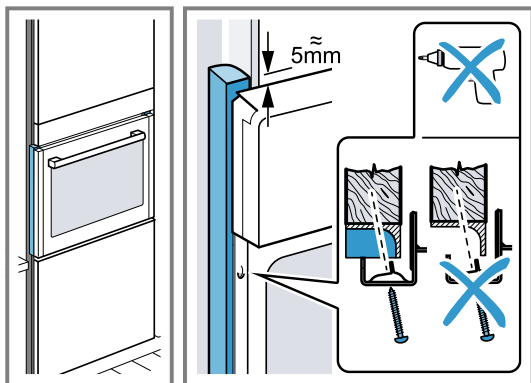


2. Pričvrstite komad za punjenje na elementu.

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



4. Uređaj pričvrstite odgovarajućim zavrtnjem.



35.11 Demontaža uređaja

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



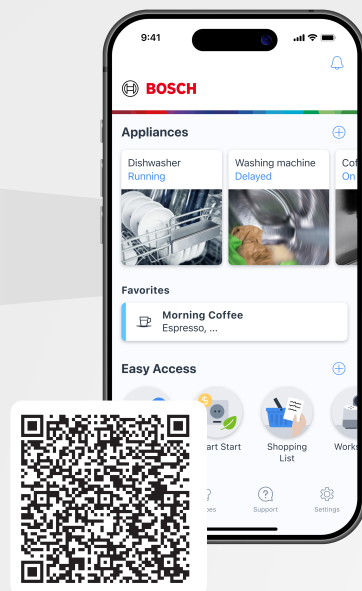
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Bosch Home Connect App

Poveži kućni uređaj još danas i uživaj u sledećim povoljnostima:

- **Gde god se nalazite: pristup informacijama o uređaju, npr. o napredovanju kuvanja kao i inteligentno upravljanje putem govora.**
- **Poboljšane performanse uređaja zahvaljujući ažuriranjima softvera i objašnjenja za funkcije.**
- **„Prepoznavanje jela“ za najbolje podešavanje, „Individualno rumenjenje“ za željeni rezultat.**



BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Potrebna vam je pomoć? Ovde ćete je zasigurno pronaći.

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

Saznajte sve o različitim vidovima podrške koje pruža Bosch:

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001844337 (060312) REG25

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-hng978qb1-akcija-cena/>