

Uputstvo za upotrebu

MIDEA ugradna rerna 7NM30E0B



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/midea-ugradna-rerna-7nm30e0b-akcija-cena/>

Midea

Ugradbena pećnica

Upute za uporabu

MODEL :7NM30E0B/7NM30T0B



SAČUVAJTE OVE UPUTE

Pažljivo pročitajte ovaj priručnik prije uporabe pećnice te ga zadržite za buduću uporabu.
Budete li se pridržavali uputa, vaša će vas pećnica dobro služiti niz godina.

SADRŽAJ

2 SIGURNOSNE INFORMACIJE

- 2 Namjena uređaja
 - 3 Upozorenje
 - 6 Uzroci oštećenja
-

8 POSTAVLJANJE

9 RUKOVANJE UREĐAJEM

- 9 Identifikacija uređaja
 - 9 **7NM30EOB**
 - 9 Komponente
 - 10 Prije uporabe uređaja
 - 11 Načini rada
 - 12 Uporaba uređaja
 - 15 **7NM30TOB**
 - 15 Komponente
 - 16 Prije uporabe uređaja
 - 17 Načini rada
 - 18 Uporaba uređaja
 - 20 Demonstracijski način rada s načinom sabbath
-

21 DODATNI PRIBOR

- 25 SUSTAV ZAŠTITE OD VRUĆEG ZRAKA
 - 26 ENERGETSKI UČINKOVITA UPORABA
 - 27 OKOLIŠ
 - 27 ZDRAVLJE
 - 27 ODRŽAVANJE UREĐAJA
 - 30 VRATA UREĐAJA
 - 37 U SLUČAJU PROBLEMA
 - 41 KORISNIČKA PODRŠKA
 - 42 SAVJETI I TRIKOVI
-

44 UOBIČAJENI RECEPTI

- 44 Kolači
 - 45 Kruh i pizza
 - 46 Meso
-

46 HRANA TESTIRANA U SKLADU SA STANDARDOM EN 60350-1

47 ENERGETSKA UČINKOVITOST U SKLADU SA STANDARDOM EN 60350-1

48 KUHANJE U NAČINU ECO

48 LIST S TEHNIČKIM PODACIMA (EU 65/2014 & EU 66/2014)

SIGURNOSNE INFORMACIJE

Namjena uređaja

Zahvaljujemo vam na kupnji ugradbene pećnice Midea. Prije uklanjanja ambalaže pažljivo pročitajte ove upute. Tako ćete znati rukovati svojim uređajem na siguran i pravilan način.

Toplo preporučujemo da sačuvate upute za uporabu i ugradnju za slučaj da vam zatrebaju u budućnosti, ili da ih možete proslijediti idućem vlasniku uređaja.

Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za postavljanje u kuhinji. Pridržavajte se uputa za postavljanje i ugradnju.

Nakon uklanjanja ambalaže provjerite ima li kakvih oštećenja na uređaju. Ako uočite bilo kakva oštećenja, nemojte spajati uređaj. Uređaje bez utikača smiju spajati isključivo ovlašteni stručnjaci. Jamstvo ne pokriva štetu nastalu uslijed nepravilnog priključivanja. Koristite ga isključivo u zatvorenom prostoru. Smije se koristiti samo za pripremu hrane i pića. Tijekom uporabe uređaj mora biti pod stalnim nadzorom. Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija, kao i osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim mogućnostima ili s nedostatkom iskustva i znanja, samo ukoliko su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili su dobile upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumiju povezane opasnosti. Nemojte dozvoliti djeci da se igraju s uređajem, na uređaju niti u njegovoj blizini. Čišćenje ili održavanje uređaja smiju provoditi djeca starija od 8 godina, ali isključivo ako su pod nadzorom.

Djecu mlađu od 8 godina držite na sigurnoj udaljenosti od uređaja i kabela napajanja.

Pripazite da dodatni pribor uvijek u pećnicu stavljate na pravilan način.

UPOZORENJE

Opasnost od strujnog udara!

1. Neodgovarajući popravci mogu biti opasni. Sve popravke, kao i zamjenu oštećenih kabela napajanja smije obavljati samo obučeno i ovlašteno osoblje tehničke službe. Ako je uređaj neispravan, odspojite ga s napajanja ili isključite sklopku u razvodnoj kutiji. Obratite se servisu.
2. U dodiru s vrućim površinama uređaja može doći do otapanja izolacije kabela električnih uređaja. Pripazite da kabele električnih uređaja nikad ne dođu u kontakt s vrućim dijelovima ovog uređaja.
3. Uređaj nemojte čistiti parnim ili visokotlačnim čistačem, jer time možete uzrokovati strujni udar.
4. Neispravan uređaj može izazvati strujni udar. Nikad ne uključujte neispravan uređaj. Odspojite ga s napajanja ili isključite sklopku u razvodnoj kutiji. Obratite se servisu.

Opasnost od opekline!

1. Uređaj se tijekom uporabe jako zagrije. Nikad ne dotičite unutarnje površine uređaja ili grijače.
2. Uvijek ostavite uređaj da se ohladi.
3. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.
4. Pribor i posuđe se jako zagrijavaju. Kod vađenja pribora ili posuda iz pećnice, uvijek koristite kuhinjske rukavice.
5. U unutrašnjosti pećnice može doći do zapaljenja alkoholnih isparavanja. Nikad ne pripremajte namirnice koje sadrže

veliku količinu pića s visokim sadržajem alkohola. Upotrijebite samo male količine pića s visokim sadržajem alkohola. Pažljivo otvarajte vrata uređaja.

Opasnost od ozljeda uslijed pare!

1. Dostupne površine pećnice mogu se jako zagrijati tijekom rada. Nikad ne dodirujte vruće dijelove. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.
2. Kad se otvore vrata pećnice, može izići vruća para. Ovisno o temperaturi, para ne mora biti vidljiva. Prilikom otvaranja pećnice nemojte stajati preblizu. Pažljivo otvarajte vrata uređaja. Držite djecu podalje.
3. Voda u unutrašnjosti pećnice može uzrokovati nastanak pare. Nikad ne ulijevajte vodu u vruću unutrašnjost.

Opasnost od ozljeda!

1. Ogrebano staklo na vratima uređaja može prouzročiti napuknuće. Za čišćenje staklenih vrata pećnice ne koristite strugače za staklo niti oštra ili abrazivna pomagala i sredstva za čišćenje.
2. Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja ili zatvaranja vrata i može doći do priklještenja. Držite ruke dalje od šarki.

Opasnost od požara!

1. Zapaljivi predmeti u unutrašnjosti pećnice se mogu zapaliti. Nikad ne pohranjujte zapaljive predmete unutar pećnice. Nikad ne otvarajte vrata uređaja ako u unutrašnjosti ima dima. Isključite uređaj i odspojite ga s

napajanja ili isključite sklopku u razvodnoj kutiji.

2. Otvaranjem vrata uređaja dolazi do povećanog dotoka zraka. Papir za pečenje može doći u kontakt s grijačima i zapaliti se. Ne stavljajte papir za pečenje slobodno na pribor tijekom zagrijavanja. Uvijek ga pritisnite namirnicom ili pritisnite uz posudu ili lim za pečenje. Papirom za pečenje prekrijte samo potrebne površine. Papir za pečenje ne smije prelaziti rubove posuda.

Potencijalne opasnosti vezane uz magnetizam!

U upravljačkoj ploči ili kontrolama koriste se trajni magneti. Oni mogu utjecati na elektroničke implantate, primjerice, srčane stimulatore ili inzulinske pumpe. Korisnici elektroničkih implantata trebaju se držati na najmanje 10 cm udaljenosti od upravljačke ploče.

Uzroci oštećenja

1. Dodatni pribor, folija, papir za pečenje ili posuđe za pečenje na dnu pećnice: ne stavljajte dodatni pribor na dno pećnice. Ne prekrivajte dno pećnice bilo kakvom folijom ili papirom za pečenje. Na dno pećnice ne stavljajte nikakve posude za pečenje ako je podešena temperatura iznad 50 °C. To može dovesti do akumulacije topline i prouzročiti oštećenje emajliranog sloja.
2. Aluminijska folija: aluminijska folija u unutrašnjosti pećnice ne smije doći u kontakt sa staklom na vratima. To može prouzročiti trajnu promjenu boje stakla na vratima.
3. Silikonsko posuđe: Ne koristite silikonske posude niti bilo kakve podloške, poklopce ili dodatni pribor koji sadrže silikon. To može dovesti do oštećenja senzora pećnice.
4. Voda u vrućoj unutrašnjosti pećnice: ne ulijevajte vodu u unutrašnjost pećnice dok je vruća. To će dovesti do nastanka pare, a promjena temperature može prouzročiti oštećenje emajliranog sloja.
5. Vлага u unutrašnjosti: tijekom dužeg vremenskog perioda, vlaga u unutrašnjosti može uzrokovati koroziju. Ostavite uređaj da se osuši nakon uporabe. Vlažne namirnice nemojte ostavljati dugo u unutrašnjosti pećnice. Ne pohranjujte namirnice u unutrašnjost pećnice.
6. Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: nakon rada na visokim temperaturama ostavite uređaj da se hladi sa zatvorenim vratima. Nemojte ničim zaglavljavati vrata. Čak i ako su vrata ostavljena samo malo otvorena, tijekom vremena može doći do oštećenja površina obližnjeg

namještaja. Uređaj ostavite da se suši s otvorenim vratima samo ako je prilikom rada pećnice nastalo puno vlage.

7. Sokovi voća: kad pripremate izrazito sočne voćne pite, nemojte prepuniti lim za pečenje. Voćni sokovi koji kapaju iz lima za pečenje ostavit će mrlje koje se ne mogu ukloniti. Ako je moguće, koristite dublji univerzalni lim za pečenje.
8. Izrazito zaprljana brtva: ako je brtva jako zaprljana, vrata uređaja neće se moći pravilno zatvoriti tijekom rada. Može doći do oštećenja površina obližnjih elemenata. Brtvu uvijek održavajte čistom.
9. Korištenje vrata uređaja kao sjedalice, police ili radne površine: ne sjedajte na vrata uređaja, nemojte ništa stavljati niti vješati na njih. Ne stavljajte posude ili pribor za kuhanje na vrata uređaja.
10. Umetanje dodatnog pribora: ovisno o modelu uređaja, dodatni pribor može ogrepsti plohu vrata prilikom zatvaranja vrata uređaja. Uvijek umetnite dodatni pribor do kraja u unutrašnjost.
11. Prenošnje uređaja: ne podižite i ne nosite pećnicu držeći je za ručku vrata. Ručka ne može izdržati težinu uređaja i može se slomiti.
12. Ako za održavanje namirnica toplima koristite toplinu preostalu nakon isključenja pećnice, u unutrašnjosti može doći do stvaranja velike količine vlage. To može dovesti do stvaranja kondenzacije koja može prouzročiti koroziju i oštetiti vaš visokokvalitetni uređaj ili kuhinju. Spriječite kondenzaciju otvaranjem vrata pećnice ili upotrijebite način "Defrost" (odmrzavanje).

POSTAVLJANJE

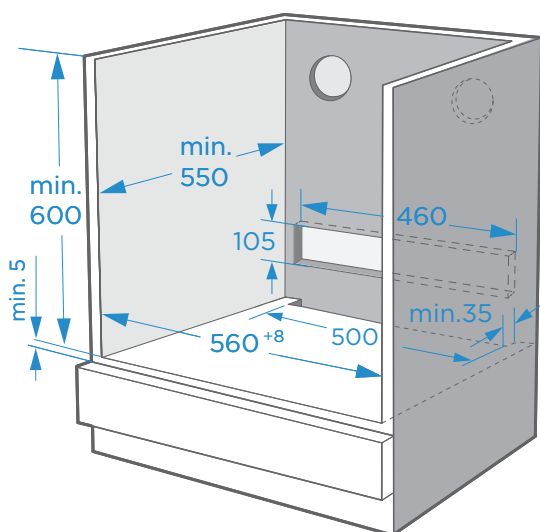
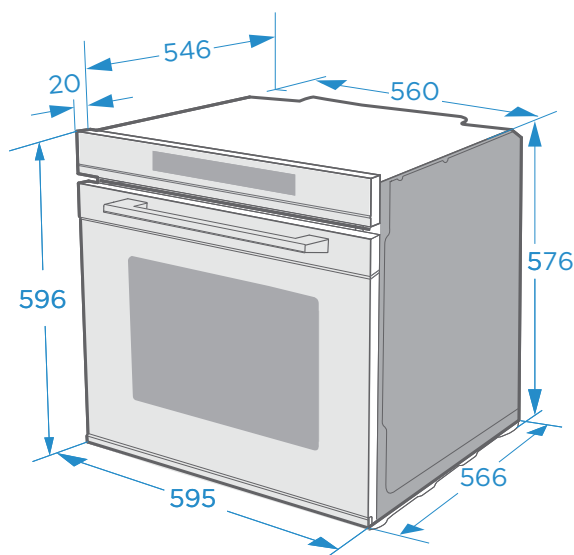
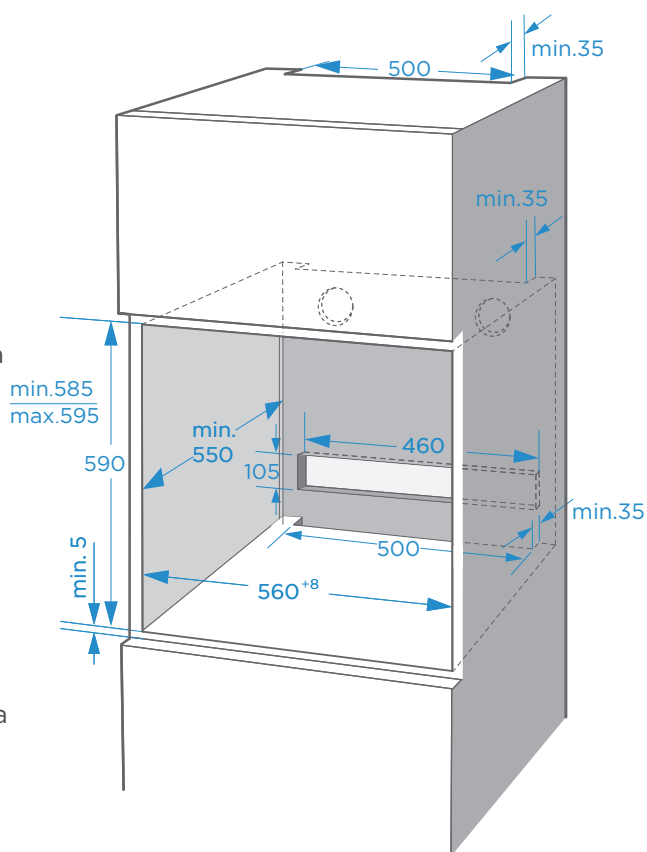
Kako biste ovaj uređaj koristili na siguran način, pobrinite se da je postavljen u skladu sa stručnim standardima poštujući upute za postavljanje. Jamstvo ne pokriva štetu nastalu uslijed nepravilnog postavljanja. Prilikom postavljanja nosite zaštitne rukavice kako se ne biste posjekli na oštre rubove.

Prije postavljanja provjerite ima li kakvih oštećenja na uređaju. Ako su bilo kakva oštećenja prisutna, nemojte spajati uređaj. Prije uključivanja uklonite sav ambalažni materijal i naljepnice s uređaja.

Dimenzije su navedene u mm.

Utikač kabla napajanja mora biti dostupan ili se mora ugraditi sklopka na fiksnom strujnom krugu koja omogućava potpuno odspajanje uređaja s napajanja u slučaju potrebe.

Upozorenje: Uređaj nemojte ugrađivati iza dekorativne ploče jer to može uzrokovati pregrijavanje.



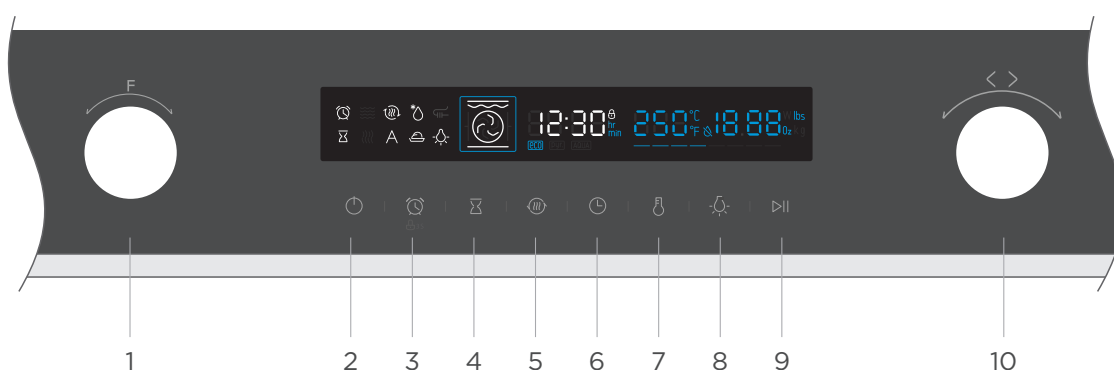
UKLOVANJE UREĐAJEM

IDENTIFIKACIJA UREĐAJA

Potvrdite broj modela. Broj modela možete utvrditi pomoću upravljačke ploče.

7NM30E0B

KOMPONENTE



1. Funkcije pećnice	Zakrenite ovaj regulator za promjenu načina grijanja.
 2. UKLJ. / ISKLJ.	Uključivanje i isključivanje pećnice.
 3. Timer / Zaštitna blokada	Uporaba funkcije timera / uporaba blokade za sigurnost djece pritiskom od 3 s
 4. Vrijeme završetka	Podešavanje vremena završetka trajanja kuhanja.
 5. Brzo zagrijavanje	Upotrijebite ovo za brzo prethodno zagrijavanje.
 6. Trajanje i podešavanje sata	Podešavanje vremena trajanja prije odabira funkcije ili podešavanje sata u pripravnom stanju.
 7. Podešavanje temperature	Pritisnite za podešavanje temperature.
 8. Svjetlo UKLJ. / ISKLJ.	Uključivanje i isključivanje svjetla.
 9. Start / pauza	Početak i zaustavljanje postupka kuhanja.
 10. Podešavanje	Promjena vrijednosti za podešavanje prikazanih na pokazivaču.

Kad pećnica radi svijetli narančasti indikator; kad je u pripravnom stanju, svijetli bijeli indikator.

PRIJE UPORABE UREĐAJA

Prva uporaba uređaja

Prije uporabe uređaja za pripremu hrane, morate očistiti unutrašnjost i dodatni pribor.

1. Uklonite sve naljepnice, folije za zaštitu površina i dijelove za zaštitu prilikom transporta.
2. Iz unutrašnjosti izvadite bočne rešetke i sav dodatni pribor.
3. Krpom za suđe ili mekom četkom navlaženom vodom sa sapunicom temeljito očistite dodatni pribor i bočne rešetke.
4. Provjerite da u unutrašnjosti pećnice nema zaostalih dijelova ambalaže, poput peleta od stiropora ili drvenih dijelova, jer predstavljaju rizik od požara.
5. Glatke površine unutrašnjosti obrišite mekom, vlažnom krpom.
6. Kako biste uklonili miris novog uređaja, zagrijte praznu pećnicu sa zatvorenim vratima.
7. Prilikom prvog zagrijavanja uređaja držite kuhinju dobro prozračenom. Djecu i kućne ljubimce držite izvan kuhinje tijekom ovog postupka. Zatvorite vrata susjednih prostorija.
8. Podesite postavke kako je navedeno. Postupak podešavanja načina rada i temperature objašnjen je u idućem odjeljku.

→ "Uporaba uređaja" na str. 12

Postavke	
Način rada	
Temperatura	250°C
Vrijeme	1h

Nakon što se uređaj ohladio:

1. Krpom za suđe navlaženom vodom sa sapunicom obrišite glatke površine i vrata pećnice.
2. Obrišite sve površine na suho.
3. Postavite bočne rešetke.

Podešavanje vremena

Kako bi se pećnica mogla koristiti, treba podesiti sat.

1. Nakon spajanja pećnice na električno napajanje dodirnite simbol sata , a potom zakretanjem desnog regulatora podesite vrijeme u satima.
2. Ponovno dodirnite simbol sata , a potom desnim regulatorom podesite minute.
3. Dodirnite simbol sata  za dovršetak podešavanja.

NAPOMENA: Sat se prikazuje u 24-satnom formatu.

NAČINI RADA

Vaš uređaj ima različite načine rada koji vam olakšavaju uporabu. Kako bismo vam omogućili da pronađete odgovarajući način rada za vaše jelo, ovdje smo pojasnili razlike i raspone primjene.

Načini rada		Temperatura	Primjena
	Konvencionalno	30~250 °C	Za klasično pečenje i prženje na jednoj razini. Posebno prikladno za kolače s vlažnim gornjim slojem.
	Konvekcijsko	50~250 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Toplina ravnomjerno izlazi iz prstenastog grijača oko ventilatora.
	ECO	140~240 °C	Za uštedu energije prilikom kuhanja.
	Konvencionalno + ventilator	50~250 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu iz grijača po unutrašnjosti.
	Mali gril	150~250 °C	Za pečenje malih količina hane i za zapicanje hrane. Stavite namirnice u središnji dio ispod grijača grila.
	Dvostruki gril + ventilator	50~250 °C	Za pečenje plosnatih komada namirnica i za zapicanje hrane. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu po unutrašnjosti.
	Dvostruki gril	150~250 °C	Za pečenje plosnatih komada namirnica i za zapicanje hrane.
	Pizza	50~250 °C	Za pizzu i jela kojima je potrebno puno topline odozdo. Radi donji grijač i prstenasti grijač.
	Donji grijač	30~220 °C	Za dodatno zapicanje donje strane pizza, pita i peciva. Toplina dolazi iz donjeg grijača.
	Odmrzavanje	—	Za lagano odmrzavanje zamrznutih namirnica.
	Fermentacija	30~45 °C	Za dizanje tijesta s kvascem ili kiselih tijesta i pravljenje jogurta.

Napomene

Za funkcije odmrzavanje, fermentacija i "ECO" ne može se upotrijebiti brzo zagrijavanje.

Napomene

1. Za odmrzavanje velikih komada namirnica možete ukloniti bočne rešetke i staviti posudu na dno pećnice.
2. Za zagrijavanje suđa korisno je ukloniti bočne rešetke i upotrijebiti načine rada "Gril s toplim zrakom" i "Grijač s ventilatorom" uz temperaturu podešenu na 50 °C. Ako suđe zauzima više od pola dna pećnice, treba upotrijebiti "Gril s toplim zrakom".
3. Radi optimalne ujednačenosti distribucije topline u unutrašnjosti prilikom korištenja funkcije "Grijač s ventilatorom", ventilator će se uključivati u određenim trenucima pripreme kako bi se zajamčila najbolja moguća izvedba.

Oprez

1. Ako otvorite vrata uređaja dok je u tijeku postupak pripreme hrane, taj postupak se neće zaustaviti. Budite posebno pažljivi zbog opasnosti od opekline.
2. Nemojte prekrivati otvore za ventilaciju. U suprotnom, uređaj se može pregrijati. Kako bi se uređaj brže ohladio nakon postupka pripreme hrane, rashladni ventilator može nastaviti s radom još neko vrijeme nakon dovršetka postupka.

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator uključuje se i isključuje po potrebi. Vrući zrak izlazi iznad vrata.

UPORABA UREĐAJA

Kuhanje u pećnici

1. Nakon spajanja pećnice na napajanje, zakrenite funkcijski regulator za odabir funkcije, a zatim zakrenite regulator za podešavanje i podesite temperaturu pečenja.
2. Dodirnite simbol za start/pauzu  za početak rada pećnice. Ako to ne učinite, pećnica se nakon 10 minuta vraća na prikaz sata.
3. Dok je u tijeku postupak pečenja, možete dodirnuti  kako biste poništili postupak.

NAPOMENA: Nakon podešavanja temperature možete dodirnuti simbol sata  za podešavanje vremena trajanja pečenja i podesiti vrijeme zakretanjem regulatora za podešavanje.

Brzo zagrijavanje

Funkciju brzo zagrijavanje možete upotrijebiti kako biste skratili vrijeme prethodnog zagrijavanja. Nakon što ste odabrali funkciju, dodirnite simbol brzog zagrijavanja  i oznaka brzog zagrijavanja na pokazivaču će zasvijetliti. Ako se uz odabranu funkciju ne može se upotrijebiti brzo zagrijavanje, oglasit će se zvučni signal. Za funkcije odmrzavanje, fermentacija i "ECO" ne može se upotrijebiti brzo zagrijavanje.

Podešavanje vremena završetka

1. Dovršite podešavanje sata;
2. Dodirnite ikonu  i desnim regulatorom podesite sate; pritisnite  pa desnim regulatorom podesite minute, a zatim dodirnite ikonu  za završetak i potvrdu;
3. Zakrenite lijevi regulator za odabir funkcije; podesite vrijeme i temperaturu desnim regulatorom;

Napomene

1. Na primjer, podesite li vrijeme završetka u 10 h i trajanje kuhanja 1 h, pećnica će se zagrijati u 9 h i završiti s kuhanjem u 10 h.
2. Za funkcije odmrzavanje i fermentacija ne može se podesiti vrijeme završetka.

Izmjena tijekom kuhanja

Dok uređaj radi, funkcijskim regulatorom i regulatorom za podešavanje možete promijeniti odabrani način rada i podešenu temperaturu. Ako unutar 6 sekundi nakon izmjene ne poduzmete nikakvu drugu radnju, pećnica će raditi u skladu s napravljenom izmjenom.

Ako tijekom kuhanja želite izmijeniti vrijeme trajanja kuhanja, dodirnite  i podesite desnim regulatorom.

Ako unutar 6 sekundi nakon izmjene ne poduzmete nikakvu drugu radnju, pećnica će raditi u skladu s napravljenom izmjenom. Tijekom kuhanja s podešenim vremenom završetka ne možete raditi nikakve izmjene.

Želite li poništiti postupak kuhanja, dodirnite .

Napomene

1. Promjena načina rada / temperature / vremena odgode kuhanja može negativno utjecati na rezultate kuhanja. Preporučujemo da ne unosite izmjene ako niste iskusni u kuhanju.
2. Promjena načina rada / temperature / vremena odgode kuhanja može negativno utjecati na rezultate kuhanja. Preporučujemo da ne unosite izmjene ako niste iskusni u kuhanju.

Opresz!

Nakon uključenja se uređaj jako zagrije, posebice u unutrašnjosti. Nikad ne dotičite unutarnje površine uređaja ili grijače. Za vađenje pribora ili posuda iz pećnice uvijek koristite kuhinjske rukavice i ostavite uređaj da se ohladi. Istovremeno, držite djecu na sigurnoj udaljenosti kako ne bi došlo do opekline.

Timer

Dodirnite  za korištenje funkcije timera. Po isteku vremena pećnica će se oglašiti zvučnim signalom.

Prvo dodirnite  za podešavanje sati timera, a zatim ponovno dodirnite  za podešavanje minuta.

Ponovno dodirnite  za dovršetak podešavanja.

Timer možete podesiti prije ili tijekom kuhanja, ali nije dostupan tijekom odabira funkcije i temperature.

Zaštitna blokada

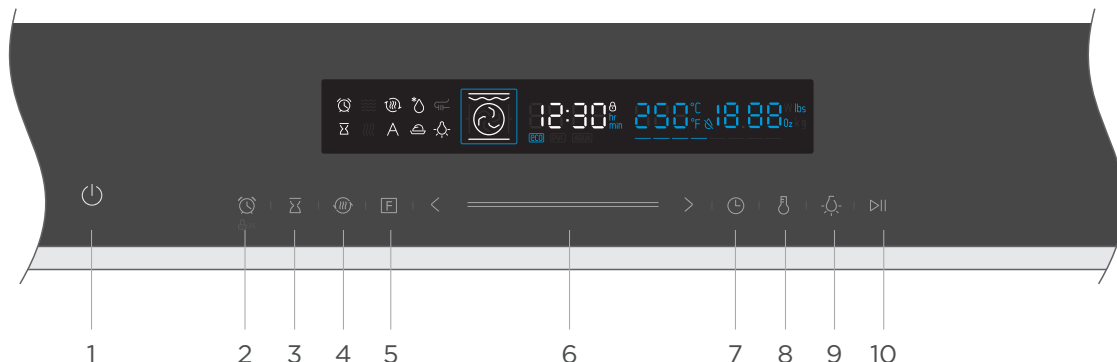
Vaš uređaj ima zaštitnu blokadu kako ga djeca ne bi mogla slučajno uključiti ili izmijeniti postavke.

Zaštitna blokada aktivira se pritiskom dugim 3 sekunde. Ponovno pritisnite na 3 sekunde za otključavanje pećnice.

Zaštitnu blokadu možete uključiti ili isključiti bez obzira radi li pećnica ili ne. Pritisnite  na 3 sekunde za uključenje ili isključenje zaštitne blokade. Ako je zaštitna blokada uključena, na statusnoj traci se prikazuje .

7NM30TOB

KOMPONENTE



	1. UKLJ. / ISKLJ.	Uključivanje i isključivanje pećnice.
	2. Timer / Zaštitna blokada	Uporaba funkcije timera / uporaba blokade za sigurnost djece pritiskom od 3 s
	3. Vrijeme završetka	Podešavanje vremena završetka trajanja kuhanja.
	4. Brzo zagrijavanje	Upotrijebite ovo za brzo prethodno zagrijavanje.
	5. Funkcija pećnice	Pritisnite ovaj simbol za odabir načina rada pećnice, zadržite pritisnuto 3 s za brzu izmjenu.
	6. Kliznik	Povucite za promjenu vrijednosti za podešavanje prikazanih na pokazivaču.
	7. Trajanje i podešavanje sata	Podešavanje vremena trajanja prije odabira funkcije ili podešavanje sata u pripravnom stanju.
	8. Podešavanje temperature	Pritisnite za podešavanje temperature.
	9. Svjetlo UKLJ. / ISKLJ.	Uključivanje i isključivanje svjetla.
	10. Start / pauza	Početak i zaustavljanje postupka kuhanja.

PRIJE UPORABE UREĐAJA

Prva uporaba uređaja

Prije uporabe uređaja za pripremu hrane, morate očistiti unutrašnjost i dodatni pribor.

1. Uklonite sve naljepnice, folije za zaštitu površina i dijelove za zaštitu prilikom transporta.
2. Iz unutrašnjosti izvadite bočne rešetke i sav dodatni pribor.
3. Krpom za suđe ili mekom četkom navlaženom vodom sa sapunicom temeljito očistite dodatni pribor i bočne rešetke.
4. Provjerite da u unutrašnjosti pećnice nema zaostalih dijelova ambalaže, poput peleta od stiropora ili drvenih dijelova, jer predstavljaju rizik od požara.
5. Glatke površine unutrašnjosti obrišite mekom, vlažnom krpom.
6. Kako biste uklonili miris novog uređaja, zagrijte praznu pećnicu sa zatvorenim vratima.
7. Prilikom prvog zagrijavanja uređaja držite kuhinju dobro prozračenom. Djecu i kućne ljubimce držite izvan kuhinje tijekom ovog postupka. Zatvorite vrata susjednih prostorija.
8. Podesite postavke kako je navedeno. Postupak podešavanja načina rada i temperature objašnjen je u idućem odjeljku.

→ "Uporaba uređaja" na str. 18

Postavke

Način rada	
Temperatura	250°C
Vrijeme	1h

Nakon što se uređaj ohladio:

1. Krpom za suđe navlaženom vodom sa sapunicom obrišite glatke površine i vrata pećnice.
2. Obrišite sve površine na suho.
3. Postavite bočne rešetke.

Podešavanje vremena

Kako bi se pećnica mogla koristiti, treba podesiti sat.

1. Nakon spajanja pećnice na električno napajanje dodirnite simbol sata , a potom pomoću kliznika ili simbola "</>" podesite vrijeme u satima.
2. Ponovno dodirnite simbol sata , a potom kliznikom ili simbolom "</>" podesite minute.
3. Dodirnite simbol sata  za dovršetak podešavanja

NAPOMENA: Sat se prikazuje u 24-satnom formatu.

NAČINI RADA

Vaš uređaj ima različite načine rada koji vam olakšavaju uporabu. Kako bismo vam omogućili da pronađete odgovarajući način rada za vaše jelo, ovdje smo pojasnili razlike i raspone primjene.

Načini rada		Temperatura	Primjena
	Konvencionalno	30 ~ 250 °C	Za klasično pečenje i prženje na jednoj razini. Posebno prikladno za kolače s vlažnim gornjim slojem.
	Konvekcijsko	50 ~ 250 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Toplina ravnomjerno izlazi iz prstenastog grijača oko ventilatora.
	ECO	140 ~ 240 °C	Za uštedu energije prilikom kuhanja.
	Konvencionalno + ventilator	50 ~ 250 °C	Za pečenje i prženje na jednoj ili više razina. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu iz grijača po unutrašnjosti.
	Mali gril	150 ~ 250 °C	Za pečenje malih količina hane i za zapicanje hrane. Stavite namirnice u središnji dio ispod grijača grila.
	Dvostruki gril + ventilator	50 ~ 250 °C	Za pečenje plosnatih komada namirnica i za zapicanje hrane. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu po unutrašnjosti.
	Dvostruki gril	150 ~ 250 °C	Za pečenje plosnatih komada namirnica i za zapicanje hrane.
	Pizza	50 ~ 250 °C	Za pizzu i jela kojima je potrebno puno topline odozdo. Radi donji grijač i prstenasti grijač.
	Donji grijač	30 ~ 220 °C	Za dodatno zapicanje donje strane pizza, pita i peciva. Toplina dolazi iz donjeg grijača.
	Odmrzavanje	—	Za lagano odmrzavanje zamrznutih namirnica.
	Fermentacija	30 ~ 45 °C	Za dizanje tijesta s kvascem ili kiselih tijesta i pravljenje jogurta.

Napomene

Za funkcije odmrzavanje, fermentacija i "ECO" ne može se upotrijebiti brzo zagrijavanje.

Oprez!

Ako otvorite vrata uređaja dok je u tijeku postupak pripreme hrane, taj postupak se neće zaustaviti. Budite posebno pažljivi zbog opasnosti od opekline.

Napomene

1. Za odmrzavanje velikih komada namirnica možete ukloniti bočne rešetke i staviti posudu na dno pećnice.
2. Za zagrijavanje suđa korisno je ukloniti bočne rešetke i upotrijebiti načine rada "Gril s toplim zrakom" i "Grijač s ventilatorom" uz temperaturu podešenu na 50 °C. Ako suđe zauzima više od pola dna pećnice, treba upotrijebiti "Gril s toplim zrakom".
3. Radi optimalne ujednačenosti distribucije topline u unutrašnjosti prilikom korištenja funkcije "Grijač s ventilatorom", ventilator će se uključivati u određenim trenucima pripreme kako bi se zajamčila najbolja moguća izvedba.

Rashladni ventilator

Rashladni ventilator uključuje se i isključuje po potrebi. Vrući zrak izlazi iznad vrata.

Oprez!

Nemojte prekrivati otvore za ventilaciju. U suprotnom, uređaj se može pregrijati. Kako bi se uređaj brže ohladio nakon postupka pripreme hrane, rashladni ventilator može nastaviti s radom još neko vrijeme nakon dovršetka postupka.

UPORABA UREĐAJA

Kuhanje u pećnici

1. Nakon spajanja pećnice na napajanje, dodirnite simbol funkcije pećnice  za odabir funkcije, a zatim pomoću kliznika ili simbola "</>" podesite temperaturu pečenja.
2. Dodirnite simbol za start/pauzu  za početak rada pećnice. Ako to ne učinite, pećnica se nakon 10 minuta vraća na prikaz sata.
3. Dok je u tijeku postupak pečenja, možete dodirnuti  kako biste poništili postupak.

NAPOMENA: Nakon podešavanja temperature možete dodirnuti simbol sata  za podešavanje vremena trajanja pečenja i podesiti vrijeme pomoću kliznika ili simbola "</>".

Brzo zagrijavanje

Funkciju brzo zagrijavanje možete upotrijebiti kako biste skratili vrijeme prethodnog zagrijavanja. Nakon što ste odabrali funkciju, dodirnite simbol brzog zagrijavanja  i oznaka brzog zagrijavanja na pokazivaču će zasvijetliti. Ako se uz odabranu funkciju

ne može se upotrijebiti brzo zagrijavanje, oglasit će se zvučni signal. Za funkcije odmrzavanje, fermentacija i "ECO" ne može se upotrijebiti brzo zagrijavanje.

Podešavanje vremena završetka

Nakon dovršetka podešavanja sata možete podesiti vrijeme završetka kuhanja.

1. Dodirnite ikonu  i kliznikom ili simbolom " </> " podesite sate za vrijeme završetka, a zatim ponovno dodirnite  i podesite minute. Po završetku podešavanja dodirnite  za potvrdu.
2. Ako podesite vrijeme završetka, morate podesiti i vrijeme trajanja kuhanja. **NAPOMENA** Kako podesiti vrijeme trajanja kuhanja pogledajte u odjeljku "Kuhanje u pećnici".
3. Na primjer, podesite li vrijeme završetka u 10 h i trajanje kuhanja 1 h, pećnica će se zagrijati u 9 h i završiti s kuhanjem u 10 h.

Izmjena tijekom kuhanja

Dok uređaj radi, tipkom funkcije pećnice i kliznikom možete promijeniti odabrani način rada i podešenu temperaturu. Ako unutar 6 sekundi nakon izmjene ne poduzmete nikakvu drugu radnju, pećnica će raditi u skladu s napravljenom izmjenom.

Ako tijekom kuhanja želite izmijeniti vrijeme trajanja kuhanja, dodirnite  i podesite kliznikom ili simbolom " </> ". Ako unutar 6 sekundi nakon izmjene ne poduzmete nikakvu drugu radnju, pećnica će raditi u skladu s napravljenom izmjenom. Tijekom kuhanja s podešenim vremenom završetka ne možete raditi nikakve izmjene.

Želite li poništiti postupak kuhanja, dodirnite .

Napomene

1. Promjena načina rada / temperature / vremena odgode kuhanja može negativno utjecati na rezultate kuhanja. Preporučujemo da ne unosite izmjene ako niste iskusni u kuhanju.
2. Promjena načina rada / temperature / vremena odgode kuhanja može negativno utjecati na rezultate kuhanja. Preporučujemo da ne unosite izmjene ako niste iskusni u kuhanju.

Oprez!

Nakon uključanja se uređaj jako zagrije, posebice u unutrašnjosti. Nikad ne dotičite unutarnje površine uređaja ili grijače. Za vađenje pribora ili posuda iz pećnice uvijek koristite kuhinjske rukavice i ostavite uređaj da se ohladi. Istovremeno, držite djecu na sigurnoj udaljenosti kako ne bi došlo do opekline.

Timer

Dodirnite  za korištenje funkcije timera. Po isteku vremena pećnica će se oglasiti zvučnim signalom. Prvo dodirnite  za podešavanje sati timera, a zatim ponovno dodirnite  za podešavanje minuta. Ponovno dodirnite  za dovršetak podešavanja.

Timer možete podesiti prije ili tijekom kuhanja, ali nije dostupan tijekom odabira funkcije i temperature.

Zaštitna blokada

Vaš uređaj ima zaštitnu blokadu kako ga djeca ne bi mogla slučajno uključiti ili izmijeniti postavke.

Zaštitna blokada aktivira se pritiskom dugim 3 sekunde. Ponovno pritisnite na 3 sekunde za otključavanje pećnice.

Zaštitnu blokadu možete uključiti ili isključiti bez obzira radi li pećnica ili ne. Pritisnite  na 3 sekunde za uključenje ili isključenje zaštitne blokade. Ako je zaštitna blokada uključena, na statusnoj traci se prikazuje .

7NM30EOB/7NM30TOB

DEMONSTRACIJSKI NAČIN RADA S NAČINOM SABBATH

Demonstracijski način rada

Demonstracijski način rada, s funkcijom očuvanja načina rada kod prekida napajanja. Funkcija očuvanja načina rada: primjerice, ako je uključen demo način rada, po nestanku i ponovnom uspostavljanju napajanja, demo način je i dalje aktivan. Ako je uključen demonstracijski način rada, grijači ne rade.

1. U pripravnom stanju, pritisnite i zadržite tipku " za ulazak u demonstracijski način rada i isključenje pokazivača;
2. Zakrenite regulator udesno za uključenje demo načina i isključenje pokazivača; zakrenite regulator ulijevo za isključenje demo načina i uključenje pokazivača; ([7NM30EOB](#))
3. Povucite kliznik udesno za uključenje demo načina i isključenje pokazivača; povucite kliznik ulijevo za isključenje demo načina i uključenje pokazivača; ([7NM30TOB](#))

Napomena:

Za izlazak iz podešavanja možete pritisnuti tipku za poništavanje ili pričekajte 3 sekunde za automatski izlazak iz demonstracijskog načina rada i povratak u pripravno stanje.

Način Sabbath

Način Sabbath ima funkciju očuvanja načina rada kod prekida napajanja. Podaci o kuhanju pohranjuju se svakih 25 minuta. Ako dođe do prekida napajanja tijekom rada te zatim do ponovnog uspostavljanja napajanja, način Sabbath će nastaviti s radom dok vrijeme kuhanja ne istekne ili dok ne pritisnete tipku  za povratak u pripravno stanje.

1. U pripravnom stanju, pritisnite i 3 sekunde zadržite tipku brzog zagrijavanja za ulazak u način Sabbath; prikazuje se 5A8. Raspon podešavanja vremena je 24 - 80 sati.
2. Zakrenite regulator za podešavanje vremena kuhanja. (7NM30E0B)
3. Vrijeme kuhanja možete podesiti povlačenjem kliznika. (7NM30T0B)
4. Pritisnite tipku za početak (start) ili pričekajte automatsko pokretanje načina Ramadan nakon 8 sekundi.

Napomena:

1. Tijekom rada moguća je samo uporaba tipke , ostale tipke ne funkcioniraju.
2. Ako se otvore ili zatvore vrata pećnice dok je aktivan način Sabbath, neće se uključiti svjetlo u pećnici.

DODATNI PRIBOR

Uz vaš uređaj dolazi i raznovrstan dodatni pribor. Ovdje možete pronaći pregled dodatnog pribora, skupa s informacijama o njegovoj pravilnoj uporabi.

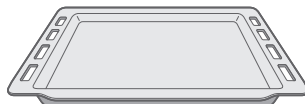
Isporučeni dodatni pribor

Vaš uređaj opremljen je sljedećim priborom:



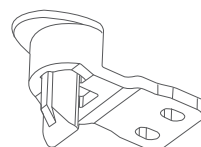
Žičana rešetka

Za uporabu s posudama za pečenje, kalupima za kolače i suđem prikladnim za pećnicu. Za pečenke i pečenu hranu.



Lim za pečenje

Za pečenje hrane na limu i manjih peciva.



Brava vrata

Za sprečavanje djece da otvaraju vrata i opeku se.

Za pripremu tekućih namirnica ili namirnica koje imaju puno sokova upotrijebite lim za pečenje.

Upotrebljavajte samo originalni dodatni pribor. On je posebno prilagođen za vaš uređaj. Dodatni pribor možete kupiti preko ovlaštenog servisa, specijaliziranih prodavatelja ili interneta.

Napomena

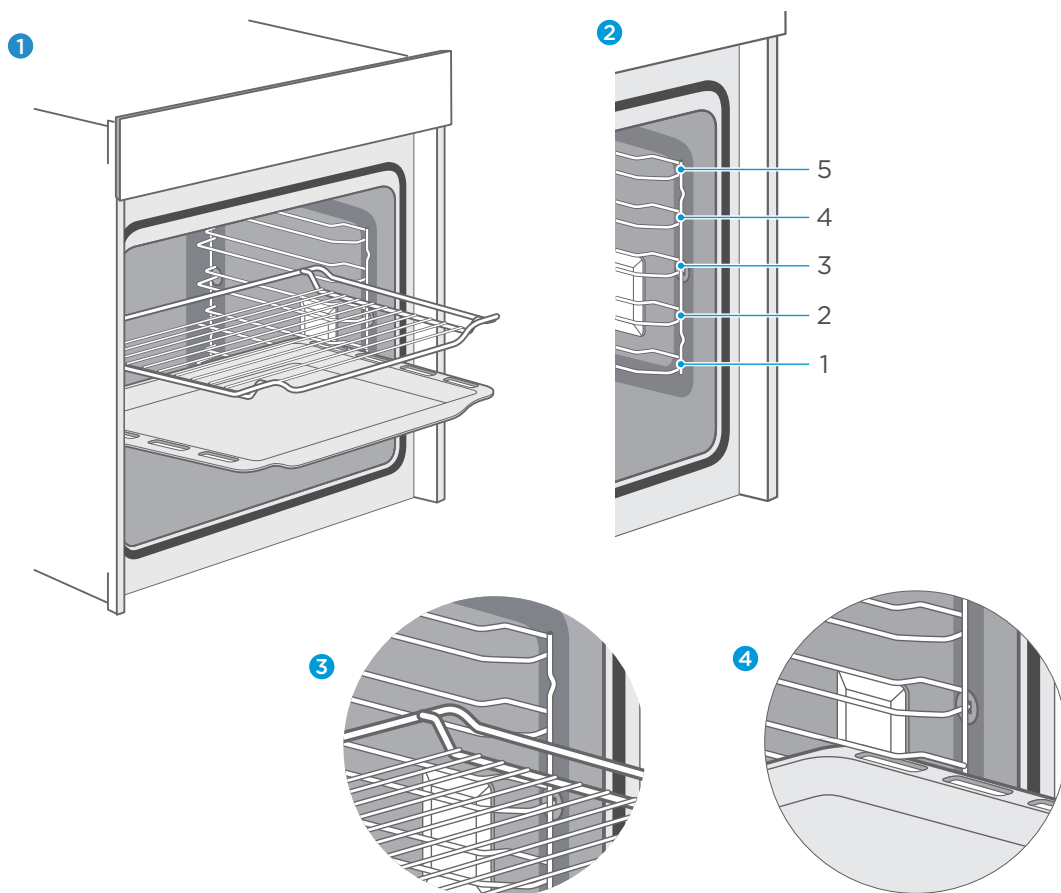
Pribor se može deformirati kada se zagrije. To ne utječe na njegovu funkciju. Nakon hlađenja, ponovno će se vratiti u izvorni oblik.

Umetanje dodatnog pribora

Unutrašnjost pećnice ima pet položaja police. Položaji police broje se odozdo prema gore. Pribor se može izvući otprilike dopola bez izvrtanja.

Napomene

1. Pripazite da dodatni pribor uvijek stavljate na pravilan način u unutrašnjost pećnice.
2. Uvijek umetnite dodatni pribor do kraja u unutrašnjost, tako da ne dodiruje vrata pećnice.



Zaštita od prevrtanja

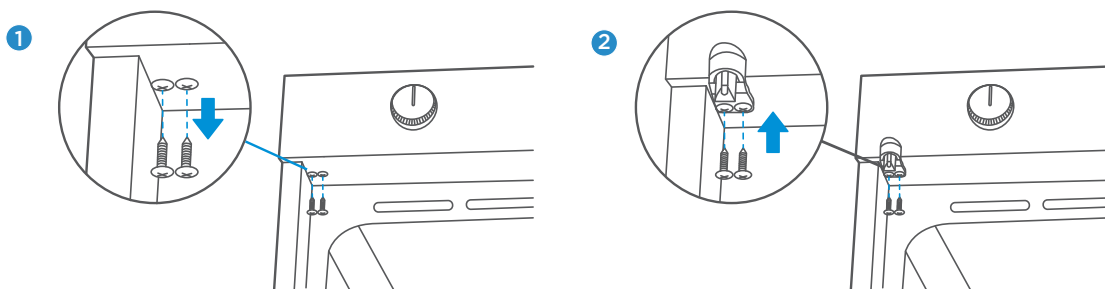
Pribor se može izvući otprilike dopola prije nego se blokira. Funkcija blokade sprečava prevrtanje pribora uslijed težine hrane i samog pribora prilikom izvlačenja. Kako bi zaštita od prevrtanja funkcionirala, dodatni pribor mora biti umetnut na pravilan način. Pri umetanju žičane rešetke pripazite da bude okrenuta u pravilnom smjeru, kao što je prikazano na slici 1 i 3.

Pri umetanju lima za pečenje pripazite da bude okrenut u pravilnom smjeru, kao što je prikazano na slici 1 i 4.

Postavljanje brave vrata

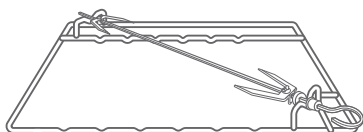
Ako je vaš uređaj opremljen bravom za vrata (ovisno o modelu), slijedite ove korake:

1. Otpustite dva vijka na donjem lijevom kutu upravljačke ploče, kao što je prikazano na slici 1.
2. Izvadite bravu za vrata iz ambalaže i pričvrstite je pomoću dva vijka na donjem dijelu upravljačke ploče, kao što je prikazano na slici 2.
3. Ako vam funkcija brave za vrata nije potrebna, samo ostavite dva vijka na ploči, bez ugradnje brave.



Dodatna oprema (ovisno o modelu vašeg uređaja)

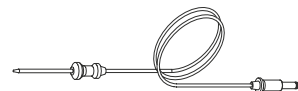
Dodatnu opremu možete kupiti preko ovlaštenog servisa, specijaliziranih prodavatelja ili interneta. Dodatnu opremu u nastavku možete kupiti odvojeno; pogledajte prodajnu brošuru za više detalja.



Sustav ražnja
Za pečenje mesa poput
piletine, puretine, kunića itd.



Štapić za ražnjiće
Za pravljenje ražnjića od
mesa i povrća;



Sonda za meso (ovisno o
modelu vašeg uređaja) .
Umetnite sondu u
središnji dio mesa ili
peradi, dalje od masnoće
i kostiju

Umetanje dodatne opreme:

Štapići za ražnjiće mogu se koristiti samo sa sustavom ražnja. Kad koristite štapiće za ražnjiće, stavite ih na žičanu rešetku sustava ražnja. Prije umetanja dodatne opreme u unutrašnjost pećnice provjerite jesu li namirnice dobro stavljene, a potom ih lagano stavite u unutrašnjost na položaj 2.

Napomene

1. Sustav ražnja ne okreće se konstantno, možete odabrati kako će se okretati tijekom postupka kuhanja, u skladu s vašim željama za pripremu namirnica. Koristite rukavice za zaštitu od topline i budite pažljivi prilikom otvaranja vrata pećnice jer se naglo oslobađa toplina. Sustav ražnja rotira se po 90 stupnjeva pa vjerojatno neće biti potrebe da ga sami okrećete.
2. Štapići za ražnjiće opasni su zbog šiljatih vrhova; držite ih podalje od djece i osoba s ograničenim sposobnostima. Također pripazite da ražnjići ne budu u pećnici ako uključujete konvencionalni način pečenja, jer to može dovesti do oštećenja pećnice ili ozljeda.
3. Za pečenje pomoću sustava ražnja sa štapićima za ražnjiće preporučujemo korištenje položaja 2 i funkciju gornji + donji grijač.

Prilikom kupnje uvijek navedite točan broj narudžbe dodatne opreme.

Dodatna oprema	Broj narudžbe
Žičana rešetka Za uporabu s posudama za pečenje, kalupima za kolače i suđem prikladnim za pećnicu. Za pečenke i pečenu hranu.	7NM20M1-17030
Lim za pečenje Za pečenje hrane na limu i manjih peciva.	7NM20M1-17012
Univerzalni lim Za pečenje vlažnih kolača, peciva, smrznute hrane i velikih pečenki.	7NM20M1-17011
Sustav ražnja Za pečenje mesa poput piletine, puretine, kunića itd.	7NM30EO-06040
Štapić za ražnjiće Za pravljenje ražnjića od mesa i povrća.	7NM30EO-06051

SUSTAV ZAŠTITE OD VRUĆEG ZRAKA

Napredna tehnologija preusmjeravanja protoka zraka.

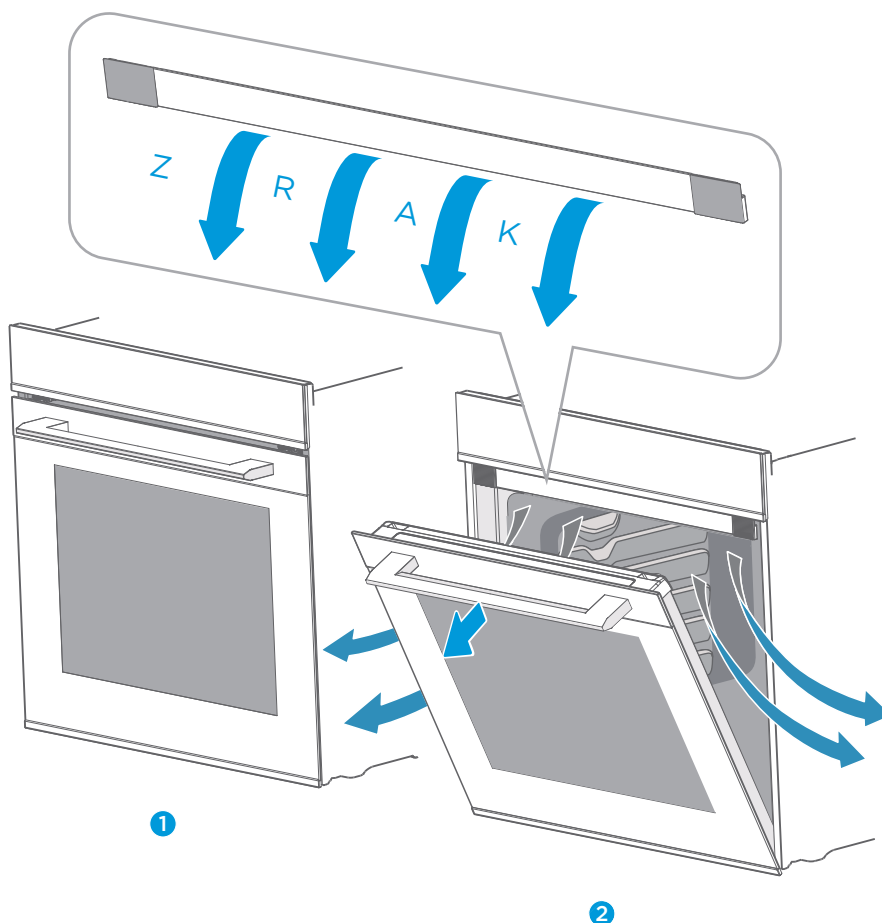
Ako je vaš uređaj opremljen sustavom zaštite od vrućeg zraka (ovisno o modelu), obratite pažnju na sljedeće:

Aktivni sustav zaštite koji vas štiti od naglog oslobađanja topline: od vrata koja su hladna na dodir kako ne bi došlo do slučajnih opekлина, do zastora od hladnog zraka koji sprečava da vam lice zapuhne vrući zrak iz unutrašnjosti.

Sustav zaštite od vrućeg zraka aktivira se automatski svaki put kad otvorite vrata pećnice. On preusmjerava hladni zrak i tako tvori nevidljivi zastor na prednjem dijelu unutrašnjosti koji blokira prodor vrućeg zraka na vaše lice. Za sigurno i ugodnije kuhanje.

Kad pećnica radi, vrata su zatvorena i sustav zaštite od vrućeg zraka je u "restriktivnom" stanju, kao na slici **1**.

Nakon kuhanja, kada se vrata otvore, sustav za zaštitu od vrućeg zraka se automatski otvara i mijenja smjer protoka zraka na otvore za ispuhivanje kako bi vrući zrak puhao prema dolje, kao na slici **2**.



ENERGETSKI UČINKOVITA UPORABA

1. Tijekom kuhanja i pečenja izvadite sav dodatni pribor koji nije potreban.
2. Ne otvarajte vrata pećnice tijekom kuhanja i pečenja.
3. Ako otvarate vrata pećnice tijekom kuhanja i pečenja, prebacite način na "Svjetlo" (bez promjene podešenja temperature).
4. Kod načina bez ventilatora, smanjite podešenu temperaturu na 50 °C 5 ili 10 minuta prije isteka vremena pečenja. Na taj način koristite preostalu toplinu u unutrašnjosti pećnice za dovršetak postupka.
5. Kad god je moguće, koristite način "Grijač s ventilatorom". Tako možete smanjiti temperaturu za 20 do 30 °C.
6. S načinom "Grijač s ventilatorom" možete peći na više razina istovremeno.
7. Ako nije moguće peći ili kuhati različita jela istovremeno, zagrijte ih jedno za drugim i iskoristite već zagrijanu pećnicu.
8. Ne zagrijavajte praznu pećnicu ako to nije neophodno.
Ako je to potrebno, stavite hranu u pećnicu odmah kad se dosegne podešena temperatura i ugasi svjetlosni indikator.
9. Dno pećnice ne pokrivajte reflektivnom folijom, poput aluminijske folije.
10. Koristite timer i temperaturnu sondu kad god je moguće.
11. Koristite tamne, matirane i lagane posude i kalupe za pečenje. Nemojte koristiti teški dodatni pribor sjajnih površina, poput nehrđajućeg čelika ili aluminija.

OKOLIŠ

Ambalažni materijal je načinjen za zaštitu vašeg novog uređaja od oštećenja prilikom transporta. Korišteni materijali su pažljivo odabrani i mogu se reciklirati. Recikliranjem se smanjuje korištenje prirodnih resursa i stvaranje otpada. Električni i elektronički uređaji često sadrže vrijedne materijale. Ne odlažite ih zajedno s kućnim otpadom.



ZDRAVLJE

Akrlamid se uglavnom pojavljuje pri dugotrajnom pečenju i kuhanju škrobnatih namirnica (npr. krumpir, pomfrit, kruh) pri jako visokim temperaturama.

Savjeti

1. Neka vrijeme kuhanja bude kraće.
2. Pecite namirnice dok ne postignu zlatno žutu boju površine, nemojte ih prepeći do tamno smeđe boje.
3. Veće količine namirnica stvaraju manje akrilamida.
4. Kad god je moguće, koristite način "Grijač s ventilatorom".
5. Pomfrit: Stavite više od 450 g na lim za pečenje, ravnomjerno ih raširite i povremeno okrenite. Za postizanje najboljih rezultata kuhanja upotrijebite informacije na proizvodu (ako su dostupne).

ODRŽAVANJE UREĐAJA

Sredstva za čišćenje

Uz pravilno održavanje i čišćenje vaš će uređaj zadržati svoj izgled i raditi ispravno dugo vremena. Ovdje ćemo vam objasniti kako pravilno održavati i čistiti vaš uređaj. Kako biste bili sigurni da upotrebom pogrešnog sredstva za čišćenje nećete oštetiti različite površine, pridržavajte se informacija u tablici. Ovisno o modelu, sve navedene površine možda neće biti prisutne na/u vašem uređaju.

Oprez!

Opasnost od oštećenja površine

Ne koristite:

1. Gruba i abrazivna sredstva za čišćenje.
2. Sredstva za čišćenje s visokim udjelom alkohola.
3. Tvrdе jastučiće za ribanje ili grube spužve za čišćenje.
4. Visokotlačne čistače ili parne čistače.
5. Posebna sredstva za čišćenje uređaja dok je vruć.

Nove spužvice i krpe temeljito operite prije uporabe.

Savjet

Preporučujemo da sredstva za čišćenje i održavanje nabavite preko ovlaštenog servisa.

Pridržavajte se uputa proizvođača.

Dijelovi i površine uređaja	Čišćenje
Vanjska površina uređaja, prednja strana od nehrđajućeg čelika	Topla voda sa sapunicom: Obrišite krpom za čišćenje, a zatim prebrišite suhom, mekom krpom. Odmah uklonite mrlje od kamenca, masnoće, škroba i albumina (primjerice, bjelanjak). Ispod takvih mrlja može doći do korozije. Posebna sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika za vruće površine dostupna su u našim ovlaštenim servisima i kod specijaliziranih prodavatelja. Mekom krpom nanosite tanak sloj sredstva za čišćenje.
Plastika	Topla voda sa sapunicom: Obrišite krpom za čišćenje, a zatim prebrišite suhom, mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakla niti strugače za staklo.
Obojene površine	Topla voda sa sapunicom: Obrišite krpom za čišćenje, a zatim prebrišite suhom, mekom krpom.
Upravljačka ploča	Topla voda sa sapunicom: Obrišite krpom za čišćenje, a zatim prebrišite suhom, mekom krpom. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje stakla niti strugače za staklo.
Ploče vrata	Topla voda sa sapunicom: Obrišite krpom za čišćenje, a zatim prebrišite suhom, mekom krpom. Nemojte koristiti strugače za staklo niti jastučiće za ribanje nehrđajućeg čelika.

Dijelovi i površine uređaja	Čišćenje
Ručka vrata	Topla voda sa sapunicom: Obrišite krpom za čišćenje, a zatim prebrišite suhom, mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dođe u doticaj s ručkom vrata, odmah ga obrišite. U suprotnom, mrlje neće biti moguće ukloniti.
Emajlirane površine i površine koje se same čiste	Pridržavajte se uputa za površine dijela za kuhanje u nastavku tablice.
Stakleni pokrov unutarnjeg svjetla	Topla voda sa sapunicom: Obrišite krpom za čišćenje, a zatim prebrišite suhom, mekom krpom. Ako je područje za kuhanje jako zaprljano, upotrijebite sredstvo za čišćenje pećnice.
Brtva vrata Ne uklanjajte	Topla voda sa sapunicom: Očistite vlažnom krpom. Nemojte ribati.
Pokrov vrata od nehrđajućeg čelika	Sredstvo za čišćenje nehrđajućeg čelika: Pridržavajte se uputa proizvođača. Nemojte koristiti proizvode za njegu nehrđajućeg čelika. Uklonite pokrov vrata kako biste ga očistili.
Dodatni pribor	Topla voda sa sapunicom: Namočite i očistite krpom ili četkom. Ako ima zakorjelih ostataka nečistoće, upotrijebite jastučiće za ribanje nehrđajućeg čelika.
Vodilice	Topla voda sa sapunicom: Namočite i očistite krpom ili četkom.
Izvlačni sustav	Topla voda sa sapunicom: Očistite krpom ili četkom. Nemojte uklanjati mazivo s vodicica dok su izvučene. Najbolje ih je čistiti dok su ugrane unutra. Nemojte ih prati u perilici posuđa.
Termometar za meso	Topla voda sa sapunicom: Očistite krpom ili četkom. Nemojte prati u perilici posuđa.

Napomene

1. Manje razlike u boji na prednjoj strani uređaja javljaju se zbog uporabe različitih materijala, poput stakla, plastike i metala.
2. Sjene na staklenoj površini vrata, koje izgledaju poput pruga, nastaju refleksijom zbog unutarnjeg svjetla.

3. Emajl se radi na vrlo visokim temperaturama. Zbog toga može doći do manjih razlika u boji. To je uobičajeno i ne utječe na njegovu funkcionalnost. Rubovi tankih limova ne mogu se u potpunosti emajlirati. Zbog toga ti rubovi mogu biti grubi. To ne utječe na zaštitu od korozije.
4. Uređaj uvijek održavajte čistim i odmah uklonite nečistoće kako ne bi došlo do nakupljanja tvrdokornih naslaga.

Savjeti

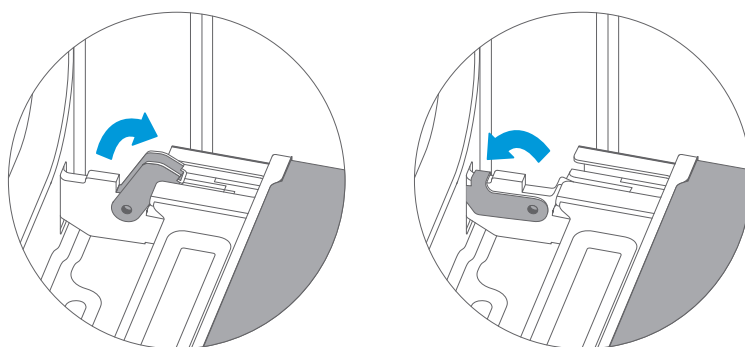
1. Očistite unutrašnjost nakon svake uporabe. Tako se eventualne nečistoće neće zapeći.
2. Uvijek odmah uklonite mrlje od kamenca, masnoće, škroba i albumina (primerice, bjelanjak).
3. Odmah uklonite mrlje namirnica koje sadrže šećer, ako je moguće dok je mrlja još topla.
4. Koristite prikladno posuđe za pečenje u pećnici.

VRATA UREĐAJA

Uz pravilno održavanje i čišćenje vaš će uređaj zadržati svoj izgled i raditi ispravno dugo vremena. Ovdje ćemo vam objasniti kako skinuti i očistiti vrata uređaja.

Vrata pećnice mogu se odvojiti u svrhu čišćenja i uklanjanja pokrova vrata. Svaka šarka vrata uređaja ima zapornu polugicu.

Kad su zaporne polugice zatvorene, vrata uređaja su pričvršćena na mjestu i ne mogu se odvojiti. Kad su zaporne polugice otvorene radi skidanja vrata, šarke su blokirane i ne mogu se zatvoriti.

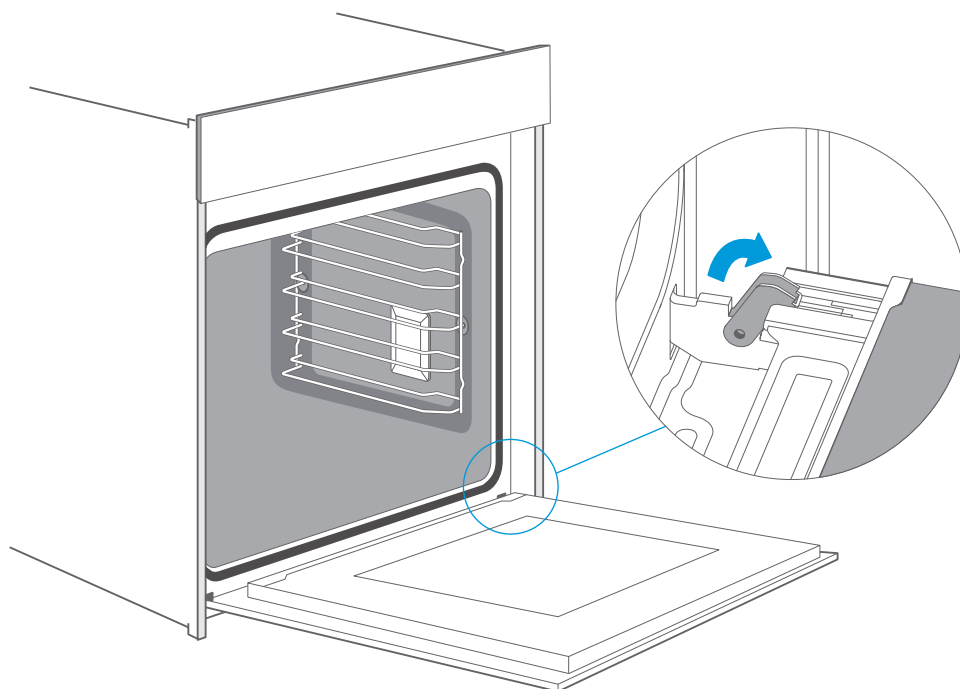


Upozorenje – Opasnost od ozljeda!

1. Ako šarke nisu blokirane, mogu se snažno i naglo zatvoriti. Pripazite da zaporne polugice uvijek budu posve zatvorene, ili, ako skidate vrata, posve otvorene.
2. Šarke na vratima uređaja pomiču se prilikom otvaranja ili zatvaranja vrata i može doći do priklještenja. Držite ruke dalje od šarki.

Skidanje vrata uređaja

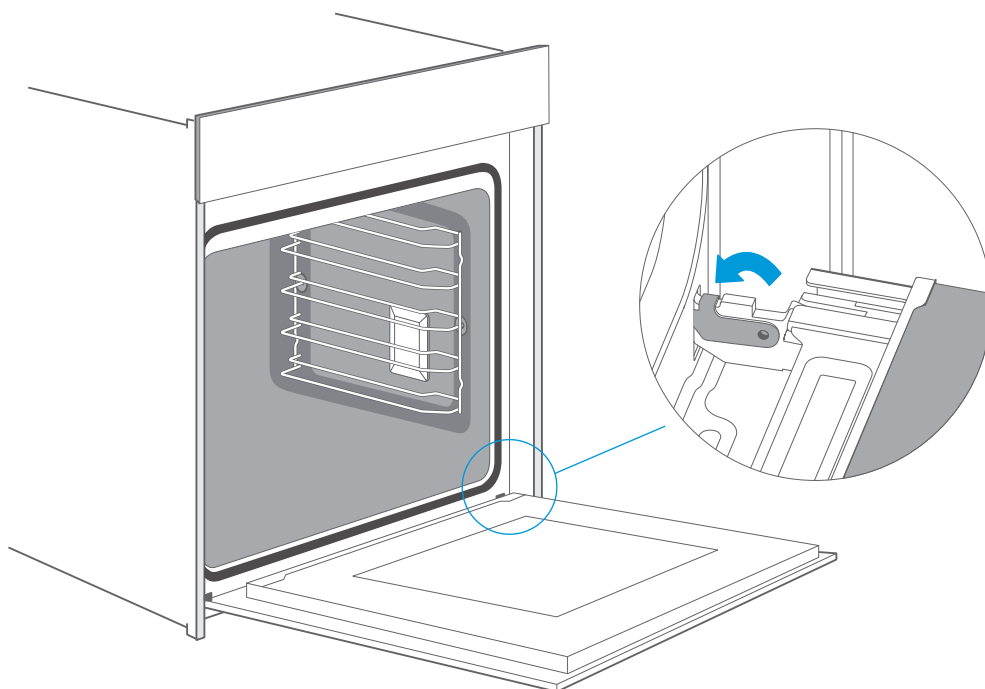
1. Otvorite vrata uređaja do kraja.
2. Preklopite i otvorite zaporne polugice na lijevoj i desnoj strani.
3. Zatvorite vrata uređaja do kud idu, do blokade.
4. Objema rukama uhvatite vrata s lijeve i desne strane i povucite ih prema gore.



Postavljanje vrata uređaja

Vrata postavite obrnutim postupkom skidanja.

1. Prilikom postavljanja vrata pripazite da su obje šarke pravilno postavljene na otvore za ugradnju na prednjoj strani unutrašnjosti pećnice. Pripazite da šarke umetnete u pravilan položaj. Trebali biste ih moći lagano umetnuti, bez otpora. Ako osjećate otpor, provjerite jesu li šarke pravilno umetnute u otvore.
2. Otvorite vrata uređaja do kraja. Prilikom otvaranja vrata još jednom provjerite jesu li šarke pravilno umetnute u otvore. Ako ih pogrešno postavite, nećete moći otvoriti vrata uređaja do kraja. Ponovno zatvorite obje zaporne polugice.
3. Zatvorite vrata. Istovremeno, toplo vam preporučujemo da još jednom provjerite jesu li vrata u ispravnom položaju i jesu li ventilacijski otvori posve nezapriječeni.

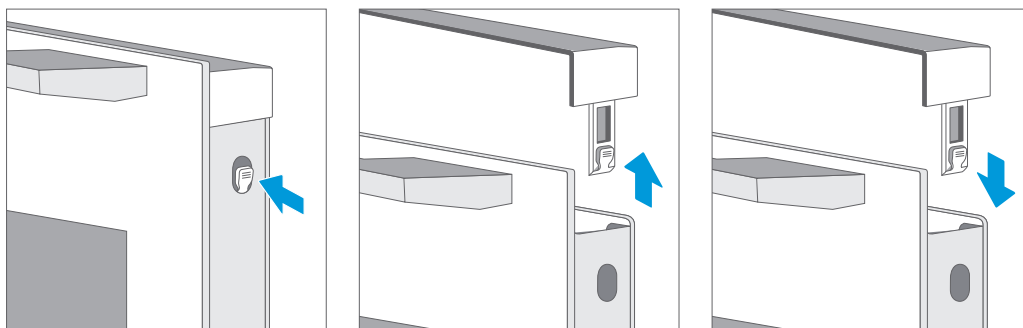


Uklanjanje pokrova vrata

Plastični umetak pokrova vrata može izgubiti boju. Za temeljito čišćenje, možete ukloniti pokrov.

[Uklonite vrata uređaja na ranije opisani način.](#)

1. Pritisnite s lijeve i desne strane pokrova.
2. Uklonite pokrov.
3. Nakon uklanjanja pokrova ostali dijelovi vrata uređaja mogu se lako izvaditi pa možete nastaviti s čišćenjem. Kad završite s čišćenjem vrata uređaja, vratite pokrov na mjesto i pritisnite ga dok zvučno ne usjedne na mjesto.
4. Postavite vrata uređaja i zatvorite ih.



Opresz!

Pokrov se može ukloniti i dok su vrata postavljena na uređaj.

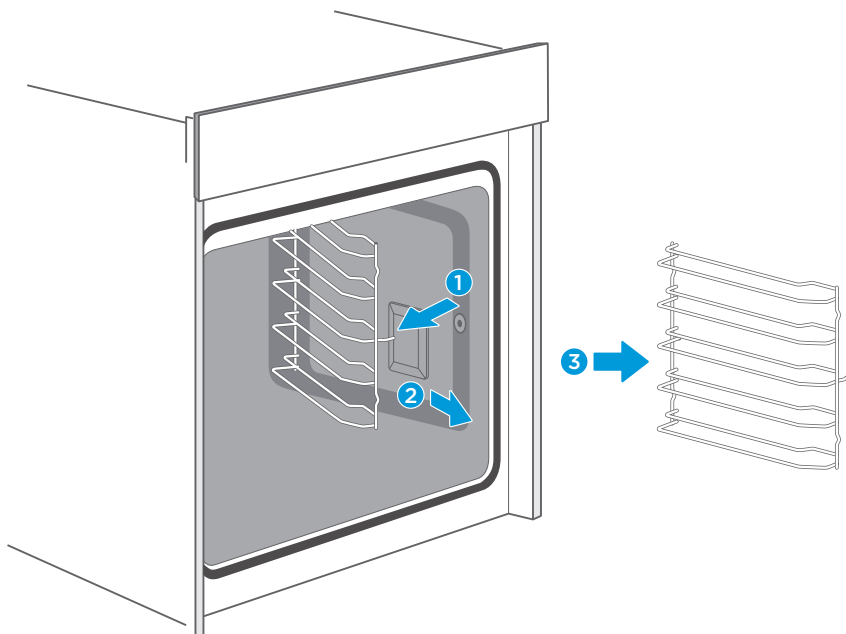
1. Uklanjanje pokrova vrata znači da se unutarne staklo vrata uređaja oslobađa, što može dovesti do pomicanja stakla i prouzročiti ozljede.
2. Ako uklonite pokrov vrata i unutarne staklo, ukupna težina vrata uređaja se smanjuje. Zbog toga se šarke mogu lakše pomicati pri zatvaranju vrata što može dovesti do priklještenja. Držite ruke dalje od šarki.

Zbog svega navedenog iznad, preporučujemo da ne skidate pokrov vrata ako vrata uređaja nisu skinuta. Jamstvo ne pokriva štetu nastalu uslijed nepravilnog postupanja.

Vodilice

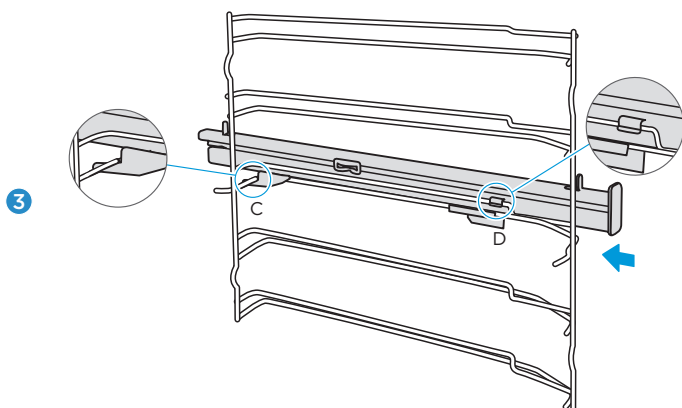
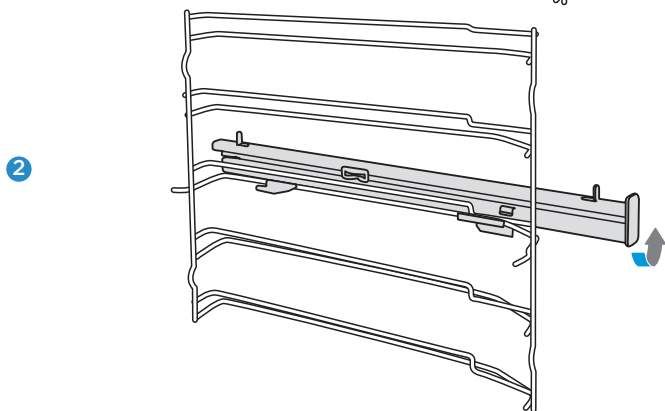
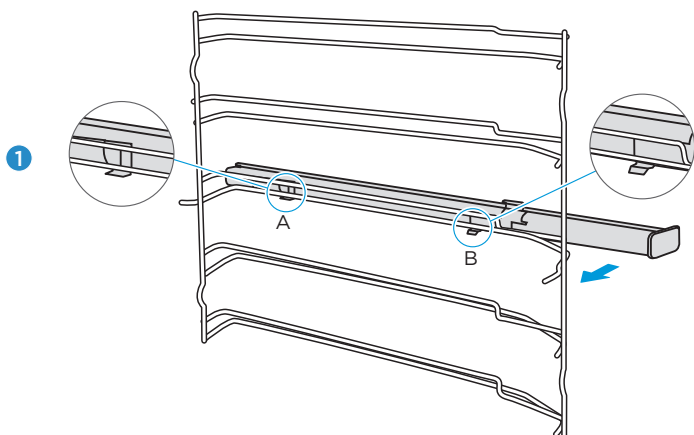
Ako želite temeljito očistiti vodilice i unutrašnjost pećnice, možete izvaditi rešetkaste vodilice. Na ovaj način vaš će uređaj zadržati svoj izgled i raditi ispravno dugo vremena.

1. Povucite prednji dio bočnih vodilica vodoravno u suprotnom smjeru dok dio ❶ ne izađe; nakon toga izvadite rešetkaste vodilice kao što je prikazano na slici.
2. Za vraćanje rešetkastih vodilica u unutrašnjost, prvo pravilno umetnite stražnji dio bočnih vodilica u otvor, a zatim umetnite prednji dio ❶ u odgovarajući otvor.



Učvršćivanje teleskopskih vodilica (primjer postupka za lijevu stranu vrijedi i za desnu stranu)

1. Postavite točke teleskopskih vodilica A i B vodoravno na vanjsku stranu žice rešetke.
2. Zakrenite teleskopske vodilice 90 stupnjeva smjeru suprotnom od kazaljke na satu (u smjeru kazaljke na satu za desnu stranu).
3. Pritisnite teleskopske vodilice prema naprijed tako da se dio u točki C pričvrsti za donju žicu rešetke, a dio u točki D za gornju.

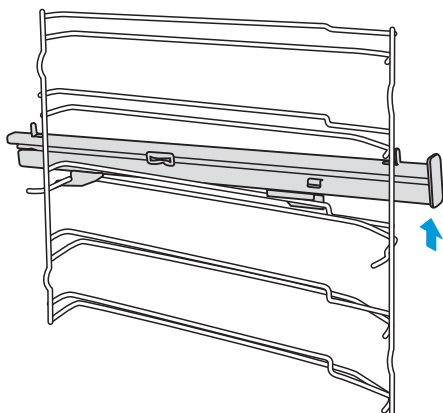


Uklanjanje teleskopskih vodilica

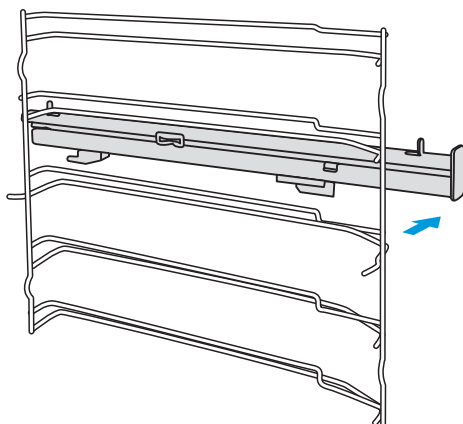
(primjer postupka za lijevu stranu vrijedi i za desnu stranu)

1. Snažno podignite jedan kraj teleskopske vodilice.
2. Podignite cijelu teleskopsku vodilicu i uklonite je prema natrag.

1



2

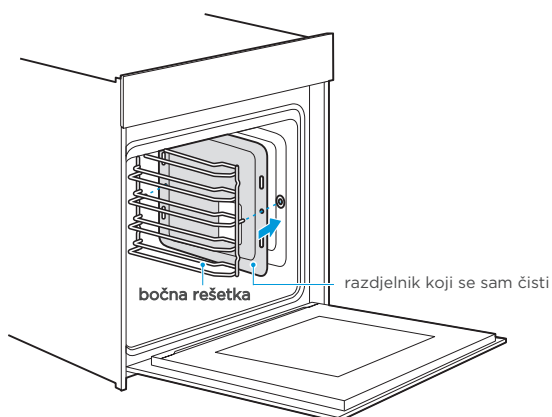


Razdjelnik koji se sam čisti

Razdjelnik s posebnim emajl tretmanom površine, koji može upijati ulja i masnoće i kasnije ih razgraditi te na taj način održavati unutrašnjost čistom i bez čudnih mirisa tijekom pečenja.

Postavljanje razdjelnika koji se sam čisti

Postavite bočne rešetke i razdjelnik koji se sam čisti redoslijedom koji je prikazan na slici:

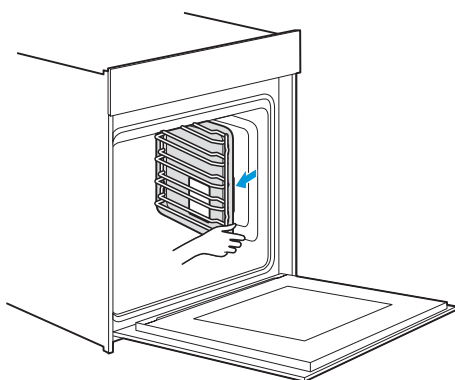


Uklanjanje razdjelnika koji se sam čisti

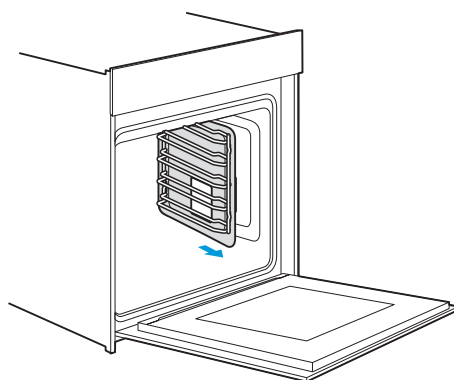
Razdjelnik koji se sam čisti možete ukloniti kako biste lakše očistili bočne strane unutrašnjosti:

1. Vodoravno izvucite bočnu rešetku iz unutrašnjosti. Razdjelnik koji se sam čisti izvući će se zajedno s rešetkom.
2. Izvadite ih zajedno iz unutrašnjosti pećnice.
3. Razdvojite razdjelnik od bočne rešetke.

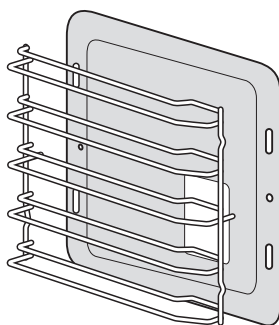
1



2



3



Napomene

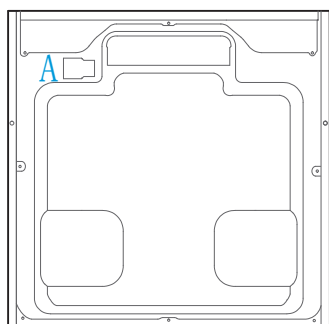
Teleskopske vodilice / police / razdjelnik koji se sam čisti su dodatna oprema.

Promjena kabela napajanja

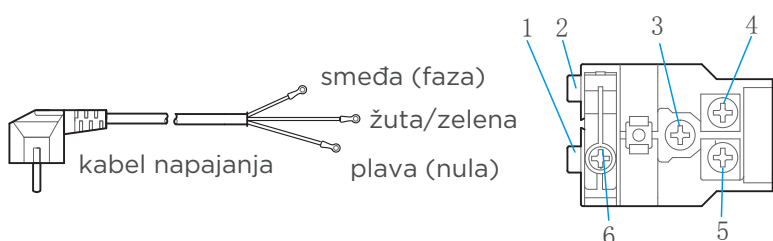
Oznaka A prikazuje položaj zatvorene priključne kutije na stražnjoj vanjskoj strani pećnice.

Koraci:

- odspojite napajanje pa malim plosnatim odvijačem otvorite dva zaponca 1 i 2.
- križnim odvijačem izvadite vijke 3, 4, 5 i 6.
- stavite novi kabel napajanja; žuto/zelenu žicu pričvrstite na 3, smeđu žicu na 4, a plavu žicu na 5.
- zategnite vijak 6, zatvorite pokrov priključne kutije i postupak zamjene je gotov.



stražnja vanjska
strana kućišta



priključna kutija

U SLUČAJU PROBLEMA

Ako dođe do problema u radu uređaja, prije pozivanja ovlaštenog servisa provjerite jeste li pravilno postupali u skladu sa uputama, pogledajte tablicu s greškama i pokušajte sami otkloniti problem. Neke tehničke probleme uređaja možete lako sami ispraviti.

Ako vam jelo nije ispalo točno kako ste željeli, na kraju ovog priručnika možete pronaći mnoštvo savjeta i uputa za pripremu namirnica.

Problem	Mogući uzrok	Napomene/rješenje
Uređaj ne radi.	Neispravan osigurač.	Provjerite sklopku u razvodnoj kutiji.
	Prekid napajanja.	Provjerite radi li svjetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji.
Regulatori su ispali s osovine na upravljačkoj ploči.	Regulatori su se slučajno odspojili.	Regulatore možete lako ukloniti. Jednostavno vratite regulatore na njihove osovine na upravljačkoj ploči i utisnite ih tako da usjednu i mogu se okretati na uobičajeni način.

Regulatori se ne mogu više lako okretati.	Nečistoće ispod regulatora.	Regulatore možete lako ukloniti. Za skidanje regulatora, jednostavno ih povucite s njihovih osovina. Ili pritisnite vanjski rub regulatora tako da se nakrenu i mogu lako skinuti. Pažljivo očistite regulatore krpom i vodom sa sapunicom. Prebrišite suhom krpom. Nemojte koristiti oštre ili abrazivna materijale. Nemojte namakati niti prati u perilici posuđa. Nemojte prečesto uklanjati regulatore, kako bi ostali čvrsti.
Ventilator ne radi cijelo vrijeme u načinu "Grijač s ventilatorom".		To je normalno. Ventilator radi samo kada je to potrebno radi najbolje moguće raspodjele topline i osiguravanja optimalnog funkcioniranja pećnice.
Po završetku postupka kuhanja čuje se buka i strujanje zraka u blizini upravljačke ploče.		Rashladni ventilator još uvijek radi kako ne bi došlo do stvaranja vlage u unutrašnjosti pećnice i kako bi ohladio uređaj. Rashladni ventilator će se isključiti automatski.
Hrana nije dovoljno pečena u vremenu koje je navedeno u receptu.		Podešena je temperatura različita od one navedene u receptu. Ponovno provjerite temperature. Količina sastojaka razlikuje se od one navedene u receptu. Ponovno provjerite recept.
Nejednako tamnjenje.		Podešena temperatura je previsoka ili je potrebno prilagoditi razinu police. Ponovno provjerite recept i postavke. Obrada površine, boja ili materijal posude za pečenje nisu bili najbolji izbor za odabrani način pripreme u pećnici. Kad se koristi isijavanje topline, kao u načinu "Gornji i donji grijač", upotrijebite tamne, matirane i lagane posude za pečenje.
Svjetlo se ne uključuje.		Treba zamijeniti žarulju.

Upozorenje - Opasnost od strujnog udara!

Neodgovarajući popravci mogu biti opasni. Sve popravke, kao i zamjenu oštećenih kabela napajanja smije obavljati samo obučeno i ovlašteno osoblje tehničke službe. Ako je uređaj neispravan, odspojite ga s napajanja ili isključite sklopku u razvodnoj kutiji. Obratite se servisu.

Maksimalno vrijeme rada

Maksimalno vrijeme rada ovog uređaja je 9 sati, što služi kao osiguranje u slučaju da zaboravite isključiti uređaj.

Zamjena žarulje u kutu u unutrašnjosti

Ako žarulja prestane s radom, potrebno ju je zamijeniti. Halogene žarulje otporne na toplinu od 25 W, 230 V dostupne su u našim ovlaštenim servisima ili kod specijaliziranih prodavatelja. Za rukovanje halogenom žaruljom upotrijebite suhu krpu. To će povećati vijek trajanja žarulje.

UPOZORENJE

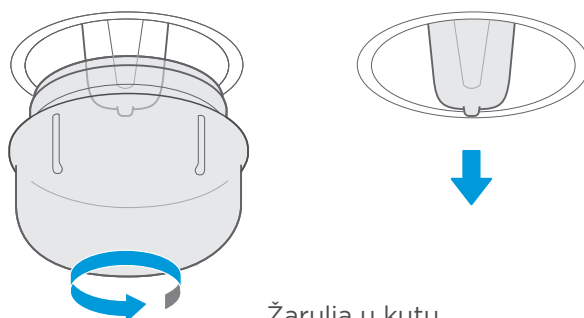
Opasnost od strujnog udara!

Kod zamjene žarulje, kontakti u grlu žarulje su pod naponom. Prije zamjene žarulje odspojite uređaj s napajanja ili isključite sklopku/osigurač u razvodnoj kutiji.

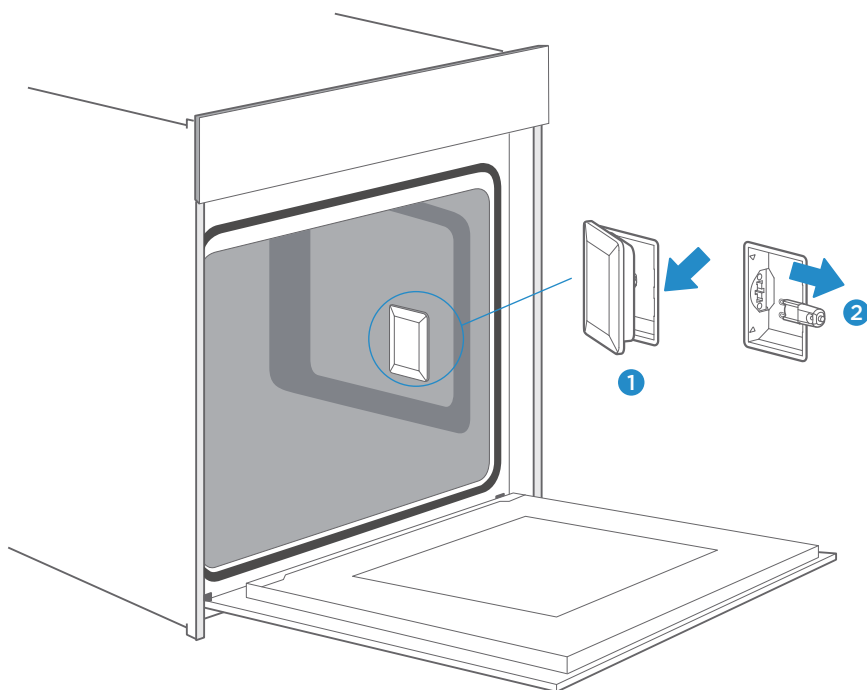
Opasnost od opekline!

Uređaj se tijekom uporabe jako zagrije. Nikad ne dotičite unutarnje površine uređaja ili grijače. Uvijek ostavite uređaj da se ohladi. Držite djecu na sigurnoj udaljenosti.

1. U hladnu unutrašnjost pećnice stavite ručnik kako biste spriječili moguća oštećenja.
2. Stakleni pokrov (žarulje u kutu) zakrenite u smjeru suprotnom od kazaljki na satu i uklonite ga; Uklonite bočnu rešetku a zatim plosnatim odvijačem lagano odignite stakleni pokrov (bočne žarulje)
3. Izvucite žarulju - nemojte je okretati.
4. Vratite stakleni pokrov na mjesto.
5. Uklonite ručnik i uključite sklopku kako biste mogli provjeriti uključuje li se žarulja.
6. Kod zamjene bočne žarulje, ako je sve u redu, ne zaboravite vratiti bočnu rešetku.



Žarulja u kutu



Bočna žarulja

Stakleni pokrov

Ako je stakleni pokrov halogene žarulje oštećen, treba ga zamijeniti. Novi stakleni pokrov možete nabaviti u ovlaštenom servisu. Pritom navedite E broj i FD broj svog uređaja.

KORISNIČKA PODRŠKA

U slučaju da vašem uređaju treba popravak, naš ovlašteni servis je tu za vas. Uvijek ćemo pronaći odgovarajuće rješenje. Za informacije o servisu obratite se prodavatelju kod kojeg ste kupili uređaj. Prilikom kontaktiranja korisničke podrške navedite broj modela i serijski broj kako bismo vam mogli dati točan savjet. Tipizacijsku pločicu s ovim brojevima možete pronaći kad otvorite vrata uređaja.

Model: 7NM30TOB 7NM30EOB

Nazivni napon: 220- 240V~

Nazivna frekvencija: 50Hz-60Hz

Snaga: 2.9 kW

Tvrtka: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd

Adresa: No.6 YongAn Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China



Kako biste uštedjeli vrijeme, zabilježite model svog uređaja i telefonski broj servisa u prostor u nastavku, za slučaj da vam zatreba.

KARTICA ODRŽAVANJA

Broj modela		Datum kupnje	
Serijski broj		Prodavaonica/ mjesto kupnje	

Upozorenje

Uređaj treba ugraditi u skladu s važećim propisima i smije se koristiti samo u dobro ventiliranom prostoru. Prije ugradnje i uporabe uređaja pročitajte ove upute.

Napomena

Imajte na umu da izlazak ovlaštenog serviseru na teren nije besplatan, čak ni u jamstvenom roku uređaja.

Pouzđajte se u profesionalnost proizvođača. Možete biti sigurni da će popravak izvršiti stručni ovlašteni serviseri koji će koristiti originalne rezervne dijelove za vaš uređaj.

Nakon svega, još jednom vam zahvaljujemo na kupnji Midea pećnice. Želimo da naš uređaj u vaš život donese ukusnu hranu i sreću.

SAVJETI I TRIKOVI

Želite kuhati prema vlastitom receptu.	Prvo pokušajte koristiti postavke sličnih recepata, a zatim na osnovu dobivenih rezultata prilagodite postupak kuhanja.
Je li kolač gotov?	Približno 10 minuta prije isteka vremena pečenja zabodite drveni štapić u kolač. Ako nakon vađenja štapića na njemu nema tragova sirovog tijesta, kolač je gotov.
Nakon pečenja, kolač prilikom hlađenja izgubi puno na volumenu.	Pokušajte smanjiti podešenje temperature za 10 °C i još jednom provjerite upute za pripremu, posebice za rukovanje tijestom.
Kolač je u sredini je puno viši nego uz vanjski rub.	Nemojte namastiti vanjske rubove kalupa.
Kolač je pretaman s gornje strane.	Stavite kolač na nižu razinu ili smanjite podešenu temperaturu (to može produljiti vrijeme pečenja).
Kolač je presuh.	Povećajte podešenje temperature za 10 °C (to može skratiti vrijeme pečenja).
Hrana izgleda dobro, ali je velika količina vlage u unutrašnjosti.	Smanjite podešenje temperature za 10 °C (to može produljiti vrijeme pečenja) i ponovno provjerite recept.
Nejednako tamnjenje.	Smanjite podešenje temperature za 10 °C (to može produljiti vrijeme pečenja). Upotrijebite način "Gornji i donji grijač" na jednoj razini.
Kolač je manje zapečen odozdo.	Za pečenje odaberite jednu razinu niže.
Pečenje na više razina istovremeno: namirnice na jednoj razini su tamnije nego na drugoj.	Za pečenja na više razina koristite načine rada s ventilatorom te izvadite limove s namirnicama pojedinačno, kako budu gotovi. Nije neophodno da svi limovi budu gotovi istovremeno.
Kondenzacija vode tijekom pečenja.	Para je dio pečenja ili kuhanja i normalno izlazi iz pećnice skupa sa zrakom za hlađenje. Ona se može kondenzirati na različitim površinama pećnice ili u blizini pećnice i pretvoriti u kapljice vode. To je prirodan proces i nije ga moguće u potpunosti izbjeći.

Koja vrsta posuđa se može koristiti za pečenje?	Svako posuđe otporno na toplinu može se koristiti za pečenje. Preporučuje se izbjegavanje korištenja aluminija u izravnom doticaju s hranom, posebice ako je kisela. Pobrinite se da poklopci dobro pristaju na posude.
Kako koristiti funkciju grila?	Zagrijavajte pećnicu 5 minuta, a potom stavite namirnice na razine navedene u ovim uputama. Zatvorite vrata pećnice i upotrijebite bilo koji gril način rada. Ne koristite pećnicu dok su vrata otvorena, osim za stavljanje/vađenje/provjeru namirnica.
Kako održati pećnicu čistom pri korištenju grila?	Na razinu 1 stavite lim za pečenje napunjen s 2 litre vode. Gotovo sva tekućina koja kapa s hrane na rešetki skupljat će se u taj lim.
U gril načinima rada grijači se povremeno uključuju i isključuju.	To je normalno i ovisi o podešenoj temperaturi.
Kako izračunati postavke pećnice, ako težina pečenke nije navedena u receptu?	Odaberite postavke koje su najbliže težini pečenke i malo promijenite vrijeme pečenja. Ako je moguće, pomoću sonde za meso utvrdite temperaturu u unutrašnjosti mesa. Vrh sonde za meso pažljivo stavite u meso, u skladu s uputama proizvođača. Pobrinite se da sondu zabodete u sredinu najdebljeg dijela mesa, dalje od kostiju ili praznine.
Što se događa ako se tijekom pečenja ili kuhanja namirnicama dolije tekućina?	Tekućina će prokuhati i stvorit će se para, što je prirodan proces. Budite pažljivi, jer je para vruća. Pogledajte i "Kondenzacija vode tijekom pečenja" za više informacija. Ako tekućina sadrži alkohol, kuhanje će biti brže i može prouzročiti stvaranje plamena u unutrašnjosti. Pobrinite se da pećnica bude zatvorena tijekom takvih postupaka. Pažljivo kontrolirajte postupak pečenja ili kuhanja. Pažljivo otvarajte vrata, samo u slučaju potrebe.

UOBIČAJENI RECEPTI

KOLAČ	Posuda	Razina	Način	Temp. u °C	Trajanje u minutama
Biskvit (jednostavni) u pravokutnom kalupu	Pravokutni kalup	2	Konvencionalno s ventilatorom	170	50
Biskvit (jednostavni) u pravokutnom kalupu	Pravokutni kalup	1	Conventional	140	70
Biskvit s voćem u okruglom kalupu	Okrugli kalup	1	Konvencionalno s ventilatorom	150	50
Biskvit s voćem na limu za pečenje	Lim za pečenje	1	Konvencionalno	140	70
Brioche muffini s grožđicama (tijesto s kvascem)	Kalup za muffine	2	Konvencionalno	220	v.p.z.: 19:00 v.p.: 11:00
Kuglof (s kvascem)	Lim za pečenje	1	Konvencionalno	150	v.p.z.: 11:00 v.p.: 60:00
Muffini	Kalup za muffine	1	Konvencionalno	160	v.p.z.: 8:30 v.p.: 30:00
Muffini	Kalup za muffine	1	Konvencionalno s ventilatorom	150	v.p.z.: 8:30 v.p.: 30:00
Kolač od jabuka s kvascem na limu za pečenje	Lim za pečenje	1	Konvencionalno s ventilatorom	160	v.p.z.: 10:00 v.p.: 42:30
Vlažni biskvit (6 jaja)	Kalup s odvojivim dnom	1	Konvencionalno	160	v.p.z.: 9:30 v.p.: 41:00
Vlažni biskvit (4 jaja)	Kalup s odvojivim dnom	1	Konvencionalno	160	v.p.z.: 9:00 v.p.: 26:00
Vlažni biskvit	Kalup s odvojivim dnom	1	Konvencionalno	160	35
Kolač od jabuka s kvascem na limu za pečenje	Lim za pečenje	2	Konvencionalno s ventilatorom	150	v.p.z.: 8:00 v.p.: 42:00
Dizana pletenica (Callah)	Lim za pečenje	2	Konvencionalno s ventilatorom	150	40

KOLAČ	Posuda	Razina	Način	Temp. u °C	Trajanje u minutama
Sitni kolači 20	Lim za pečenje	2	Konvencionalno	150	36
Sitni kolači 40	Lim za pečenje	2+4	Konvencionalno	150	v.p.z.: 10:00 v.p.: 34:00
Dizani kolač s maslacem	Lim za pečenje	2	Konvencionalno	150	v.p.z.: 8:00 v.p.: 30:00
Slatka pogača	Lim za pečenje	2	Konvencionalno	170	v.p.z.: 8:00 v.p.: 13:00
Slatka pogača na 2 lima za pečenje	Lim za pečenje	2+4	Konvencionalno s ventilatorom	160	v.p.z.: 8:20 v.p.: 12:00
Kolačići od vanilije	Lim za pečenje	2	Konvencionalno	160	v.p.z.: 8:00 v.p.: 10:00
Kolačići od vanilije	Lim za pečenje	2+4	Konvencionalno s ventilatorom	150	v.p.z.: 8:00 v.p.: 14:00
KRUH	Posuda	Razina	Način	Temp. u °C	Trajanje u minutama
Bijeli kruh (1 kg brašna) u pravokutnom kalupu	Pravokutni kalup	1	Konvencionalno	170	v.p.z.: 9:20 v.p.: 50:00
Bijeli kruh (1 kg brašna) u pravokutnom kalupu	Pravokutni kalup	1	Konvencionalno s ventilatorom	170	v.p.z.: 12:00 v.p.: 45:00
Svježa pizza (tanki)	Lim za pečenje	2	Konvencionalno	170	v.p.z.: 9:30 v.p.: 21:00
Svježa pizza (debela)	Lim za pečenje	2	Konvencionalno	170	v.p.z.: 10:00 v.p.: 45:00
Svježa pizza (debela)	Lim za pečenje	2	Konvencionalno s ventilatorom	170	v.p.z.: 8:00 v.p.: 41:00
Kruh	Lim za pečenje	1	Konvencionalno	190	v.p.z.: 9:00 v.p.: 30:00

Napomena: v.p.z. označava vrijeme prethodnog zagrijavanja, v.p. označava vrijeme pečenja.

MESO	Posuda	Razina	Način	Temp. u °C	Trajanje u minutama
Goveđi biftek 1,6 kg	Lim za pečenje	2	Dvostruki gril s ventilatorom	180	55
Mesna štruca, 1 kg mesa	Lim za pečenje	1	Konvencionalno	180	75
Pile 1 kg	Lim za pečenje	Razina 2: rešetka Razina 1: lim za pečenje	Dvostruki gril s ventilatorom	180	50
Fish (2,5 kg)	Lim za pečenje	2	Konvencionalno	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Lim za pečenje	3	Konvencionalno	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	Lim za pečenje	1	Konvencionalno	160	82
Chicken 1,7kg	Lim za pečenje	Razina 2: rešetka Razina 1: lim za pečenje	Konvencionalno	180	78

HRANA TESTIRANA U SKLADU SA STANDARDOM EN 60350-1

RECEPTI A	Pribor	Funkcija	°C	Razina	Vrijeme (min)	Prethodno zagrijavanje
Biskvit	Kalup s odvojivim dnom Ø26 cm		170	1	30-35	Ne
Biskvit	Kalup s odvojivim dnom Ø26 cm		160	1	30-35	Ne
Sitni kolači	1 lim za pečenje		150	2	30-40	Da
Sitni kolači	1 lim za pečenje		150	2	40-50	Da
Sitni kolači	2 lima za pečenje		150	2 i 4	30-35	Da
Kolač od sira	Kalup s odvojivim dnom Ø26 cm		150	1	70-80	Ne
Pita od jabuka	Kalup s odvojivim dnom Ø20 cm		170	1	80-85	Ne
Pita od jabuka	Kalup s odvojivim dnom Ø20 cm		160	1	70-80	Ne
Kruh	1 lim za pečenje		210	1	30-35	Da
Kruh	1 lim za pečenje		190	1	30-35	Da

HRANA TESTIRANA U SKLADU SA STANDARDOM EN 60350-1

RECEPTI A	Pribor	Funkcija	°C	Razina	Vrijeme (min)	Prethodno zagrijavanje
Tost	Rešetka		Max	5	6-8	Da, 5 min
Piletina	Rešetka i lim za pečenje		180	Rešetka 2 Lim za pečenje 1	75-80	Da

1. Kod pečenja pileta, počnite peći s donjom stranom okrenutom prema gore pa nakon 30 minuta okrenite pile na gornju stranu.
2. Koristite tamni matirani kalup za pečenje i stavite ga na rešetku.
3. Limove za pečenje izvadite u trenutku kada je hrana pečena, bez obzira je li isteklo zadano vrijeme pečenja.
4. Odaberite nižu temperaturu i provjerite jelo nakon isteka najkraćeg vremena navedenog u tablici.
5. Ako u načinu grila koristite lim za pečenje za sakupljanje tekućine koja kapa iz hrane na rešetki, lim treba staviti na razinu 1 i napuniti ga s nešto vode.
6. Pljeskavice za hamburgere treba okrenuti nakon približno 2/3 vremena pripreme.

ENERGETSKA UČINKOVITOST U SKLADU SA STANDARDOM EN 60350-1

Obratite pažnju na sljedeće informacije:

1. Mjerenja su izvršena u načinu "ECO" kako bi se dobili podaci o načinima sa prisilnim strujanjem zraka i za dobivanje energetske oznake.
2. Mjerenja su izvršena u načinu "Gornji i donji grijač" kako bi se dobili podaci podataka o konvencionalnom načinu rada.
3. Tijekom mjerenja u unutrašnjosti pećnice je bio samo nužan pribor. Svi drugi dijelovi moraju biti uklonjeni.
4. Pećnica je postavljena na način opisan u uputama za postavljanje i smještena u sredinu elementa.
5. Za mjerenja vrata pećnice moraju biti zatvorena kao i prilikom korištenja u kućanstvu, čak i ako kabel utječe na učinkovitost brtve tijekom mjerenja. Kako biste bili sigurni da neće biti negativnih učinaka na podatke o energiji zbog utjecaja na učinkovitost brtve, potrebno je pažljivo zatvoriti vrata tijekom mjerenja. Kako bi se osiguralo da je učinkovitost brtve slična onoj kod primjene u kućanstvima gdje kabel ne ometa njeno funkcioniranje, možda će biti potrebno upotrijebiti odgovarajući alat.
6. Volumen unutrašnjosti pećnice utvrđen je uporabom načina "Odmrzavanje" opisanog na str. 14. Kako bi se utvrdila učinkovitost uporabe pećnice, iz unutrašnjosti je izvađen sav dodatni pribor, uključujući bočne rešetke.

KUHANJE U NAČINU ECO

**U načinu ECO toplinu generira donji grijač i prstenasti grijač.
Uporabom ovog načina možete uštedjeti na energiji prilikom pečenja.**

RECEPTI	Pribor	°C	Razina	Vrijeme (min)	Prethodno zagrijavanje
Challah	1 lim za pečenje	180	1	45-50	Ne
Svinjsko pečenje	1 lim za pečenje	200	1	80-85	Ne
Francuska pita s trešnjama (Clafouti)	Okrugli kalup	200	1	55-60	Ne
Goveđe pečenje 1,3 kg	1 lim za pečenje	200	1	80-85	Ne
Brownies	Rešetka i staklena posuda	180	1	55-60	Ne
Gratinirani krumpir	Rešetka i okrugla posuda	180	1	65-70	Ne
Lazanje	Rešetka i staklena posuda	180	1	75-80	Ne
Kolač od sira	Kalup s odvojitivim dnom Ø20 cm	160	1	80-90	Ne

LIST S TEHNIČKIM PODACIMA

(EU 65/2014 & EU 66/2014)

Midea 7NM30E0B-7NM30T0B	
Br. prostora za pečenje	1
Izvor topline	Struja
Upotrebljivi volumen	72L
Potrošnja el. energije, pećnica (konvencionalno)	1.06kWh/ciklus
Potrošnja el. energije, pećnica (prisilno strujanje zraka)	0.69kWh/ciklus
Indeks energetske učinkovitosti prostora za pečenje	81.9
Klasa energetske učinkovitosti (A+++ do D)	A+

Napomena

Svi načini rada opisani na stranama 8 i 14 su glavne funkcije pećnice.

Gemma B&D d.o.o. Uvoznik i distributer za RH 10000 Zagreb, Prisavlje 2 Veleprodaja: tel.: 00385 1 6196 446, 6195 604 fax: 00385 1 6195 581 e-mail: veleprodaja@gemma.hr Centralni servis: tel/fax: 00385 1 6195 582 e-mail: servis@gemma.hr www.gemma.hr	Gemma BH d.o.o. Uvoznik i distributer za BiH 71000 Sarajevo, Džemala Bijedića 25c, Veleprodaja: tel./fax: 00387 33 407 935, 00387 33 407 936 e-mail: info@gemma.ba www.gemma.ba	Gemma B&D d.s.d. Podgorica Uvoznik i distributer za CG 81000 Podgorica, Serdara Jola Piletića bb (PC Palada) Veleprodaja: tel.: 00382 20 672 961 e-mail: veleprodaja@gemmabd.me www.gemmabd.me
--	--	--

Radi stalnog poboljšavanja proizvoda može doći do promjene tehničkih podataka bez prethodne obavijesti. Ove upute napravljene su s mnogo truda i s najvećom pažnjom, no pogreške u procesu izrade i/ili prijevoda uputa uvijek su moguće. Stoga proizvođač i prodavatelj ne preuzimaju odgovornost za eventualne netočne navode, pogreške u prijevodu ili tiskarske pogreške u ovim uputama.

Midea

Beépített Sütő

Használati útmutató

MODELL :7NM30E0B/7NM30T0B



GONDOSAN ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT!

A sütő használata előtt figyelmesen olvassa el ezt az útmutatót, és gondosan őrizze meg.
Ha követi az utasításokat, a sütő hosszú évekig fogja megbízhatóan szolgálni Önt.

TARTALOM

2 BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

- 2 Rendeltetésszerű használat
 - 3 Vigyázat
 - 6 A kár okai
-

8 BESZERELÉS

9 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- 9 A készülék azonosítása
 - 9 **7NM3OEOB**
 - 9 Alkatrészek
 - 10 A készülék használata előtt
 - 11 A sütés típusai
 - 12 A készülék használata
 - 15 **7NM3OTOB**
 - 15 Alkatrészek
 - 16 A készülék használata előtt
 - 17 A sütés típusai
 - 18 A készülék használata
 - 20 Demó szombati üzemmóddal
-

21 KIEGÉSZÍTŐK

- 25 LEVEGŐVÉDELMI RENDSZER
 - 26 ENERGIAHATÉKONY HASZNÁLAT
 - 27 KÖRNYEZET
 - 27 EGÉSZSÉG
 - 27 KÉSZÜLÉKE KARBANTARTÁSA
 - 30 A KÉSZÜLÉK AJTÁJA
 - 37 JAVÍTSA MEG A KÉSZÜLÉKÉT, AMIKOR SZÜKSÉGES
 - 41 ÜGYFÉLSZOLGÁLAT
 - 42 TIPPEK ÉS TRÜKKÖK
-

44 HAGYOMÁNYOS RECEPTEK

- 44 Sütemények
 - 45 Kenyér és pizza
 - 46 Hús
-

- 46 ÉLELMISZER VIZSGÁLATA AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT
- 47 ÉLELMISZER VIZSGÁLATA AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT
- 48 FŐZÉS ECO ÜZEMMÓDBAN
- 48 ADATLAP (EU 65/2014 & EU 66/2014)

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Rendeltetésszerű használat

Köszönjük, hogy megvásárolta a Midea beépített sütőt. Kicsomagolás előtt, kérjük, olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót. Csak ezután tudja biztonságosan és helyesen működtetni a készülékét. Javasoljuk, hogy őrizze meg a használati útmutatót és a telepítési utasításokat a későbbi felhasználás céljából, valamint a további tulajdonosok számára.

A készüléket csak a konyhában szabad beszerelni. Kövesse a speciális szerelési utasításokat.

Kicsomagolás után ellenőrizze, hogy nincs-e sérülés a készüléken. Sérült állapotban ne csatlakoztassa a készüléket. Villásdugó nélküli készülékeket csak engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathat. A helytelen csatlakoztatás által okozott károkra nem vonatkozik a garancia. A készülék kizárólag beltéri használatra alkalmas. Soha ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül. The appliance must be supervised during operation. 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel élő személyek, illetve kevés gyakorlattal és tudással rendelkező személyek csak akkor használhatják a készüléket, ha a tevékenységüket felügyelik vagy a biztonságukért felelős személytől megkapták a biztonságos használathoz szükséges utasításokat és megértették a fennálló kockázatokat. Gyermekeknek tilos a készülékkel, a készüléken vagy annak környékén játszani. A gyermekek csak akkor tisztíthatják a készüléket vagy végezhetnek általános karbantartást, ha legalább 8 évesek és a tevékenységüket felügyeli valaki.

A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket tartsa biztonságos távolságban a készüléktől és a tápkábeltől.

Kérjük, mindig a megfelelő módon helyezze a tartozékokat a sütőtérbe.

VIGYÁZAT

Áramütés veszélye!

1. A nem megfelelően végzett szerelési munkálatok veszélyesek. A szerelési munkálatokat és a sérült kábelek cseréjét kizárólag képesített szervizes munkatársunk végezheti. Ha a készülék meghibásodott, akkor húzza ki a készüléket a hálózathoz vagy kapcsolja le a megszakítót a kapcsolódobozban. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.
2. Az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat, ha hozzáér a készülék forró részeihez. Mindig ügyeljen arra, hogy az elektromos készülék kábelei ne érjenek a készülék forró részeihez.
3. Ne használjon olyan nagynyomású tisztítógépeket vagy gőztisztítókat, amelyek áramütést okozhatnak.
4. Meghibásodott készülék esetében fennáll az áramütés kockázata. Soha ne kapcsolja be a meghibásodott készüléket. Húzza ki a készüléket a hálózathoz vagy kapcsolja le a megszakítót a kapcsolódobozban. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

Égési sérülés kockázata!

1. A készülék nagyon felforrósodik. Soha ne érintse meg a készülék belső felületeit vagy a fűtőelemeket.
2. Mindig hagyja kihűlni a készüléket.
3. Tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban.
4. Mindig használjon sütőkesztyűt, amikor a tartozékokat vagy edényeket eltávolítja a készülék belsejéből.
5. Az alkoholos gőz meggyulladhat a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek nagy mennyiségű, magas alkoholtartalmú italt tartalmaznak.

Magas alkoholtartalmú italt csak kis mennyiségben használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Forrázás veszélye!

1. A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érjen a forró részekhez. Tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban.
2. Amikor kinyitja a készülék ajtaját, forró gőz távozhat a belsejéből. A gőz a hőmérsékletétől függően nem biztos, hogy látható. Kinyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki az ajtót. Tartsa távol a gyermekeket.
3. A készülék forró belsejében lévő víz forró gőzt képezhet. Soha ne öntsön vizet a forró sütőtérbe.

Sérülés kockázata!

1. Ha a készülék ajtajának üvege megkarcolódik, később repedéssé válhat. Ne használjon üvegkaparót, valamint éles vagy súroló hatású eszközöket, tisztítószeret.
2. Az ajtó kinyitásakor és bezárásakor a készülék ajtaján lévő zsanérok elmozdulnak, és így az ujjai beszorulhatnak. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

Tűzveszély!

1. A készülék belsejében tárolt gyúlékony tárgyak kigyulladhatnak. Soha ne helyezzen gyúlékony tárgyakat a készülék belsejébe. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha füst van benne. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki az

elektromos hálózathoz, vagy kapcsolja ki a kapcsolódobozban található megszakítót.

2. A készülék ajtajának kinyitásakor légáramlat jön létre. Amennyiben a zsírpapír hozzáér a fűtőelemhez, kigyulladhat. Az előmelegítés során a zsírpapírt ne helyezze nehezék nélkül a kiegészítőkre. Mindig helyezzen egy edényt vagy sütőformát a zsírpapírra. Csak a szükséges felületet fedje le zsírpapírral. A zsírpapír nem nyúljon túl a kiegészítőkön.

Mágnesség miatti veszély!

A vezérlőpanel vagy vezérlőelemek állandó mágnesekkel működnek. Hatással lehetnek az elektronikus implantátumokra, pl. szívritmus-szabályozókra vagy inzulinpumpákra. Az elektronikus implantátumokkal rendelkező személyeknek legalább 10 cm-re kell állniuk a vezérlőpaneltől.

A kár okai

1. Tartozékok, fólia, zsírpapír vagy sütőedények a készülék aljában: ne helyezzen tartozékokat a készülék aljába. Ne tegyen a készülék aljába semmilyen fóliát vagy zsírpapírt. Ne helyezzen a készülék aljába edényeket, ha 50°C feletti hőmérsékletet állított be. Ez a hő felhalmozódását okozza. A zománc megsérülhet.
2. Alufólia: A készülék belsejében lévő alufólia nem érintkezhet az ajtóüveggel. Ez az ajtó üvegének állandó elszíneződését okozhatja.
3. Szilikon edények: Ne használjon szilikon edényeket, szilikon tartalmú alátéteket, fedőket vagy kiegészítőket. A sütő érzékelője megsérülhet.
4. Víz a forró sütőtérben: ne öntsön vizet a készülék belsejébe, amikor forró. Ez gőzt okoz. A hőmérsékletváltozás károsíthatja a zománcot.
5. Nedvesség a készülék belsejében: Ha a készülék belseje hosszabb ideig nedves marad, korrózióhoz vezethet. Használat után hagyja a készüléket megszáradni. Ne tartsa a nedves ételeket hosszabb ideig a zárt sütőtérben. Ne tároljon élelmiszert a készülék belsejében.
6. A készülék hűtése nyitott ajtóval: A magas hőmérsékleten történő üzemeltetést követően hagyja a készüléket csukott ajtóval lehűlni. Ne tegyen semmit a készülék ajtajába. Még akkor is, ha az ajtót csak résnyire hagyják nyitva, a közeli bútorok felülete idővel károsodhat.

Csak akkor hagyja a készüléket nyitott ajtóval száradni, ha a sütő működése közben sok nedvesség keletkezett.

7. Gyümölcsle: Különösen lédús gyümölcsös sütemények sütésekor ne pakolja túlságosan tele a sütőtepsit. A sütőtepsiből csöpögő gyümölcsle foltokat hagy, amelyeket nem lehet eltávolítani. Ha lehetséges, használjon mélyebb univerzális edényt.
8. Rendkívül szennyezett tömítés: Ha a tömítés nagyon szennyezett, akkor a készülék ajtaja működés közben már nem záródik be megfelelően. A szomszédos berendezések felülete megsérülhet. A tömítést mindig tartsa tisztán.
9. A készülék ajtajának ülésként, polcként vagy munkalapként történő használata: Ne üljön rá a készülék ajtajára, ne tegyen, és ne akasszon fel rá semmit. Ne helyezzen edényeket vagy kiegészítőket a készülék ajtajára.
10. Kiegészítők behelyezése: a készülék típusától függően a kiegészítők megkarcolhatják az ajtót becsukáskor. Az edényeket mindig ütközésig helyezze be a készülék belsejébe.
11. A készülék szállítása: a készüléket ne az ajtó fogantyújánál fogva szállítsa vagy tartsa meg. Az ajtófogantyú nem bírja el a készülék súlyát, ezért letörhet.
12. Ha a kikapcsolt sütő maradék hőjét használja fel az ételek melegen tartására, akkor a készülék belsejében magas nedvességtartalom léphet fel. Ez páralecsapódáshoz vezethet, ami korróziós károkat okozhat a kiváló minőségű készülékében, valamint károsíthatja a konyháját. Kerülje el a páralecsapódást az ajtó kinyitásával, vagy használja a „Kiolvasztás” módot.

BESZERELÉS

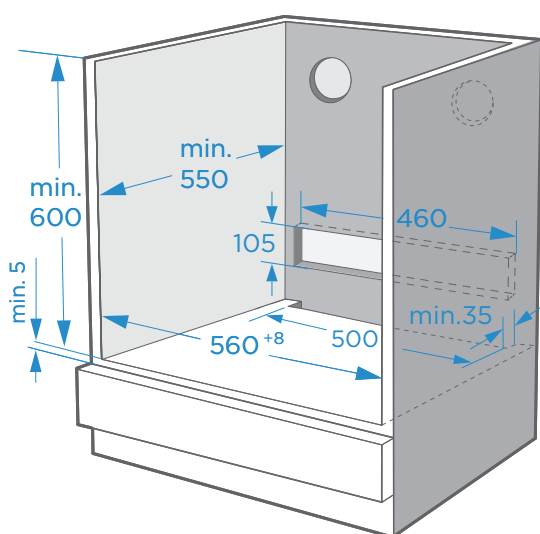
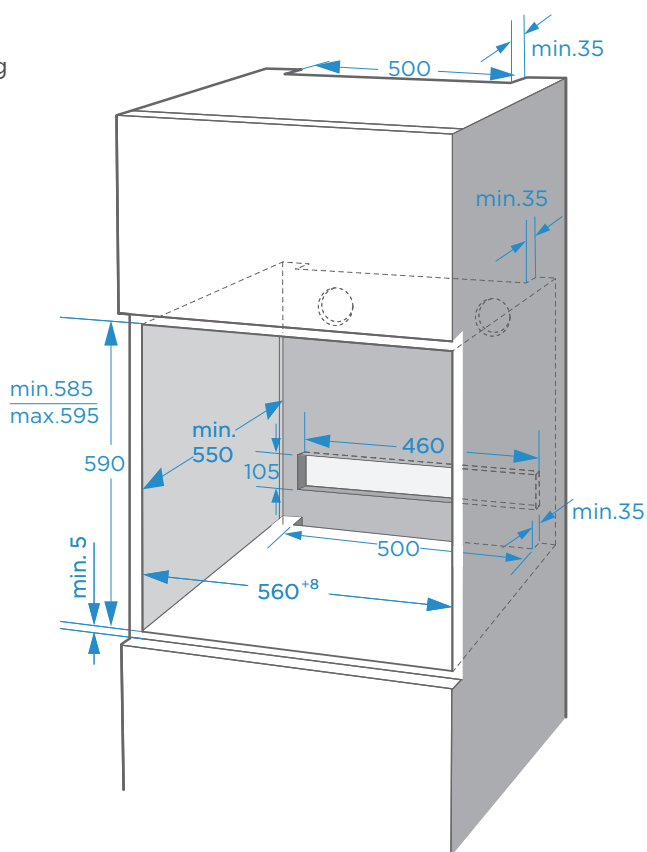
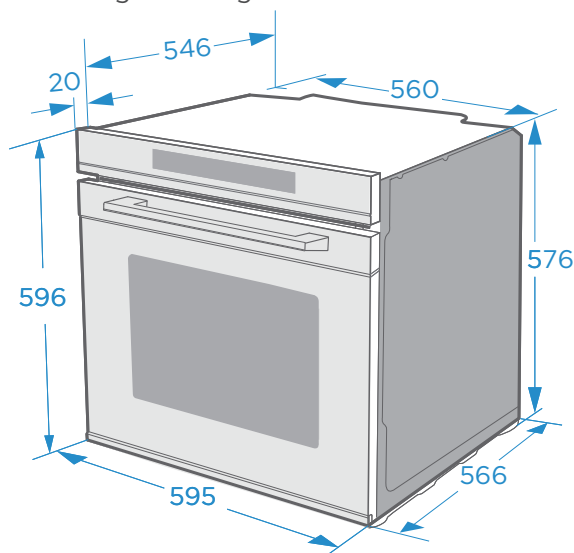
A készülék biztonságos üzemeltetéséhez kérjük, győződjön meg arról, hogy a szakmai szabályzat szerint lett-e beszerelve, a beszerelési utasítások figyelembevételével. A helytelen szerelés miatt bekövetkező károk nem tartoznak a garancia hatálya alá.

A beszerelés során viseljen védőkesztyűt, nehogy az éles szélek sérülést okozzanak.

Beszerezés előtt ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a készülék. Ha sérülést észlel, ne csatlakoztassa a készüléket. A készülék bekapcsolása előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot és ragasztófóliát.

A mellékelt méretek mm-ben vannak megadva.

Fontos, hogy a villásdugó hozzáférhető legyen, máskülönben a rögzített vezetéknél kapcsolót kell kialakítani, hogy szükség esetén a készüléket az üzembe helyezés után is ki lehessen húzni. **Figyelmeztetés:** Ne építse be a készüléket dekorpanel mögé a túlmelegedés megelőzése érdekében.



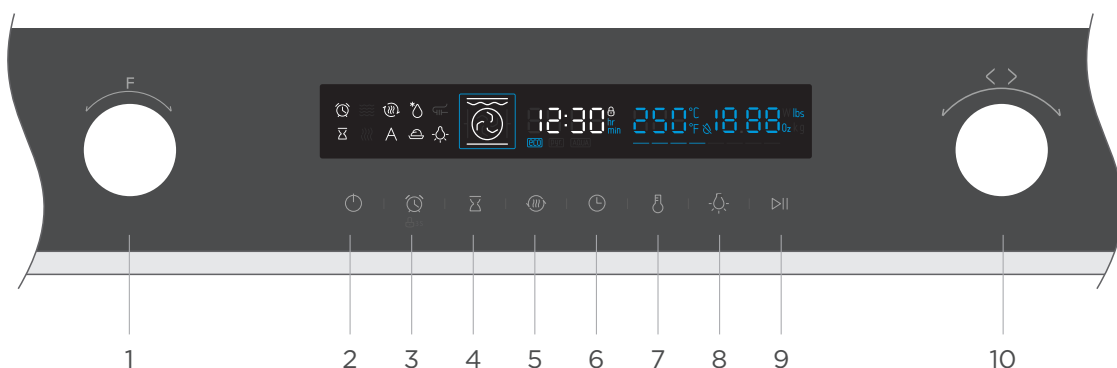
A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A KÉSZÜLÉK AZONOSÍTÁSA

Ellenőrizze a modell számát. A modell számát a vezérlőpanelen ellenőrizheti.

7NM30EOB

ALKATRÉSZEK



1. Sütő - Funkció	Forgassa el ezt a gombot a sütési mód megváltoztatásához.
 2. BE / KI	A sütő be- és kikapcsolása.
 3. Időzítő / Gyermezkár	Használja az időzítő funkciót / gyermekzárát, tartsa a gombot lenyomva 3 másodpercig
 4. Befejezés ideje	Állítsa be a sütési idő végét.
 5. Gyors előmelegítés	Használja ezt a funkciót a gyors előmelegítéshez.
 6. Időtartam & Óra beállítása	Állítsa be az időtartamot, majd válassza ki a funkciót és állítsa be az órát készenléti állapotban.
 7. Hőmérséklet beállítása	Nyomja meg a hőmérséklet beállításához.
 8. Lámpa BE / KI	A lámpa be- és kikapcsolása.
 9. Indítás / Szünet	A sütési folyamat elindítása és szüneteltetése.
 10. Beállítás	Módosítsa a kijelzőn látható beállítási értékeket.

Üzemi állapotban a narancssárga fény világít; készenléti állapotban a fehér fény világít.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

Első használat

Mielőtt először használja a készüléket ételkészítéshez, tisztítsa meg a készülék belsejét és a tartozékokat.

1. Távolítsa el minden matricát, felületvédő fóliát és a szállítás során használt védőelemet.
2. Távolítsa el az összes tartozékot és az oldalsó állványokat a belső részből.
3. Szappanos vízzel, konyharuhával vagy puha kefével alaposan tisztítsa meg a tartozékokat és az oldalsó állványokat.
4. Ügyeljen arra, hogy a készülék belsejében ne maradjon csomagolóanyag, például polisztirol pellet vagy fadarab, amely tűzveszélyt okozhat.
5. Egy puha, nedves ruhával törölje le a sütőtér és az ajtó sima felületét.
6. Az új készülék szagának eltávolítása érdekében melegítse fel a készüléket üres állapotban és csukott sütőajtóval.
7. A készülék első felmelegítésekor szellőztessen a konyhában. Ezalatt a gyerekeket és a háziállatokat tartsa távol a konyhától. Csukja be a szomszédos szobák ajtaját.
8. Állítsa be a kijelölt beállításokat. A sütés típusának és hőmérsékletének beállításáról a következő szakaszban tájékozódhat.

→ „A készülék használata” rész a 12. oldalon található

Beállítások

Sütési mód	
Hőmérséklet	250°C
Idő	1 óra

A készülék lehűlése után:

1. Szappanos vízzel és konyharuhával tisztítsa meg a sima felületeket és az ajtót.
2. Szárítsa meg az összes felületet.
3. Szerelje fel az oldalsó állványokat.

Idő beállítása

A sütő használata előtt be kell állítani az időt.

1. Miután a sütőt elektromosan csatlakoztatta, érintse meg a  óra szimbólumot, majd a jobb oldali gomb elforgatásával órákban állíthatja be a napszakot.
2. Érintse meg ismét a  óra szimbólumot, majd a jobb gombbal állítsa be az időt percekben.
3. A beállítás befejezéséhez érintse meg a  óra szimbólumot

MEGJEGYZÉS: Az óra 24 órás kijelzővel rendelkezik.

A SÜTÉS TÍPUSAI

A készüléknek különféle üzemmódjai vannak, amelyek megkönnyítik a készülék használatát. Annak érdekében, hogy megtalálja az edényhez megfelelő sütési módot, az alábbiakban ismertetjük a használati területeket és a köztük lévő különbségeket.

A sütés típusai	Hőmérséklet	Használat
 Hagyományos	30 ~ 250 °C	Sütemény és hús egy szinten történő, hagyományos sütéséhez. Különösen alkalmas mázas sütemények elkészítéséhez.
 Légkeverés	50 ~ 250 °C	Sütemény és hús egy vagy több szinten történő, hagyományos sütéséhez. A hő a ventilátort egyenletesen körülvevő kör alakú fűtőelemből érkezik.
 ECO	140 ~ 240 °C	Energiatakarékos főzéshez.
 Hagyományos + Légkeverés	50 ~ 250 °C	Sütemény és hús egy vagy több szinten történő sütéséhez. A ventilátor egyenletesen osztja el a fűtőelemekből érkező hőt a készülék belsejében.
 Sugárzó hő	150 ~ 250 °C	Kis mennyiségű étel grillezéséhez és az ételek pirításához. Kérjük, helyezze az ételt középre a grillrész fűtőeleme alá.
 Dupla Grill + Légkeverés	50 ~ 250 °C	Lapos tételek grillezéséhez és az ételek pirításához. A ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a készülék belsejében.
 Dupla Grill	150 ~ 250 °C	Lapos ételek grillezéséhez és az ételek pirításához.
 Pizza	50 ~ 250 °C	Pizzákhoz és olyan ételekhez, melyeknél sok alsó sütésre van szükség. Az alsó sütés és a kör alakú fűtőelem működni fog.
 Alsó sütés	30 ~ 220 °C	Pizzák, piték és sütemények aljának extra pirításához. A hőt az alsó fűtőelem biztosítja.
 Kiolvasztás	—	A fagyasztott ételek kíméletes kiolvasztására.
 Kelesztés	30 ~ 45 °C	Kelt tészta és kovász készítéséhez, valamint joghurt előállításához.

Megjegyzések

A kiolvasztás, az erjesztés és az "ECO" funkcióknál nem használható gyors előmelegítés.

Megjegyzések

1. Nagy adag étel kiolvasztásához kiveheti az oldalsó állványokat és az edényt a készülék aljában helyezheti el.
2. Az edények melegítéséhez érdemes eltávolítani az oldalsó állványokat, és a „Forró levegős grillezés” és a „Légkeveréses sütés” módokat választani, valamint a hőmérsékletet 50°C-ra állítani. „Forró levegős grillezést” kell használni, ha az edény a készülék aljának több mint felét lefedi.
3. A készülék belsejében a hőeloszlás optimális egyenletessége miatt a „Légkeveréses sütés” során a ventilátor a sütési folyamat bizonyos szakaszaiban működik, hogy garantálja a lehető legjobb teljesítményt.

Figyelmeztetés

1. Ha folyamatban lévő művelet közben kinyitja a készülék ajtaját, a művelet nem áll le. Kérjük, legyen különösen óvatos az égési sérülések kockázata miatt.
2. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat. Ellenkező esetben a készülék túlmelegedhet. Annak érdekében, hogy a készülék a művelet után gyorsabban lehűljön, a hűtőventilátor a művelet befejezése után is működik egy ideig.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A forró levegő elszökik az ajtó felett.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Főzés sütővel

1. Miután a sütőt elektromosan csatlakoztatta, forgassa el a sütő funkciógombját a funkciók kiválasztásához, és a beállító gombot pedig a sütési hőmérséklet beállításához.
2. Érintse meg a Start / Szünet szimbólumot  a sütő elindításához, ha nem nyomja meg, akkor a sütő 10 perc múlva visszaáll az órára.
3. A sütési folyamatot a  gomb megérintésével törölheti.

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet beállítása után, a  óra szimbólum megérintésével és a beállító gomb elforgatásával beállíthatja a sütés időtartamát is.

Gyors előmelegítés

A gyors előmelegítéssel lerövidítheti az előmelegítés idejét. Ezután válasszon ki egy funkciót, érintse meg a gyors előmelegítés  szimbólumot, a képernyőn a gyors előmelegítés jelzése világítani kezd. Ha ez a funkció nem képes a gyors előmelegítésre, akkor a készülék „csipogó” hangot ad ki. A kiolvasztás, kelesztés és az "ECO" funkciókat nem lehet gyorsan előmelegíteni.

Állítsa be a befejezés időpontját

1. Fejezze be az óra beállítását;
2. Érintse meg a  ikont, állítsa be az órát a jobb gombbal, nyomja meg a  gombot, állítsa be a percet a jobb gombbal, majd érintse meg a  ikont a megerősítéshez;
3. Forgassa el a bal gombot a funkció kiválasztásához; állítsa be az időt és a hőmérsékletet a jobb gombbal;

Megjegyzések

1. Például, ha a befejezési időt 10 órára állítja be, és a főzési időtartam 1 óra, a sütő 9 órakor felmelegszik és 10 órakor leáll.
2. A húspróba, a kiolvasztás és a kelesztés funkciók nem működnek az időzítővel.

Változtatás sütés közben

A készülék működési ideje alatt megváltoztathatja a sütés típusát és a hőmérséklet beállítását a sütőfunkció vagy a beállító gomb segítségével. A változtatás után, ha 6 másodperc után nem történik más művelet, a sütő a beállított változtatás szerint melegszik fel.

Ha módosítani szeretné a sütési időtartamot a sütési folyamat közben, érintse meg a  gombot, és változtassa meg a beállító gombbal.

A változtatás után, ha 6 másodperc után nem történik más művelet, a sütő a beállított változtatás szerint melegszik fel. Ha a főzési folyamathoz befejezési időt állított be, akkor más változtatást nem lehet beállítani.

Ha meg akarja szakítani a főzési folyamatot, érintse meg a  gombot.

Megjegyzések

1. Az üzemmódok/hőmérséklet/pihenési idő megváltoztatása negatívan befolyásolhatja a sütés eredményét, ezért erősen javasoljuk ennek elkerülését, kivéve, ha kiemelt tapasztalattal rendelkezik a főzés terén.
2. Az üzemmódok/hőmérséklet/pihenési idő megváltoztatása negatívan befolyásolhatja a sütés eredményét, ezért erősen javasoljuk ennek elkerülését, kivéve, ha kiemelt tapasztalattal rendelkezik a főzés terén.

Vigyázat!

Miután a készülék bekapcsolt, a készülék belseje nagy mértékben felforrósodik. Soha ne érintse meg a készülék belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Sütőkesztyűvel vegye ki a tartozékokat vagy a sütőedényeket a sütőtérből, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezzel egyidőben tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

Időzítő

Az időzítő funkciót a  megérintésével használhatja. Amikor lejár az idő, a sütő figyelmeztető hangjelzést ad ki.

A  gomb első megnyomásakor állítsa be az időzítőt órákban, majd érintse meg újra a  gombot, és állítsa be az időzítőt percekben.

Érintse meg újra a  gombot, a beállítás végleges lesz.

Az időzítőt a sütés előtt és közben állíthatja be, de a funkció és a hőmérséklet kiválasztásánál nem áll rendelkezésre.

Gyermekezár

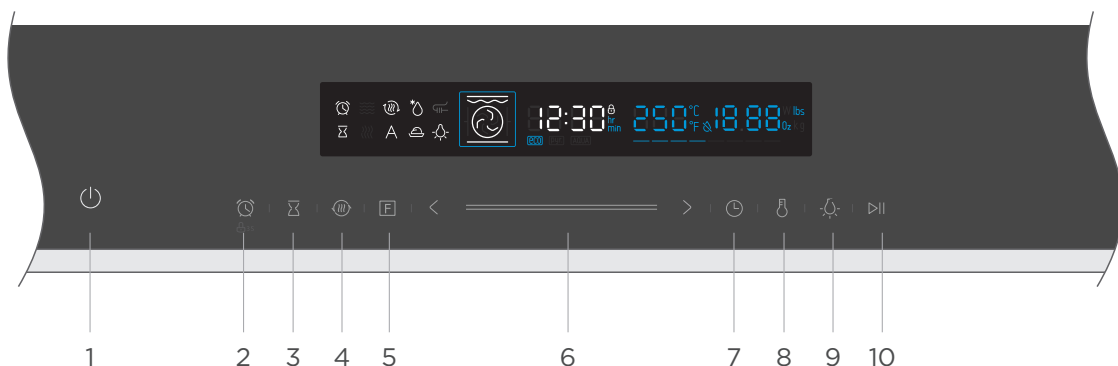
A készülék rendelkezik gyermekzárral, így a gyerekek nem tudják véletlenül bekapcsolni a készüléket vagy módosítani a beállításokat.

Ha 3 másodpercig hosszan nyomja a gombot, a gyermekzár aktiválódik. Ha ismét 3 másodpercig nyomja, a gyermekzár kioldódik.

A gyermekzárát akkor is aktiválhatja vagy kioldhatja, amikor a sütő működik vagy készenléti állapotban van. Nyomja a  gombot 3 másodpercig, így be- és kikapcsolhatja a gyermekzárát. Ha a gyermekzár be van kapcsolva, az állapotsorban  jelenik meg.

7NM30TOB

ÖSSZETÉTEL



	1. BE / KI	A sütő be- és kikapcsolása.
	2. Időzítő / Gyermekezár	Használja az időzítő funkciót / gyermekzárát, tartsa a gombot lenyomva 3 másodpercig
	3. Befejezés ideje	Állítsa be a sütési idő végét.
	4. Gyors előmelegítés	Használja ezt a funkciót a gyors előmelegítéshez.
	5. Sütő - Funkció	Nyomja meg ezt a szimbólumot a sütési mód megváltoztatásához, tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyors váltáshoz.
	6. Csúszka	Csúsztassa el a kijelzőn látható beállítási értékek megváltoztatásához.
	7. Időtartam & Óra beállítása	Állítsa be az időtartamot, majd válassza ki a funkciót és állítsa be az órát készenléti állapotban.
	8. Hőmérséklet beállítása	Nyomja meg a hőmérséklet beállításához.
	9. Lámpa BE / KI	A lámpa be- és kikapcsolása.
	10. Indítás / Szünet	A sütési folyamat elindítása és szüneteltetése.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

Első használat

Mielőtt először használja a készüléket ételkészítéshez, tisztítsa meg a készülék belsejét és a tartozékokat.

1. Távolítsa el minden matricát, felületvédő fóliát és a szállítás során használt védőelemet.
2. Távolítsa el az összes tartozékot és az oldalsó állványokat a belső részből.
3. Szappanos vízzel, konyharuhával vagy puha kefével alaposan tisztítsa meg a tartozékokat és az oldalsó állványokat.
4. Ügyeljen arra, hogy a készülék belsejében ne maradjon csomagolóanyag, például polisztirol pellet vagy fadarab, amely tűzveszélyt okozhat.
5. Egy puha, nedves ruhával törölje le a sütőtér és az ajtó sima felületét.
6. Az új készülék szagának eltávolítása érdekében melegítse fel a készüléket üres állapotban és csukott sütőajtóval.
7. A készülék első felmelegítésekor szellőztessen a konyhában. Ezalatt a gyerekeket és a háziállatokat tartsa távol a konyhától. Csukja be a szomszédos szobák ajtaját.
8. Állítsa be a kijelölt beállításokat. A sütés típusának és hőmérsékletének beállításáról a következő szakaszban tájékozódhat.

→ „A készülék használata” rész a 18. oldalon található

Beállítások

Sütési mód	
Hőmérséklet	250°C
Idő	1 óra

A készülék lehűlése után:

1. Szappanos vízzel és konyharuhával tisztítsa meg a sima felületeket és az ajtót.
2. Szárítsa meg az összes felületet.
3. Szerelje fel az oldalsó állványokat.

Idő beállítása

A sütő használata előtt be kell állítani az időt.

1. Miután a sütőt elektromosan csatlakoztatta, érintse meg a  óra szimbólumot, majd a jobb oldali gomb elforgatásával órákban állíthatja be a napszakot.
2. Érintse meg ismét a  óra szimbólumot, majd a jobb gombbal állítsa be az időt percekben.
3. A beállítás befejezéséhez érintse meg a  óra szimbólumot

MEGJEGYZÉS: Az óra 24 órás kijelzővel rendelkezik.

A SÜTÉS TÍPUSAI

A készüléknek különféle üzemmódjai vannak, amelyek megkönnyítik a készülék használatát. Annak érdekében, hogy megtalálja az edényhez megfelelő sütési módot, az alábbiakban ismertetjük a használati területeket és a köztük lévő különbségeket.

A sütés típusai	Hőmérséklet	Használat
 Hagyományos	30 ~ 250 °C	Sütemény és hús egy szinten történő, hagyományos sütéséhez. Különösen alkalmas mázas sütemények elkészítéséhez.
 Légkeverés	50 ~ 250 °C	Sütemény és hús egy vagy több szinten történő, hagyományos sütéséhez. A hő a ventilátort egyenletesen körülvevő kör alakú fűtőelemből érkezik.
 ECO	140 ~ 240 °C	Energiatakarékos főzéshez.
 Hagyományos + Légkeverés	50 ~ 250 °C	Sütemény és hús egy vagy több szinten történő sütéséhez. A ventilátor egyenletesen osztja el a fűtőelemekből érkező hőt a készülék belsejében.
 Sugárzó hő	150 ~ 250 °C	Kis mennyiségű étel grillezéséhez és az ételek pirításához. Kérjük, helyezze az ételt középre a grillrész fűtőeleme alá.
 Dupla Grill + Légkeverés	50 ~ 250 °C	Lapos tételek grillezéséhez és az ételek pirításához. A ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a készülék belsejében.
 Dupla Grill	150 ~ 250 °C	Lapos ételek grillezéséhez és az ételek pirításához.
 Pizza	50 ~ 250 °C	Pizzákhoz és olyan ételekhez, melyeknél sok alsó sütésre van szükség. Az alsó sütés és a kör alakú fűtőelem működni fog.
 Alsó sütés	30 ~ 220 °C	Pizzák, piték és sütemények aljának extra pirításához. A hőt az alsó fűtőelem biztosítja.
 Kiolvasztás	—	A fagyasztott ételek kíméletes kiolvasztására.
 Kelesztés	30 ~ 45 °C	Kelt tészta és kovász készítéséhez, valamint joghurt előállításához.

Megjegyzések

A kiolvasztás, az erjesztés és az "ECO" funkcióknál nem használható gyors előmelegítés.

Megjegyzések

1. Nagy adag étel kiolvasztásához kiveheti az oldalsó állványokat és az edényt a készülék aljában helyezheti el.
2. Az edények melegítéséhez érdemes eltávolítani az oldalsó állványokat, és a „Forró levegős grillezés” és a „Légkeveréses sütés” módokat választani, valamint a hőmérsékletet 50°C-ra állítani. „Forró levegős grillezést” kell használni, ha az edény a készülék aljának több mint felét lefedi.
3. A készülék belsejében a hőeloszlás optimális egyenletessége miatt a „Légkeveréses sütés” során a ventilátor a sütési folyamat bizonyos szakaszaiban működik, hogy garantálja a lehető legjobb teljesítményt.

Figyelmeztetés

1. Ha folyamatban lévő művelet közben kinyitja a készülék ajtaját, a művelet nem áll le. Kérjük, legyen különösen óvatos az égési sérülések kockázata miatt.
2. Ne takarja le a szellőzőnyílásokat. Ellenkező esetben a készülék túlmelegedhet. Annak érdekében, hogy a készülék a művelet után gyorsabban lehűljön, a hűtőventilátor a művelet befejezése után is működik egy ideig.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint be- és kikapcsol. A forró levegő elszökik az ajtó felett.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Főzés sütővel

1. Miután a sütőt elektromosan csatlakoztatta, forgassa el a sütő funkciógombját a funkciók kiválasztásához, és a beállító gombot pedig a sütési hőmérséklet beállításához.
2. Érintse meg a Start / Szünet szimbólumot  a sütő elindításához, ha nem nyomja meg, akkor a sütő 10 perc múlva visszaáll az órára.
3. A sütési folyamatot a  gomb megérintésével törölheti.

MEGJEGYZÉS: A hőmérséklet beállítása után, a  óra szimbólum megérintésével és a beállító gomb elforgatásával beállíthatja a sütés időtartamát is.

Gyors előmelegítés

A gyors előmelegítéssel lerövidítheti az előmelegítés idejét. Ezután válasszon ki egy funkciót, érintse meg a  gyors előmelegítés szimbólumot, a képernyőn a gyors előmelegítés jelzése világítani kezd. Ha ez a funkció nem képes gyors előmelegítésre,

akkor a készülék „csipogó” hangot ad ki. A kiolvasztás, kelesztés és az "ECO" funkciókat nem lehet gyorsan előmelegíteni.

Állítsa be a befejezési időt

Miután befejezte az idő beállítását, beállíthatja a főzés befejezését.

1. Érintse meg a  gombot, majd a csúszka vagy a "</>" szimbólum segítségével beállíthatja a befejezési időt órákban, majd a  gomb ismételt megnyomásával beállíthatja a perceket is. Amikor befejezte a beállítást, a véglegesítéshez érintse meg a  gombot
2. A befejezési idő beállításához be kell állítania a sütési időtartamot is. Kérjük, nézze meg a sütővel való főzés→MEGJEGYZÉS a főzési idő beállításának módjával kapcsolatban.
3. Például, ha beállítja a befejezési időt 10 órára, és a főzési időtartam 1 óra, akkor a sütő 9 órakor elkezd felmelegedni, és 10 órakor leáll.

Változtatás sütés közben

A készülék működési ideje alatt megváltoztathatja a sütés típusát és a hőmérséklet beállítását a sütő-funkció vagy a csúszka segítségével. A változtatás után, ha 6 másodperc után nem történik más művelet, a sütő a beállított változtatás szerint melegszik fel.

Ha módosítani szeretné a sütési időtartamot a sütési folyamat közben, érintse meg a  gombot, és változtassa meg a csúszka vagy a "</>" szimbólum segítségével. A változtatás után, ha 6 másodperc után nincs más művelet, a sütő a beállított változtatás szerint működik majd. Ha a főzési folyamathoz egy befejezési időt állított be, akkor más változtatást nem lehet beállítani. Ha meg akarja szakítani a főzési folyamatot, érintse meg a  gombot.

Megjegyzések

1. Az üzemmódok/hőmérséklet/pihenési idő megváltoztatása negatívan befolyásolhatja a sütés eredményét, ezért erősen javasoljuk ennek elkerülését, kivéve, ha kiemelt tapasztalattal rendelkezik a főzés terén.
2. Az üzemmódok/hőmérséklet/pihenési idő megváltoztatása negatívan befolyásolhatja a sütés eredményét, ezért erősen javasoljuk ennek elkerülését, kivéve, ha kiemelt tapasztalattal rendelkezik a főzés terén.

Vigyázat!

Miután a készülék bekapcsolt, a készülék belseje nagy mértékben felforrósodik. Soha ne érintse meg a készülék belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Sütőkesztyűvel vegye ki a tartozékokat vagy a sütőedényeket a sütőtérből, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezzel egyidőben tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

Időzítő

Az időzítő funkciót a  megérintésével használhatja. Amikor lejár az idő, a sütő figyelmeztető hangjelzést ad ki. A  gomb első megnyomásakor állítsa be az időzítőt órákban, majd érintse meg újra a  gombot, és állítsa be az időzítőt percekben. Érintse meg újra a  gombot, a beállítás végleges lesz. Az időzítőt a sütés előtt és közben állíthatja be, de a funkció és a hőmérséklet kiválasztásánál ez nem áll rendelkezésre.

Gyermekezár

A készülék rendelkezik gyermekzárral, így a gyerekek nem tudják véletlenül bekapcsolni a készüléket vagy módosítani a beállításokat.

Ha 3 másodpercig hosszan nyomja a gombot, a gyermekzár aktiválódik. Ha ismét 3 másodpercig nyomja, a gyermekzár kioldódik. A gyermekzárát akkor is aktiválhatja vagy kioldhatja, amikor a sütő működik vagy készenléti állapotban van. Nyomja a  gombot 3 másodpercig, így be- és kikapcsolhatja a gyermekzárát. Ha a gyermekzár be van kapcsolva, az állapotsorban  jelenik meg.

7NM30EOB/7NM30TOB

DEMÓ SZOMBATI ÜZEMMÓDDAL

Demó mód

Bemutató mód, kikapcsolás után elmenti az adatokat. Állapotmentési funkció kikapcsolás után: például, ha a demó mód be van kapcsolva, a készülék kikapcsolása, majd újbóli bekapcsolása után újra be lesz kapcsolva. A bemutató mód bekapcsolása után a fűtőcső nem működik.

1. Készenléti állapotban nyomja meg és tartsa lenyomva a " " gombot a demó módba való belépéshez, a kijelzőn „off” jelenik meg;
2. Forgassa jobbra a gombot a demó mód bekapcsolásához, a kijelzőn „off” jelenik meg, forgassa el a gombot balra a bemutató üzemmód kikapcsolásához, a kijelzőn „on” jelenik meg; ([7NM30EOB](#))
3. Csúsztassa jobbra a csúszkát a bemutató mód megnyitásához, a kijelzőn „off” jelenik meg; csúsztassa a csúszkát balra a bemutató mód kikapcsolásához, a kijelzőn „on” jelenik meg; ([7NM30TOB](#))

Megjegyzés:

Nyomja meg a Mégse gombot a beállításból való kilépéshez, vagy várjon 3 másodpercet, hogy a készülék automatikusan kilépjen a demó mód beállításából és visszatérjen készenléti állapotba.

Szombati üzemmód

A Szombati mód kikapcsolás után elmenti az adatot. 25 percenként mentse el a főzési adatokat. Ha az áramellátás működés közben megszakad, az újbóli bekapcsolás után a Szombati üzemmód addig folytatódik, amíg a főzési idő 0 nem lesz, vagy nyomja meg a  gombot a készenléti állapotba való visszatéréshez.

1. Készenléti állapotban nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyors előmelegítés gombot a szombati módba való belépéshez, a kijelzőn 5A8 jelenik meg. Az időbeállítási tartomány 24-80 óra.
2. Forgassa el a gombot a főzési idő beállításához. [\(7NM30EOB\)](#)
3. A főzési idő a csúszka elcsúsztatásával állítható be. [\(7NM30TOB\)](#)
4. Nyomja meg a start gombot, vagy 8 másodperc után indítsa el automatikusan az ünnepi üzemmódot.

Megjegyzés:

1. Működés közben csak a  kulcs érvényes, a többi kulcs érvénytelen.
2. A szombati üzemmódban a sütő ajtaja kinyílik vagy bezárul, és a sütő világítása nem világít.

KIEGÉSZÍTŐK

A készülékéhez számos kiegészítő tartozik. Itt megtalálja a mellékelt tartozékok listáját és információkat a helyes használatukról.

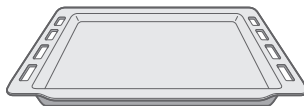
Mellékelt kiegészítők

A készülék a következő kiegészítőkkel van felszerelve:



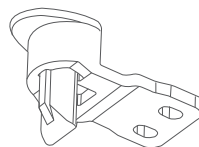
Grill rác

Sütőedények, sütőformák és tűzálló edények számára. Sültekhez és grillezett ételekhez.



Sütőtepsi

Tepsiben sült süteményekhez és apró süteményekhez.



Ajtózár

Ne hagyja, hogy a gyerekek kinyissák az ajtót és megégessék magukat.

Használja a tálcát folyadékokhoz vagy főtt ételek levéhez.

Csak gyári tartozékokat használjon. Ezek kifejezetten az Ön készülékéhez készültek.

A kiegészítőket megvásárolhatja az értékesítés utáni vevőszolgálattól, szakkereskedőktől vagy online.

Megjegyzés

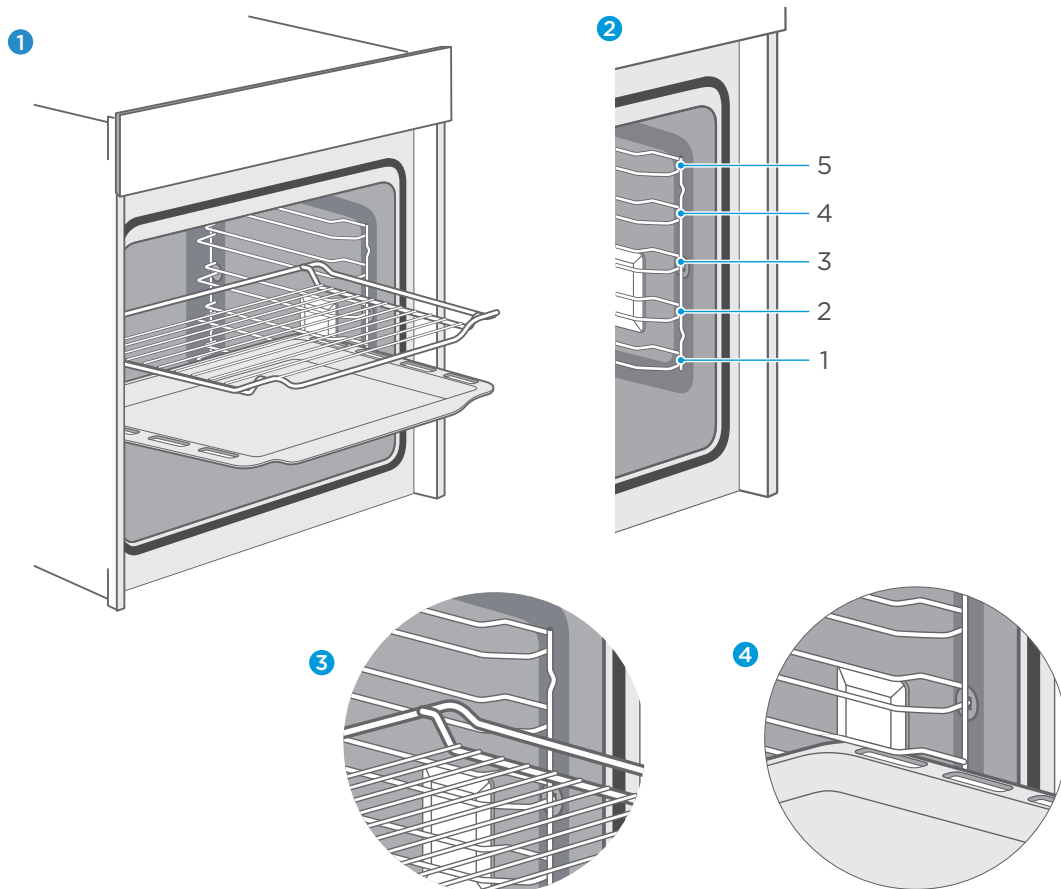
A tartozékok elveszíthetik alakjukat, ha felforrósodnak. Ez nem befolyásolja a funkciójukat. Miután lehűltek, ismét visszanyerik eredeti alakjukat.

Tartozékok behelyezése

A sütőtérben öt polcmagasság található. A polcmagasságokat alulról felfelé számozzuk. A tartozékokat körülbelül a felükig billenés nélkül lehet kihúzni.

Megjegyzések

1. Ügyeljen arra, hogy a tartozékokat mindig a megfelelő módon helyezze a sütőtérbe.
2. A tartozékokat mindig teljes hosszukban helyezze a készülékbe, hogy ne érjenek hozzá a készülék ajtajához.



Billenés elleni védelem

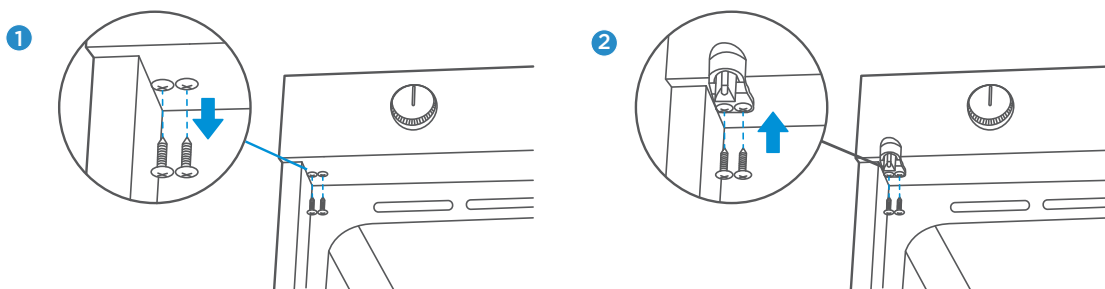
A tartozékokat körülbelül félig lehet kihúzni, utána rögzülnek. A rögzítő funkció megakadályozza, hogy a tartozékok kibillenjenek az élelmiszerek és az edények súlya alatt, miközben kihúzza azokat. A billenés elleni védelem érdekében az edényeket helyesen kell behelyezni a sütőtérbe. A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a rács a megfelelő irányba mutat, ahogy a ❶ ❸ kép is mutatja

A sütőtepsi behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütőtepsi a megfelelő irányba mutat, ahogy a ❶ ❹ kép is mutatja

Ajtózár beszerelése

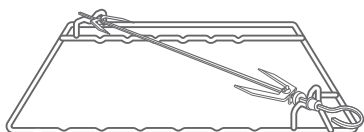
Ha készüléke rendelkezik ajtózárral (a tényleges készüléktől függ), kövesse az alábbi lépéseket:

1. Lazítsa meg a kezelőpanel bal alsó sarkában lévő két csavart, a ❶ képen látható módon.
2. Vegye elő az ajtózárát a tartozékok közül, és rögzítse két csavarral a vezérlőpanel aljára, a ❷ képen látható módon.
3. Ha az ajtózár funkcióra nincs szüksége, hagyja a két csavart a kezelőpanelben a zár felszerelése nélkül.



Választható tartozékok (készüléktől függően)

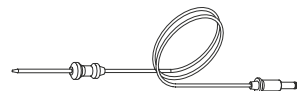
Választható tartozékokat vásárolhat az értékesítés utáni vevőszolgálattól, szakkereskedőktől vagy online. Az alábbi tartozékok vásárolhatók meg, további részletekért, kérjük, tekintse meg a prospektusunkat.



Forgórendszer
Olyan hús pörkölésére, mint csirke, pulyka, nyúl stb.;



Grillnyárs
Bizonyos ételek grillezéséhez, például húshoz és zöldséghez;



Hússzonda (készüléktől függően)
Helyezze a szondát a hús vagy a baromfi középre, távol a zsíros résztől vagy a csonttól

Tartozékok behelyezése:

A grillnyársak csak forgórendszerrel használhatók, a grillnyársakat helyezze a forgórendszer rácsára. Mielőtt a tartozékokat behelyezné a készülékbe, győződjön meg arról, hogy jól helyezte-e el az összes ételleket, majd óvatosan rakja őket a sütő 2. szintjére.

Megjegyzések

1. A forgórendszer nem forog folyamatosan, Ön kiválaszthatja, hogy a főzés során az étel teljesítménye alapján forogjon-e. Ügyeljen arra, hogy hőálló kesztyűt használjon, és az ajtó kinyitása közben vigyázzon a forró gőzzel. A forgórendszer 90 fokban képes elforgogni, és valószínűleg egyáltalán nem is kell elforgatnia.
2. A grillnyársak veszélyesek lehetnek a hegyes végük miatt, kérjük, győződjön meg arról, hogy gyermekek és a fogyatékkal élő személyek ne kerüljenek a közelükbe. Valamint a sütő bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a grillnyársak nem maradtak-e a csomagolásukban, ugyanis ez személyi sérülést vagy a sütőben kárt okozhat.
3. Erősen javasoljuk, hogy a forgórendszer és a grillnyársak használatakor a sütőtér 2. szintjének felső + alsó sütési funkcióját alkalmazza.

Vásárláskor kérjük, mindig adja meg a választható tartozék pontos megrendelési számát.

Választható tartozékok	Rendelési szám
Rács Sütőedények, sütőformák és tűzálló edények számára. Sültékhez és grillezett ételekhez.	7NM20M1-17030
Sütőtepsi Tepsiben sült süteményekhez és apró süteményekhez.	7NM20M1-17012
Univerzális edény Mázas süteményekhez, péksüteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy sültékhez.	7NM20M1-17011
Forgórendszer Hús sütéséhez, például csirkéhez, pulykához, nyúlhoz stb.	7NM30EO-06040
Grillnyárs Bizonyos ételek grillezéséhez, például húshoz és zöldséghez;	7NM30EO-06051

LEVEGŐVÉDELMI RENDSZER

Fejlett légterelési technológia.

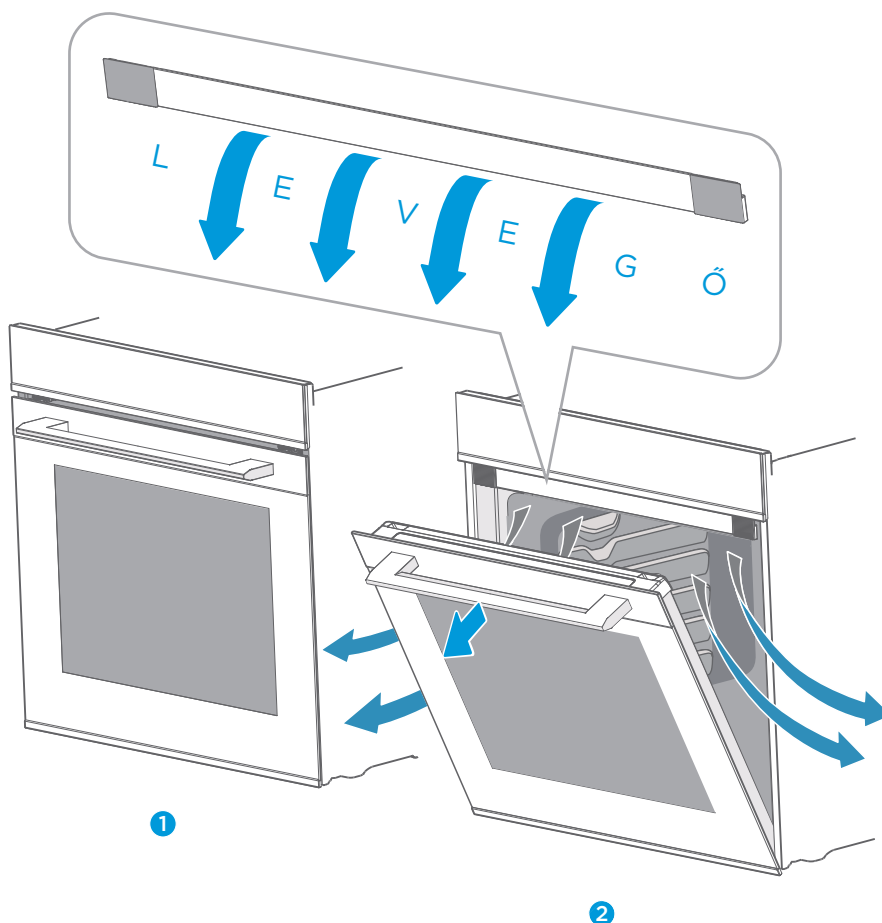
Ha készüléke levegővédelemmel van felszerelve (a tényleges készüléktől függ), kérjük, vegye figyelembe:

Aktív védelmi rendszer, amely megvédi Önt a váratlan hőtől: a hideg ajtótól kezdve, mely megakadályozza, hogy véletlenül megégesse magát, egészen a légfüggönyig, amely elzárja a készülék belsejében lévő forró levegőt.

A sütőajtó minden egyes kinyitásánál a levegővédelem automatikusan bekapcsol. Átirányítja a hűvös levegőt, és egy láthatatlan függönyt képez a sütőtér előtt, így megakadályozza, hogy az égető forró levegő közvetlenül az arcára áramoljon. Kényelmesebb főzési élmény biztonságosan.

Ha a sütő működik, és az ajtó zárva van, a légvédelem zárt állapotban van; akárcsak a **1** képen.

Sütés után, amikor kinyitják az ajtót, a légvédelem automatikusan kinyílik, és megváltoztatja a levegő irányát a kivezető nyílásnál, hogy a forró levegő lefelé áramoljon. Lásd **2** kép.



ENERGIAHATÉKONY HASZNÁLAT

1. Távolítson el minden olyan tartozékot, amelyre a főzés és sütés során nincs szükség.
2. Főzés és sütés közben ne nyissa ki az ajtót.
3. Ha főzés és sütés közben kinyitja az ajtót, kapcsolja az üzemmódot a „Lámpa” állásba (a hőmérséklet megváltoztatása nélkül).
4. Csökkentse a hőmérsékletet 50°C-ra a ventilátor nélküli üzemmódokban, 5-10 perccel a főzés és a sütés befejezése előtt. Így a sütőtérben lévő hőt felhasználhatja a folyamat befejezéséhez.
5. Használja a „Légkeveréses sütés” funkciót, amikor csak lehetséges. Csökkentse a hőmérsékletet 20°C-al, azaz 30°C-ra.
6. A „Légkeveréses sütés” funkció használatával egyszerre több szinten is főzhet és süthet.
7. Ha nem lehet különféle ételeket egyidejűleg főzni és sütni, akkor egymás után melegítheti őket a sütő előmelegített állapotában.
8. Ne melegítse elő az üres sütőt, ha nincs rá szükség.
Ha szükséges, azonnal tegye be az ételt a sütőbe, miután az elérte a kívánt hőmérsékletet, először kapcsolja ki a jelzőfényt.
9. Ne használjon fényvisszaverő fóliát, például alufóliát a sütőtér alján.
10. Amikor csak lehet, használja az időzítőt vagy a hőmérsékletszondát.
11. Használjon sötét matt felületű és kis súlyú sütőformákat és edényeket. Ne használjon fényes felületű, nehéz tartozékokat, például rozsdamentes acélt vagy alumíniumot.

KÖRNYEZET

A csomagolás úgy készült, hogy megvédje új készülékét a szállítás közben előforduló sérülésektől. A felhasznált anyagokat gondosan válogatják ki, ezeket később hasznosítsa újra. Az újrahasznosítás csökkenti a nyersanyagok felhasználását és a hulladék termelését. Az elektromos és elektronikus készülékek gyakran tartalmaznak értékes anyagokat. Kérjük, ne dobja a háztartási hulladékba.



EGÉSZSÉG

Az akrilamid elsősorban a keményítő tartalmú ételekben (azaz burgonyában, hasábburgonyában, kenyérben) fordul elő, amikor hosszú ideig nagyon magas hőmérsékletre melegítik fel őket.

Tippek

1. Használjon rövid sütési időt.
2. Az ételeket süssse aranybarnára, ne égesse meg őket.
3. Nagyobb adagú ételekben kevesebb az akrilamid.
4. Ha lehetséges, használja a „Légkeveréses sütés” üzemmódot.
5. Sült krumpli: Egy tálcára tegyen több mint 450 g-ot, egyenletesen helyezze el őket, és időnként forgassa meg őket. A legjobb főzési eredmény eléréséhez használja a termékinformációkat, ha rendelkezésre állnak.

KÉSZÜLÉKE KARBANTARTÁSA

Tisztítószer

Megfelelő gondozással és tisztítással a készülék megőrzi megjelenését, és még hosszú ideig teljesen működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan tudja megfelelően gondozni és tisztítani a készüléket.

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne károsodjanak a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, kérjük, olvassa át a táblázatban található információkat. A listában olyan területek is felsorolásra kerülhetnek, melyek az Ön készülékén/ készülékében nem találhatóak meg a készülék típusa miatt.

Vigyázat!

Felületi károsodás veszélye

Ne használjon:

1. Durva vagy súroló tisztítószeret.
2. Magas alkoholtartalmú tisztítószeret.
3. Durva súrolópárnákat vagy tisztító szivacsokat.
4. Nagynyomású vagy gőztisztítókat.
5. Speciális tisztítószeret a készülék forró tisztításához.

Használat előtt alaposan mossa ki az új szivacskeendőket.

Tipp

Az erősen ajánlott tisztító- és ápolószereket az értékesítés utáni vevőszolgálaton keresztül lehet megvásárolni.
Figyelmesen olvassa el a gyártó utasításait.

Terület A készülék külseje	Tisztítás
A készülék külseje Rozsdamentes acél felület	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és albumin (pl. tojásfehérje) nyomait. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A forró felületekre alkalmas speciális rozsdamentes acél tisztítószer az értékesítés utáni vevőszolgálatunknál vagy szakkereskedőknél kaphatók. Egy puha ronggyal nagyon vékonyan vigye fel a tisztítószeret.
Műanyag	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Festett felületek	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg.
Vezérlőpanel	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Ajtók	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót vagy rozsdamentes acél súrolópárnát.

Terület A készülék külseje	Tisztítás
Ajtó fogantyú	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Ha vízkőoldó kerül az ajtó fogantyújára, azonnal törölje le. Ellenkező esetben a foltokat nem lehet eltávolítani.
Zománcozott felületek és öntisztító felületek	Kövesse a sütőtér felületeire vonatkozó utasításokat a táblázat után.
A belső világítás üvegborítása	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával, majd puha ronggyal szárítsa meg. Ha a főzőtér erősen szennyezett, használjon sütőtisztítót.
Ajtótömítés Ne távolítsa el	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával. Ne súrolja.
Rozsdamentes acél ajtóborító	Rozsdamentes acél tisztítószer: Figyelmesen olvassa el a gyártó utasításait. Ne használjon rozsdamentes acélhoz való ápolási termékeket. Tisztításhoz vegye le az ajtóborítót.
Tartozékok	Forró szappanos víz: Áztassa és tisztítsa meg egy konyharuhával vagy kefével. Ha erős szennyeződések vannak rajta, használjon rozsdamentes acél súrolópárnát.
Rácsok	Forró szappanos víz: Áztassa és tisztítsa meg egy konyharuhával vagy kefével.
Kihúzható rendszer	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával vagy kefével. Ne távolítsa el a kenőanyagot, amíg a kihúzható rácsok ki vannak húzva. A legjobb, ha betolva tisztítja őket. Ne tisztítsa mosogatógépben.
Hússzonda	Forró szappanos víz: Tisztítsa meg egy konyharuhával vagy kefével. Ne tisztítsa mosogatógépben.

Megjegyzések

1. A készülék elülső részének enyhe színelkülönbségét a különböző anyagok, például üveg, műanyag és fém használata okozza.
2. Az ajtó paneleken található sávszerű árnyékokat a belső világítás visszaverődése okozza.

3. A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ez némi színváltozást okozhat. Ez normális folyamat, és nem befolyásolja a működést. A vékony tálcák széleit nem lehet teljesen zománcozni. Emiatt az élek érdesek lehetnek. Ez nem csökkenti a korrózióvédelmet.
4. Mindig tartsa tisztán a készüléket, és azonnal távolítsa el a szennyeződések, hogy ne képződjenek makacs szennyeződések.

Tippek

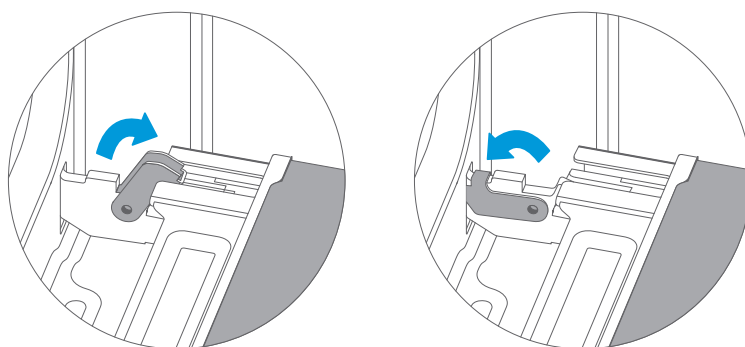
1. Tisztítsa meg a sütőt minden egyes használat után. Ezzel biztosítja azt, hogy a szennyeződések ne égjenek rá a felületekre.
2. Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és albumin (pl. tojásfehérje) nyomait. Ha
3. lehetséges, azonnal távolítsa el a cukortartalmú ételekből származó szennyeződések még meleg állapotban.
4. Hússütésnél használjon megfelelő edényeket, pl. sütőtálat.

A KÉSZÜLÉK AJTAJA

Megfelelő gondozással és tisztítással a készülék megőrzi megjelenését, és még hosszú ideig teljesen működőképes marad. Ez megmutatja, hogyan távolítsa el és tisztítsa meg a készülék ajtaját.

Tisztításhoz és az ajtó panelek eltávolításához leveheti a készülék ajtaját. A készülék ajtajának zsanérjain egy reteszelő kar található.

Amikor a reteszelő karok zárva vannak, a készülék ajtaja a helyére van rögzítve. Az ajtót ilyenkor nem lehet levenni. Amikor a reteszelő karok nyitva vannak a készülék ajtajának levételéhez, a zsanérok bezáródnak. Nem tudnak összecsapódni.

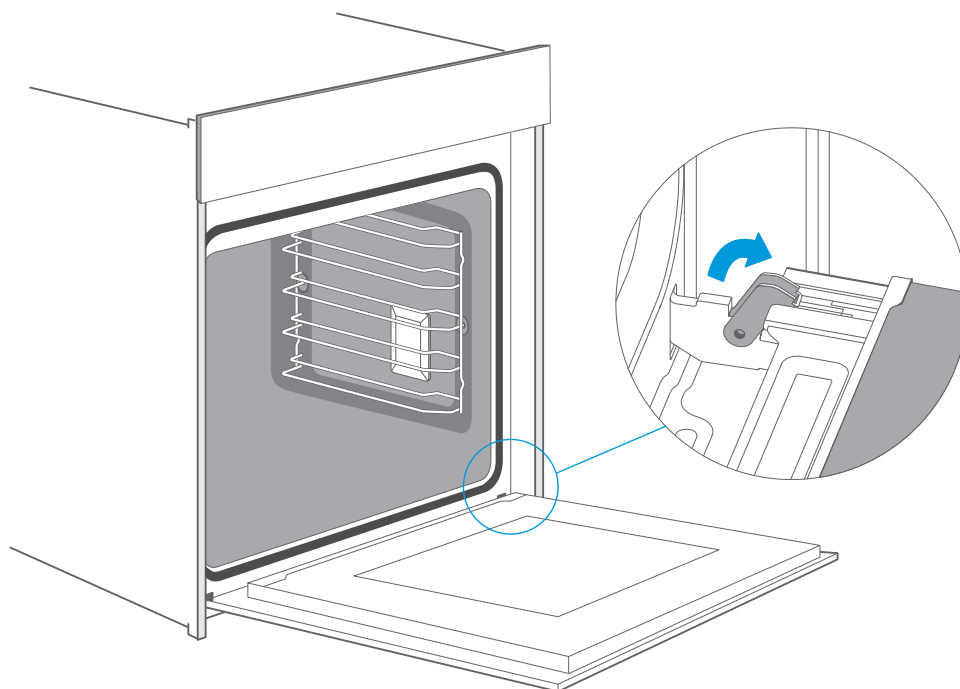


Figyelem – Sérülésveszély!

1. Ha a zsanérok nincsenek bezárva, nagy erővel csapódhatnak össze. Ügyeljen arra, hogy a reteszelő karok mindig teljesen zárva vagy nyitva legyenek a készülék ajtajának leszerelésekor.
2. Az ajtó kinyitásakor és bezárásakor a készülék ajtaján lévő zsanérok elmozdulnak, és így az ujjai beszorulhatnak. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

A készülék ajtajának eltávolítása

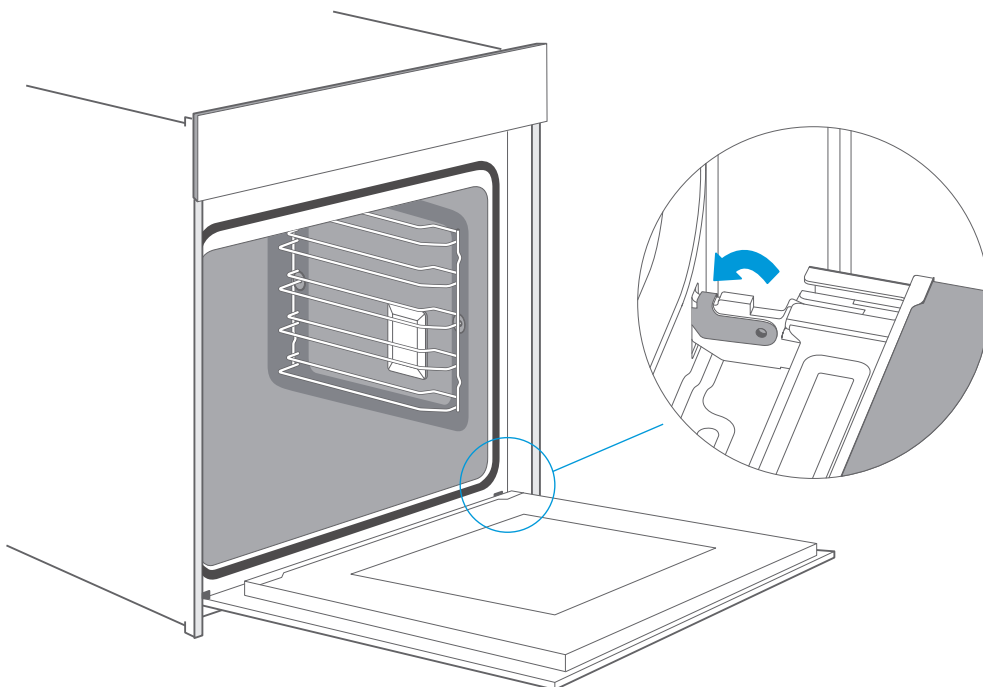
1. Teljesen nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Hajtsa ki a bal és jobb oldali két reteszelő kart.
3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig.
4. Két kézzel fogja meg az ajtót a bal és a jobb oldalon, és húzza ki felfelé irányban.



A készülék ajtajának felszerelése

Helyezze vissza a készülék ajtaját az eltávolításhoz képest fordított sorrendben.

1. A készülék ajtajának rögzítésekor győződjön meg arról, hogy mindkét zsanér közvetlenül a sütő előlapjának telepítő furataihoz van helyezve. Győződjön meg arról, hogy a zsanérok megfelelően vannak-e elhelyezve. Könnyen és ellenállás nélkül be kell tudnia illeszteni őket. Ha bármilyen ellenállást érez, ellenőrizze, hogy a zsanérok be vannak-e helyezve a furatokba.
2. Teljesen nyissa ki a készülék ajtaját. A készülék ajtajának kinyitása közben ellenőrizze még egyszer, hogy a zsanérok a megfelelő helyzetben vannak-e. Rossz illesztés esetén nem tudja teljesen kinyitni a készülék ajtaját. Ismét zárja be mindkét reteszelő kart.
3. Csukja be a sütőtér ajtaját. Javasoljuk, hogy ellenőrizze még egyszer, hogy az ajtó a megfelelő helyzetben van-e, és a szellőzőnyílások nincsenek-e félig lezárva.

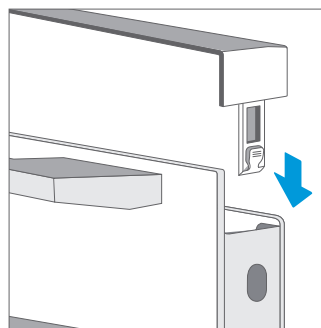
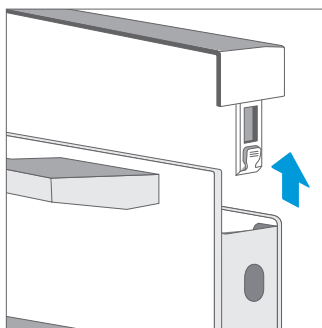
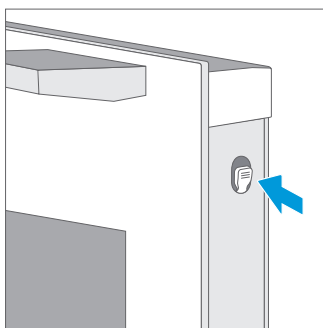


Az ajtóborítás eltávolítása

Az ajtóborítás műanyag betétje elszíneződhet. Az alapos tisztítás érdekében eltávolíthatja a borítást.

Távolítsa el a készülék ajtaját a fent leírtak szerint.

1. Nyomja össze a borítás jobb és bal oldalát.
2. Húzza ki a borítást.
3. Az ajtóborítás eltávolítása után a készülék ajtajának többi része könnyen levehető, így folytathatja a tisztítást. Amikor befejezte a készülék ajtajának tisztítását, tegye vissza a borítást a helyére, és nyomja addig, amíg hallhatóan a helyére nem kattan.
4. Illessze a helyére a készülék ajtaját és csukja be.



Vigyázat!

Amennyiben a készülék ajtaja jól van felszerelve, az ajtóborítás is levehető.

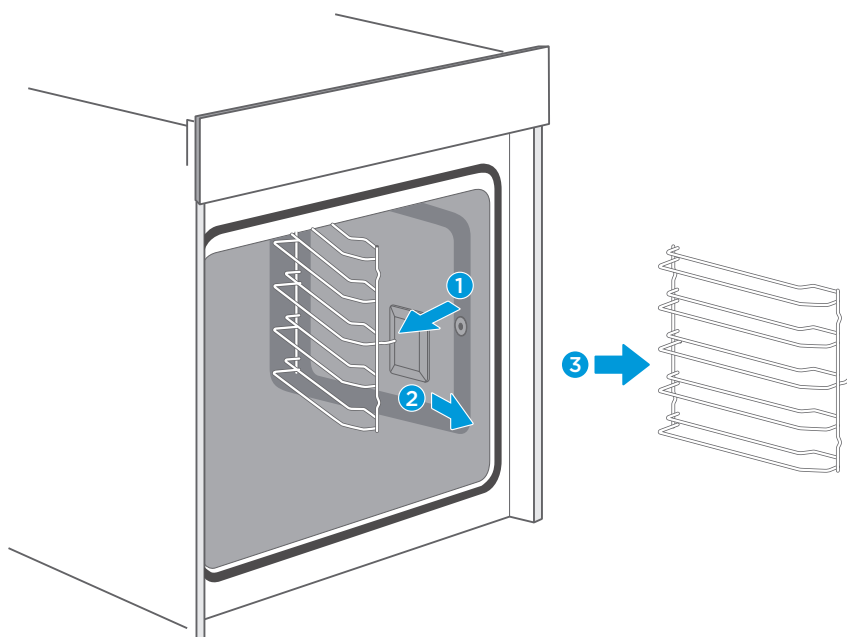
1. Az ajtóborítás eltávolításával a készülék ajtajának belső üvege szabaddá válik, az üveg könnyen elmozdulhat és károkat vagy sérülést okozhat.
2. Az ajtóborítás és a belső üveg eltávolítása a készülék ajtajának összsúlyának csökkenését jelenti. Az ajtó kinyitásakor és bezárásakor a készülék ajtaján lévő zsanérok elmozdulhatnak, és így az ujjai beszorulhatnak. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

A fenti két pont miatt nyomatékosan javasoljuk, hogy csak akkor távolítsa el az ajtó borítását, ha a készülék ajtaját is eltávolítja. A nem megfelelő működésből eredő károkra a garancia nem vonatkozik.

Sínek

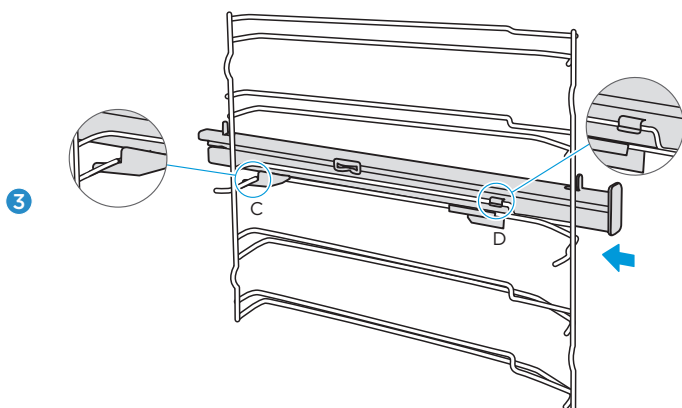
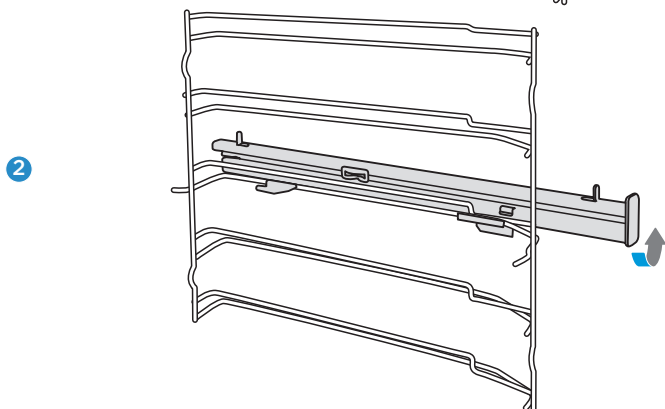
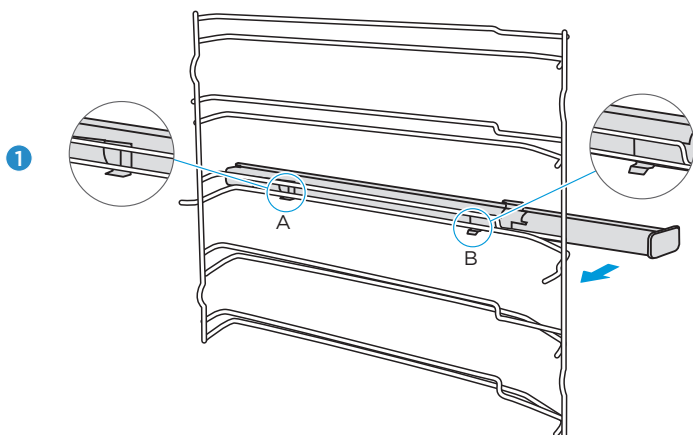
Ha alaposan meg szeretné tisztítani a síneket és a sütőteret, eltávolíthatja a polcokat és megtisztíthatja azokat is. Ezáltal a készüléke megőrzi a megjelenését, és még hosszú ideig teljesen működőképes marad.

1. Húzza az oldalsínek elülső részét vízszintesen az ellenkező irányba, amíg a ❶ rész ki nem kerül; Később eltávolíthatja a polcokat a képen látható módon
2. Helyezze vissza az oldalsínt a készülékbe, először megfelelően helyezze be az oldalsó sín hátsó részét a sütőtér furatába, majd helyezze be a ❶ elülső részét a furatba.



Rögzítse a teleszkópos vezetősíneket (a bal oldal példája megegyezik a jobb oldallal is)

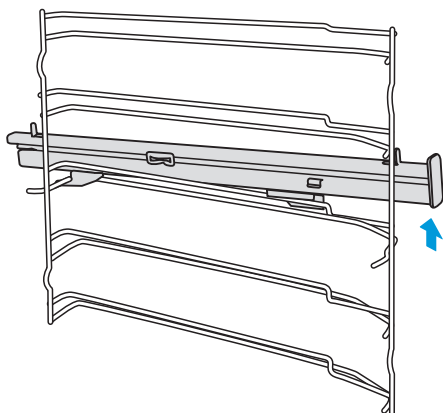
1. Helyezze a teleszkópos vezetősínek A és B pontját vízszintesen a külső sínre.
2. Forgassa el a teleszkópos vezetősíneket 90 fokban az óramutató járásával ellentétes irányba (a jobb oldal esetében az óramutató járásával megegyezően).
3. Tolja előre a teleszkópos vezetősíneket, csatolja a C pontot az alsó sínre, a D pontot pedig a felső sínre.



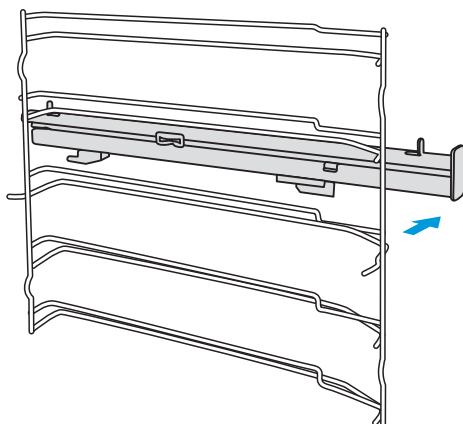
Távolítsa el a teleszkópos vezetősíneket (a bal oldal példája megegyezik a jobb oldallal is)

1. Emelje meg erősen a teleszkópos vezetősínek egyik végét.
2. Emelje fel az egész teleszkópos vezetősínt, és távolítsa el hátrafelé irányban.

1



2

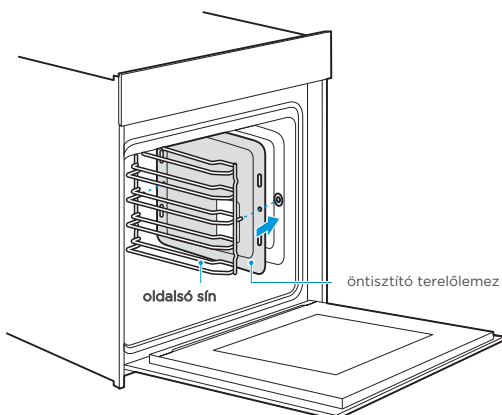


Öntisztító terelőlemez

Speciális zománc felülettel ellátott terelőlemez, amely el tudja szívni, majd később elpárologtatni az olajat és a zsírt, tisztán tartja a készülék belsejét, és megakadályozza a furcsa szagokat a főzés során.

Öntisztító terelőlemez felszerelése

Szerelje fel az oldalsó síneket és az öntisztító terelőlemezt az ábra szerint:

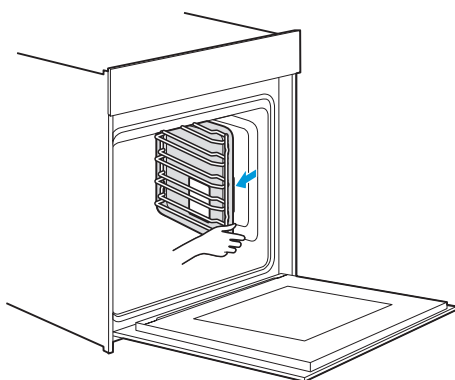


Öntisztító terelőlemez leszerelése

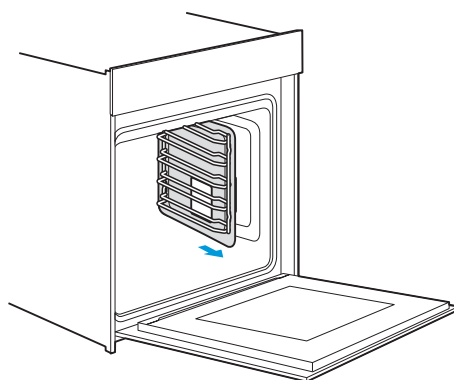
Vegye ki az öntisztító terelőlapot a készülék oldalainak tisztításához:

1. Húzza ki vízszintesen az oldalsó sínt a készülékből. Az öntisztító terelőlemezt az oldalsó állványokkal együtt tudja kihúzni.
2. Vegye ki az oldalsó állványt a készülékből az öntisztító terelőlemezrel együtt.
3. Válassza le az öntisztító terelőlemezt az oldalsó állványról.

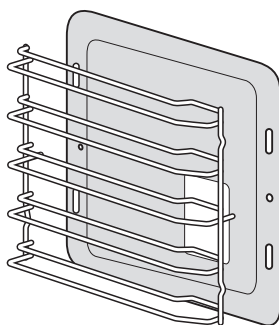
1



2



3



Megjegyzések

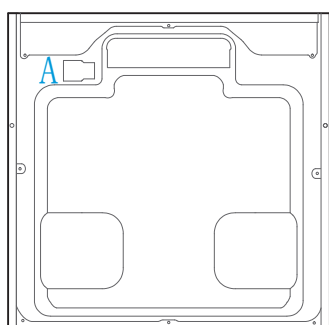
A teleszkópos vezetősínek/polcok/öntisztító terelőlemez választható tartozékok.

Cserélje ki a tápkábelt

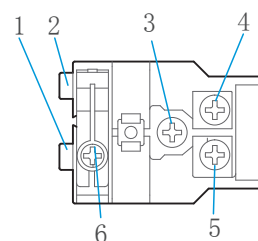
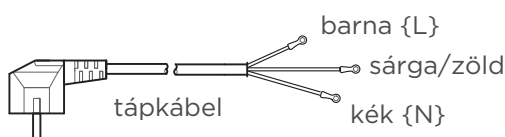
Az A jelölés mutatja a csatlakozódoboz elhelyezkedését a külső burkolat hátoldalán, a doboz zárva van.

Lépések:

- kapcsolja le az áramot, használjon kis lapos csavarhúzózt az 1. és 2. illesztés kinyitásához.
- Phillips csavarhúzóval csavarja ki a 3., 4., 5. és 6. csavarokat.
- cserélje ki az új tápkábelt, szerelje a sárga/zöld vezetékét a 3-asra, a barna vezetékét a 4-esre, a kék vezetékét az 5-ösre.
- csavarja be a 6. csavart, és zárja le a csatlakozódoboz fedelét a csere befejezéséhez.



külső burkolat



csatlakozódoboz

JAVÍTSA MEG A KÉSZÜLÉKÉT, AMIKOR SZÜKSÉGES

Ha hiba lép fel, az vevőszolgálat felhívása előtt győződjön meg arról, hogy a hiba nem a helytelen üzemeltetés miatt következett be, olvassa el a hibatáblázatot és próbálja meg kijavítani a hibát. A műszaki hibát gyakran Ön is könnyen orvosolhatja.

Ha egy étel nem pontosan olyan lesz, amilyennek szerette volna, a használati útmutató végén számos tippet és tanácsot talál az elkészítéshez.

Hiba	Lehetséges ok	Megjegyzések/megoldás
A készülék nem működik.	Hibás biztosíték.	Ellenőrizze a kapcsolódobozban található megszakítót.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a konyhai lámpa vagy más konyhai készülék működik-e.
A gombok kiestek a kezelőpanel tartójából.	A gombok véletlenül kilazultak.	A gombokat el lehet távolítani. Egyszerűen helyezze vissza a gombokat a kezelőpanelen található tartójukba, és tolja be őket, hogy rögzüljenek és a szokásos módon elfordíthatók legyenek.

A gombokat már nem lehet könnyen elforgatni.	A gombok alatt szennyeződés van.	A gombok eltávolíthatók. A gombok kilazításához egyszerűen távolítsa el őket a tartóból. Alternatív megoldásként nyomja meg a gombok külső szélét, hogy azok megbillenjenek, és könnyen ki lehessen őket venni. Óvatosan tisztítsa meg a gombokat egy ronggyal és szappanos vízzel. Szárítsa meg egy puha ronggyal. Ne használjon éles vagy súroló hatású anyagokat. Ne áztassa vagy tisztítsa a mosogatógépben. Ne távolítsa el a gombokat túl nagy gyakorisággal, hogy a tartó stabil maradjon.
A ventilátor nem működik folyamatosan az üzemmódban: „Légkeveréses sütés”		A lehető legjobb hőelosztás és a sütő lehető legjobb teljesítménye érdekében ez egy normális működtetés.
A főzési folyamat után zaj hallható, és a vezérlőpanel közelében levegőáramlás figyelhető meg.		A hűtőventilátor továbbra is működik, hogy megakadályozza a készülék belsejében a nagy párárt, és az Ön kényelme érdekében lehűtse a sütőt. A hűtőventilátor automatikusan kikapcsol.
Az étel nem sült meg a recept által megadott idő alatt.		A recepttől eltérő hőmérsékletet használt. Ellenőrizze még egyszer a hőmérsékletet. Az összetevők mennyisége eltér a receptben leírtaktól. Double check the recipe. Ellenőrizze még egyszer a receptet.
Egyenetlen pirítás		A hőmérséklet beállítása túl magas, vagy optimalizálni kellene a polcszintet. Ellenőrizze még egyszer a receptet és a beállításokat. A sütőedény felülete és/vagy színe, vagy az anyaga nem volt a legjobb választás a kiválasztott sütőfunkcióhoz. Sugárzó hő, például „Felső és alsó sütés” üzemmódban matt, sötét színű és kis súlyú sütőeszközöket használjon.
A lámpa nem kapcsol be		A lámpát ki kell cserélni.

Figyelem-Áramütés veszélye!

A nem megfelelően végzett szerelési munkálatok veszélyesek. A szerelési munkálatokat és a sérült kábelek cseréjét kizárólag képesített szervizes munkatársunk végezheti. Ha a készülék meghibásodott, akkor húzza ki a készüléket a hálózathoz vagy kapcsolja le a megszakítót a kapcsolódobozban. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl.

Maximális működési idő

A készülék maximális működési ideje 9 óra, hogy ne felejtse kikapcsolni az eszközt.

A lámpa cseréje a készülék sarkában

Ha a sütőtér lámpája meghibásodik, ki kell cserélni. Hőálló, 25 wattos, 230 V-os halogén lámpák az értékesítés utáni vevőszolgálattól vagy a szakkereskedőktől kaphatók.

A halogénlámpa megfogásához használjon száraz rongyot. Ez megnöveli a lámpa élettartamát.

VIGYÁZAT

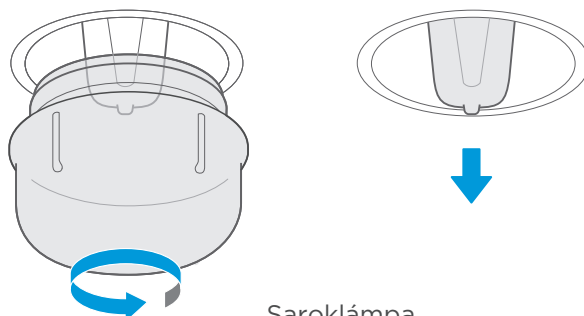
Áramütés veszélye!

A lámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezői feszültség alatt állnak. A lámpa cseréje előtt húzza ki a készüléket a hálózathoz vagy kapcsolja le a megszakítót a kapcsolódobozban.

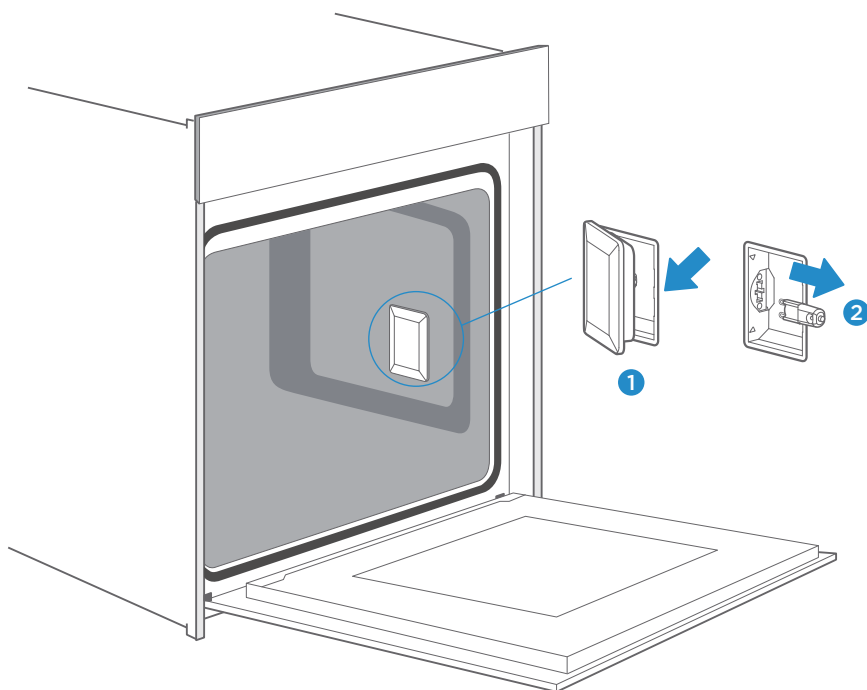
Égési sérülés kockázata!

A készülék nagyon felforrósodik. Soha ne érintse meg a készülék belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja kihűlni a készüléket. Tartsa a gyermekeket biztonságos távolságban.

1. Helyezzen egy törülközőt a hideg sütőtérbe a károk elkerülése érdekében.
2. Forgassa az üvegfedelet az óramutató járásával ellentétes irányba az eltávolításhoz (Saroklámpa); Húzza ki az oldalsó rácsot, majd lapos fejű szerszámmal óvatosan emelje le az üvegburkolatot (Oldalsó lámpa)
3. Húzza ki a lámpát - ne fordítsa el.
4. Szerelje vissza az üvegfedelet.
5. Vegye le a törülközőt, és kapcsolja be a megszakítót, hogy ellenőrizze, bekapcsol-e a lámpa.
6. Az oldalsó lámpa esetében, ha a cserét követően jól működik, ne felejtse el visszahelyezni az oldalsó állványt.



Saroklámpa



Oldalsó lámpa

Üvegburkolat

Ha a halogénlámpa üvegburkolata megsérült, ki kell cserélni. Új üvegburkolatot az értékesítés utáni vevőszolgálattól szerezhet be. Kérjük, adja meg készüléke E és FD számát.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

Vevőszolgálatunk az Ön rendelkezésére áll, ha készülékét javítani kell. Mindig találunk megfelelő megoldást. Kérjük, lépjen kapcsolatba azzal a kereskedővel, ahol a készüléket vásárolta. Hívásakor kérjük, adja meg a modell számát és a sorozatszámot, hogy a megfelelő tanácsokkal szolgálhassunk. A számokat tartalmazó adattáblát a készülék ajtajának kinyitásakor találja meg.

Típus: 7NM30TOB 7NM30EOB
Névleges feszültség: 220- 240V~
Névleges frekvencia: 50Hz-60Hz
Elektromos energia: 2.9 kW

Vállalat: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd
Címe: No.6 YongAn Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China



Hogy időt takarítson meg, írja a készüléke modelljét és az értékesítés utáni vevőszolgálat telefonszámát az üres helyekre.

KARBANTARTÁSI KÁRTYA

Modellszám	Vásárlás dátuma
Sorozatszám	Vásárló üzlet

Figyelmeztetések

A jelen készüléket az érvényben lévő előírások szerint kell beépíteni, és csak jól szellőző helyiségben szabad használni. A készülék beépítése, ill. használata előtt kérjük, olvassa el az alábbi utasításokat.

Megjegyzés

Felhívjuk figyelmét, hogy az értékesítés utáni szervizmérnök látogatása még a garanciális időszak alatt sem ingyenes.

Bízzon a gyártó professzionalizmusában. Biztos lehet benne, hogy a javítást képzett technikusok végzik, akik eredeti alkatrészekkel javítják a készülékét.

Még egyszer köszönjük, hogy megvásárolta a Midea Beépített Sütőt, és kívánjuk, hogy készülékünk finom ételeket és boldog életet nyújtson Önnek.

TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

Saját recept alapján szeretne főzni.	Először a hasonló receptekben leírt beállításokat próbálja meg használni, és a főzési folyamatot az eredmény szerint optimalizálja.
Elkészült a sütemény?	Szúrjon egy fapálcikát a sütemény belsejébe körülbelül 10 perccel a sütési idő vége előtt. Ha kihúzás után nincs nyers tészta a pálcán, akkor a torta kész.
A sütemény a lehűlés során jelentősen veszít a térfogatából.	Próbálja meg 10°C-kal csökkenteni a hőmérsékletet, és ellenőrizze az elkészítési utasításokat a tészta gépi kezelésével kapcsolatban.
A torta magassága középen sokkal magasabb, mint a szélén.	Ne kenje be a kapcsos forma külső peremét.
A sütemény teteje túl barna.	Tegye alacsonyabb szintre a süteményt és vagy állítson be alacsonyabb hőmérsékletet (ez hosszabb főzési időt eredményezhet).
A sütemény teteje túl barna.	Tegye alacsonyabb szintre a süteményt és vagy állítson be alacsonyabb hőmérsékletet (ez hosszabb sütési időt eredményezhet).
Az étel jól néz ki, de a belső páratartalom túl magas.	Használjon 10°C-kal alacsonyabb beállított hőmérsékletet (ez hosszabb sütési időt eredményezhet), és ellenőrizze még egyszer a receptet.
Egyenetlen pirítás.	Használjon 10°C-kal alacsonyabb beállított hőmérsékletet (ez hosszabb főzési időt eredményezhet). Használja a „Felső és alsó sütés” üzemmódot egy szinten.
A torta alja kevésbé barnul.	Válasszon eggyel alacsonyabb szintet.
Sütés egyszerre több szinten: Az egyik polc sötétebb, mint a másik.	Használjon légkeveréses üzemmódot több szinten történő sütéshez, és készenléti állapotban külön vegye ki a tálcaikat. Nem szükséges, hogy minden tálca egyszerre legyen kész.
Kondenzált víz sütés közben.	A gőz a sütés és a főzés része, és általában a hűtő levegő áramlásával együtt távozik a sütőből. Ez a gőz a sütő különböző felületein vagy a sütő közelében csapódhat le, és vízcseppeket eredményezhet. Ez egy fizikai folyamat, amelyet nem lehet teljesen elkerülni.

Milyen sütőeszközök használhatók?	Minden hőálló sütőeszköz használható. Javasoljuk, hogy alumínium edény ne kerüljön közvetlen érintkezésbe az étellel, különösen akkor, ha az savanyú. Kérjük, ügyeljen arra, hogy az edény és a fedél jól illeszkedjen.
Hogyan kell használni a grill funkciót?	Melegítse elő a sütőt 5 percre, és helyezze az ételeket a használati útmutatóban megadott szintre. Zárja be a sütő ajtaját, ha valamilyen grillezési üzemmódot használ. Ne használja a sütőt nyitott ajtóval, kivéve az étel behelyezésénél / kivételénél / ellenőrzésénél.
Hogyan tartsuk tisztán a sütőt grillezés közben?	Töltsön meg egy tepsit 2 liter vízzel és helyezze az 1. szintre. A rácsra helyezett ételekből szinte minden folyadék le szokott csöpögni, amelyet a tepsivel tudunk felfogni.
A fűtőelem minden grillezési módban idővel be- és kikapcsol.	Ez egy normális működés, és a hőmérséklet beállításától függ.
Melyik beállítást használjuk, ha a sült tömege nincs megadva a receptben?	Válassza ki a sült súlya melletti beállításokat, és kicsit változtasson az időn. Ha lehetséges, használjon hússzondát a hús belsejében lévő hőmérséklet érzékeléséhez. Óvatosan szúrja a hússzondát a húsba, a gyártó utasításainak megfelelően. Ügyeljen arra, hogy a szonda teteje a hús nagyobb részének közepére kerüljön, de ne egy csont vagy lyuk közelébe.
Mi történik, ha a sütés vagy főzés folyamata közben folyadékot önt az ételre?	A folyadék forrni kezd, és normál fizikai folyamatként gőz keletkezik. Kérjük, legyen óvatos, mert a gőz forró. További információért lásd a „Kondenzvíz sütés közben” részt. Ha a folyadék alkoholt tartalmaz, a forrási folyamat gyorsabb lesz, és ez tűzhez vezethet a sütőtérben. Ügyeljen arra, hogy az ilyen folyamatok során a sütő ajtaja zárva legyen. Kérjük, gondosan ellenőrizze a sütési vagy főzési folyamatot. Nagyon óvatosan nyissa ki az ajtót, és csak szükség esetén.

HAGYOMÁNYOS RECEPTEK

SÜTEMÉNY	Forma	Szint	Üzem mód	Hőm. °C-ban	Időtartam percekben
Piskóta (egyszerű) négyyszögletes formában	Négyyszögletes	2	Hagyományos Légkeveréses	170	50
Piskóta (egyszerű) négyyszögletes formában	Négyyszögletes	1	Hagyományos	140	70
Gyümölcsös Piskóta kerek formában	Kerek	1	Hagyományos Légkeveréses	150	50
Gyümölcsös Piskóta tepsiben	Tepsi	1	Hagyományos	140	70
Mazsolás Briós Muffin (Kelt Tészta)	Muffin Forma	2	Hagyományos	220	előm.: 19:00 süt.: 11:00
Kuglóf (élesztővel)	Tepsi	1	Hagyományos	150	előm.: 11:00 süt.: 60:00
Muffin	Muffin Forma	1	Hagyományos	160	előm.: 8:30 süt.: 30:00
Muffin	Muffin Forma	1	Hagyományos Légkeveréses	150	előm.: 8:30 süt.: 30:00
Almás Élesztős Sütemény Tepsiben	Tepsi	1	Hagyományos Légkeveréses	160	előm.: 10:00 süt.: 42:30
Vizes piskóta (6 tojásos)	Kapcsos tortaforma	1	Hagyományos	160	előm.: 9:30 süt.: 41:00
Vizes piskóta (4 tojásos)	Kapcsos tortaforma	1	Hagyományos	160	előm.: 9:00 süt.: 26:00
Vizes piskóta	Kapcsos tortaforma	1	Hagyományos	160	35
Almás Élesztős Sütemény	Tepsi	2	Hagyományos Légkeveréses	150	előm.: 8:00 süt.: 42:00
Kalács	Tepsi	2	Hagyományos Légkeveréses	150	40

SÜTEMÉNY	Forma	Szint	Üzem mód	Hőm. °C-ban	Időtartam percekben
Aprósütemények 20	Tepsi	2	Hagyományos	150	36
Aprósütemények 40	Tepsi	2+4	Hagyományos	150	előm.: 10:00 süt.: 34:00
Vajas Élesztős sütemény	Tepsi	2	Hagyományos	150	előm.: 8:00 süt.: 30:00
Omlós tészta	Tepsi	2	Hagyományos	170	előm.: 8:00 süt.: 13:00
Omlós tészta 2 Tepsiben	Tepsi	2+4	Hagyományos Légkeveréses	160	előm.: 8:20 süt.: 12:00
Vaníliás sütemények	Tepsi	2	Hagyományos	160	előm.: 8:00 süt.: 10:00
Vanília sütemények	Tepsi	2+4	Hagyományos Légkeveréses	150	előm.: 8:00 süt.: 14:00
KENYÉR	Forma	Szint	Üzem mód	Hőm. °C-ban	Időtartam percekben
Fehér Kenyér (1 kg liszt) Négyyszögletes formában	Négyyszögletes	1	Hagyományos	170	előm.: 9:20 süt.: 50:00
Fehér Kenyér (1 kg liszt) Négyyszögletes formában	Négyyszögletes	1	Hagyományos Légkeveréses	170	előm.: 12:00 süt.: 45:00
Friss pizza (vékony)	Tepsi	2	Hagyományos	170	előm.: 9:30 süt.: 21:00
Friss pizza (vastag)	Tepsi	2	Hagyományos	170	előm.: 10:00 süt.: 45:00
Friss pizza (vastag)	Tepsi	2	Hagyományos Légkeveréses	170	előm.: 8:00 süt.: 41:00
Kenyér	Tepsi	1	Hagyományos	190	előm.: 9:00 süt.: 30:00

Megjegyzés: az „előm.” rövidítés az előmelegítés idejét jelenti, a „süt.” a sütési időt jelenti.

HÚS	Forma	Szint	Üzem mód	Hőm. °C-ban	Időtartam percekben
Marha Bélszín 1,6 kg	Tepsi	2	Dupla Grill Légkeveréssel	180	55
Vagdalt 1 kg Hús	Tepsi	1	Hagyományos	180	75
Csirke 1 kg	Tepsi	L2:Rács L1:Tepsi	Dupla Grill Légkeveréssel	180	50
Hal (2,5 kg)	Tepsi	2	Hagyományos	170	70
Tomahawk Steak Sült oldalas	Tepsi	3	Hagyományos	120	85
Sült sertéstarja (1,2 kg)	Tepsi	1	Hagyományos	160	82
Csirke 1,7 kg	Tepsi	L2:Rács L1:Tepsi	Hagyományos	180	78

ÉLELMISZER VIZSGÁLATA AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT

'A' RECEPTEK	Kiegészítők	F	°C	Szint	Idő (perc)	Előmelegítés
Piskóta Kapcsos	Tortaforma Ø26cm		170	1	30-35	Nem
Piskóta Kapcsos	Tortaforma Ø26cm		160	1	30-35	Nem
Kis torta	1 tepsi		150	2	30-40	Igen
Kis torta	1 tepsi		150	2	40-50	Igen
Kis torta	2 tepsi		150	L2&L4	30-35	Igen
Sajttorta	Tortaforma Ø26cm		150	1	70-80	Nem
Almás pite	Tortaforma Ø20cm		170	1	80-85	Nem
Almás pite	Tortaforma Ø20cm		160	1	70-80	Nem
Kenyér	1 tepsi		210	1	30-35	Igen
Kenyér	1 tepsi		190	1	30-35	Igen

ÉLELMISZER VIZSGÁLATA AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT

'A' RECEPTEK	Kiegészítők	F	°C	Szint	Idő (perc)	Előmelegítés
Pirítós	Rács		Max	5	6-8	Igen 5 perc
Csirke	Rács & tepsi		180	Rács 2 Tepsi 1	75-80	Igen

1. A csirkét az aljával felfelé kezdje sütni, majd fordítsa át 30 perc után tetejére.
2. Használjon sötét, matt formát, és tegye a rácsra.
3. Vegye ki a tálcaikat abban az pillanatban, amikor az étel elkészült, még akkor is, ha az adott sütési idő még nem járt le.
4. Válassza ki az alacsonyabb hőmérsékletet, és a táblázatban ellenőrizze a legrövidebb időt.
5. Ha a tálcat grillezés közben az ételből csöpögő folyadékok felfogására használja, a tálcat az 1-es szintre kell állítani és fel kell tölteni egy kis vízzel.
6. A hamburgerpogácsákat a sütési idő 2/3-a után meg kell fordítani.

ENERGIAHATÉKONYSÁG AZ EN 60350-1 SZABVÁNY SZERINT

Kérjük, vegye figyelembe a következő információkat:

1. A mérést "ECO" üzemmódban hajtják végre, hogy meghatározzák a kényszerlevegő üzemmódra és a energiacímkézési osztályra vonatkozó adatokat.
2. A mérést a „Felső és alsó sütés” üzemmódban hajtják végre, hogy meghatározzák a hagyományos üzemmódra vonatkozó adatokat.
3. A mérés során csak a szükséges kiegészítő van a készülék belsejében. Az összes többi tartozékot el kell távolítani.
4. A sütőt a telepítési útmutatóban leírtak szerint kell beszerezni, és a szekrény közepére kell helyezni.
5. A méréshez ugyanúgy be kell csukni az ajtót, mint a háztartási használat során, még akkor is, ha a kábel a mérés során tömítetlenséget okoz. Annak érdekében, hogy a tömítetlenség ne befolyásolja az energiaadatokat, a mérés során gondosan be kell csukni az ajtót. Szükség lehet olyan eszköz használatára, amely biztosítja a megfelelő tömítést, akárcsak a háztartási használat során, ahol egyetlen kábel sem okoz tömítetlenséget.
6. A készülék belső térfogatának meghatározása a „Kiolvasztás” üzemmód használatához a 14. oldalon leírtak szerint történik. A sütő hatékony használatának biztosítása érdekében minden tartozékot, beleértve az oldalsó állványokat is el kell távolítani.

ADATLAP (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Midea 7NM30EOB-7NM30TOB

Sütőtér száma	1
Hőforrás	Elektromos
Használható térfogat	72L
EK elektromos, sütőtér (Hagyományos)	1.06kWh/ciklus
EK elektromos, sütőtér (Kényszerlevegő)	0.69kWh/ciklus
EEl Sütőtér	81.9
Energiahatékonysági osztály (A+++ osztálytól D osztályig)	A+



GEMMA B&D Kft.

2040 Budaörs,
Puskás Tivadar út 14.

Tel.: +36 23 769 245

Mobil: +36 70 677 0824

e-mail: info@gemmabd.hu

www.gemmabd.hu

A folyamatos termékfejlesztés következtében a műszaki adatok módosítása előzetes értesítés nélkül is történhet. Használati utasításaink nagy erőfeszítéssel és rendkívüli gondossággal készülnek. Ennek ellenére a gyártás, szerkesztés, fordítás és / vagy nyomtatás közben pontatlanságok, hibák keletkezése nem kizárható. Ezekért azonban sem a gyártó, sem a forgalmazó, sem az eladó felelősséget nem vállal.

Midea

Vgradna električna pečica

Navodila za uporabo

MODEL :7NM30E0B/7NM30T0B



SKRBNO SHRANITE TA NAVODILA

Pred uporabo pečice pozorno preberite ta navodila in jih shranite za uporabo tudi v prihodnje. Če boste upoštevali navodila, boste lahko pečico brez težav uporabljali še dolga leta.

VSEBINA

2 VARNOSTNA NAVODILA

- 2 Predvidena uporaba
 - 3 Pozor
 - 6 Vzroki poškodb
-

8 NAMESTITEV

9 UPRAVLJANJE PEČICE

- 9 Spoznajte pečico
 - 9 **7NM30EOB**
 - 9 Sastavni del
 - 10 Pred uporabo pečice
 - 11 Vrste delovanja
 - 12 Uporaba pečice
 - 15 **7NM30TOB**
 - 15 Sastavni del
 - 16 Pred uporabo pečice
 - 17 Vrste delovanja
 - 18 Uporaba pečice
 - 20 Demonstracija z načinom Sabbath
-

21 PRIBOR

25 SISTEM AIR SAFEGUARD

26 UPORABA Z VARČEVANJEM ENERGIJE

27 OKOLJE

27 ZDRAVJE

27 VZDRŽEVANJE PEČICE

30 VRATA PEČICE

37 VZDRŽEVANJE PEČICE PO POTREBI

41 SERVISNA SLUŽBA

42 NAMIGI IN NASVETI

44 OBIČAJNI RECEPTI

- 44 Kolači
 - 45 Kruh in pizza
 - 46 Meso
-

46 PREIZKUSNA ŽIVILA V SKLADU Z EN 60350-1

47 ENERGIJSKA UČINKOVITOST V SKLADU Z EN 60350-1

48 PEKA V NAČINU EKO

48 PODATKOVNI LIST (EU 65/2014 & EU 66/2014)

VARNOSTNA NAVODILA

Predvidena uporaba

Zahvaljujemo se vam za nakup vgradne pečice Midea. Preden odstranite embalažo, pozorno preberite ta navodila. Šele tako boste lahko napravo uporabljali varno in pravilno. Toplo priporočamo, da navodila za uporabo in vgradnjo shranite za uporabo v prihodnje ali za prihodnje lastnike pečice.

Naprava je primerna izključno za vgradnjo v kuhinji.

Upoštevajte posebna navodila za namestitev.

Ko odstranite embalažo, preverite, ali so na napravi vidni znaki poškodbe. Naprave ne priključite, če je poškodovana. Napravo lahko priključi samo pooblaščen strokovno usposobljeni monter. Poškodb, ki so posledica nepravilne priključitve, garancija za napravo ne pokriva. Napravo uporabljajte izključno v notranjih prostorih. Napravo smete uporabljati samo za pripravo živil in pijač. Med delovanjem morate napravo nadzorovati. Napravo smejo uporabljati otroci od 8 leta starosti dalje in ljudje z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če jo uporabljajo pod nadzorstvom ali so poučeni o varni uporabi naprave in o možnih posledičnih nevarnostih s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci se ne smejo igrati z napravo ali na njej ali okoli nje. Otroci ne smejo čistiti naprave ali opravljati splošnih postopkov vzdrževanja, razen če so že stari 8 let in so pod nadzorom.

Otroci pod 8 leti starosti naj bodo na varni oddaljenosti od naprave in električnega kabla.

Vedno potisnite pribor v pečico tako, da je pravilno obrnjen.

POZOR

Nevarnost električnega udara!

1. Nepravilna popravila so nevarna. Popravila sme opravljati in poškodovane električne kable zamenjati samo ustrezno usposobljen tehnik naše servisne službe. Če je naprava okvarjena, odklopite napravo iz omrežja ali izklopite izklopno stikalo v omarici z varovalkami. Nato se obrnite na našo servisno službo.
2. Izolacijski ovoj kabla električnih naprav se lahko stopi, če je v stiku z vročimi površinami naprave. Pazite, da se električni kabli naprave nikoli ne dotaknejo vročih površin naprave. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte visokotlačnih čistilnih naprav.
3. ali naprav na paro, ker lahko povzročijo električni udar. Okvarjena naprava lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vključite okvarjene naprave. Odklopite napravo iz omrežja ali izklopite izklopno stikalo v omarici z varovalkami.
4. Nato se obrnite na našo servisno službo.

Nevarnost opeklin!

1. Naprava se močno segreje. Nikoli se ne dotaknite notranje površine naprave ali grelnih elementov naprave.
2. Vedno počakajte, da se naprava ohladi.
3. Otroci naj bodo vedno na varni odaljenosti od naprave.
4. Pribor in posoda za peko se zelo močno segrejejo. Ko odstranjujete pribor ali posodo za peko iz notranjosti pečice, vedno uporabite rokavice za pečico.
5. V vročem območju peke se lahko alkoholni hlapi vnamejo. Nikoli ne pripravljajte hrane z veliko količino tekočin z visoko vsebnostjo alkohola. Uporabljajte samo majhno količino tekočin

z visoko vsebnostjo alkohola. Vrata naprave odpirajte previdno.

Nevarnost, da se poparite!

1. Dostopni sestavni deli postanejo med delovanjem zelo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih sestavnih delov. Otroci naj bodo vedno na varni oddaljenosti od naprave.
2. Ko odprete vrata naprave, lahko uide iz njene notranjosti vroča para. Glede na temperaturo para morda ni vidna. Ko odpirate vrata, ne stojte preblizu naprave. Vrata naprave odpirajte previdno. Otroci naj ostanejo na varni razdalji od pečice.
3. Voda v vroči pečici se lahko upari, para pa je zelo vroča. Nikoli ne nalivajte vode v vročo pečico.

Možnost telesnih poškodb!

1. Iz opraskanega stekla na vratih naprave lahko nastanejo večje razpoke. Ne uporabljajte strgala za steklo, ostrih ali abrazivnih pripomočkov za čiščenje ali čistilnih sredstev.
2. Tečaji na vratih naprave se premikajo, ko vrata odpirate ali zapirate, zato si lahko v njih priščipnete roko. Držite roke na varni oddaljenosti od tečajev.

Nevarnost požara!

1. Gorljivi materiali, ki jih hranite v pečici, se lahko vnamejo. Nikoli ne shranjujte gorljivih materialov v pečico. Nikoli ne odprite vrat naprave, če je v njeni notranjosti dim.

Odklopite napravo in izvlecite kabel iz omrežja ali izklopite izklopno stikalo v omarici z varovalkami.

2. Ko odprete vrata pečice, se ustvari preprih. Papir za peko lahko pri tem pride v stik z grelnim elementom in se vname. Med predgretjem ne prekrivajte pribora z nepritrjenim papirjem za peko. Papir za peko vedno obtežite s posodo ali z modelom za peko. S papirjem za peko pokrijte samo površino, ki jo potrebujete. Papir za peko ne sme segati preko robov pribora.

Nevarnosti, povezane z magnetizmom!

Trajni magneti so v uporabi v upravljalni plošči ali v krmilnih elementih. Vplivajo lahko na delovanje elektronskih vsadkov, na primer srčnih spodbujevalnikov ali inzulinskih črpalk. Ljudje, ki uporabljajo elektronske vsadke, morajo biti od krmilne plošče pečice oddaljeni najmanj 10 cm.

Vzroki poškodb

1. Pribor, folija, papir za peko ali posoda za peko na dnu pečice: ne postavljajte tega pribora na dno pečice. Ne pokrivajte dna pečice z nobeno vrsto folije ali papirja za peko. Ne postavljajte posode za peko na dno pečice, če je nastavljena temperatura višja od 50 °C. To povzroči akumuliranje toplote. Emajlirana površina posode se lahko poškoduje.
2. Aluminijasta folija: Aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik z vrati pečice. To lahko povzroči trajno razbarvanje stekla v vratih pečice.
3. Silikonske posode: Ne uporabljajte silikonskih posod ali podstavkov, pokrov ali pribora, ki vsebujejo silikon. Uporaba takih pripomočkov lahko povzroči okvaro tipala v pečici.
4. Voda v vročem predelu pečice: ne nalivajte vode v pečico, ko je ta vroča. To povzroči nastanek pare. Sprememba temperature lahko povzroči poškodbe emajla.
5. Vlaga v pečici: Po daljšem času lahko vlaga v pečici povzroči korozijo. Po uporabi naj se pečica posuši. Ne shranjujte vlažnih živil v pečici daljše časovno obdobje. Ne shranjujte hrane v pečici.
6. Hlajenje pečice z odprtimi vrati pečice: Po peki pri visokih temperaturah se sme pečica ohlajati samo pri zaprtih vratih. Ne vstavljajte ničesar med vrata in pečico. Četudi so vrata samo malo odprta, se lahko sčasoma površine pohištva v bližini pečice poškodujejo. Pečica naj se suši z

odprtimi vrata samo, če se je med delovanjem pečice v njej nabrala velika količina vlage.

7. Sadni sok: če pečete posebej sočne sadne pite, ne napolnite preveč pekača. Sadni sok, ki kaplja iz pekača na površino pečice, pušča madeže, ki jih je nemogoče odstraniti. Če je mogoče, uporabite globlji univerzalni pekač.
8. Izjemno umazano tesnilo: Če je tesnilo zelo umazano, se vrata pečice ne bodo več pravilno zapirala. Tako se lahko poškodujejo sprednje plošče pohištva v okolici pečice. Tesnilo redno čistite.
9. Vrata pečice niso sedež ali odlagalna ali delovna površina: Ne sedajte na vrata pečice ali na vrata karkoli polagajte ali obešajte. Na vrata pečice ne postavljajte pribora ali posode za peko.
10. Vstavljanje pribora: glede na model pečice lahko pribor opraska ploščo vrat, ko zaprete vrata pečice. Vedno potisnite pribor do konca v notranjost pečico, dokler se ne ustavi.
11. Prenašanje pečice: ne nosite ali držite pečice za ročaj vrat. Ročaj na vratih ni dovolj zmogljiv za težo pečice in se lahko odlomi.
12. Če uporabljate rezidualno toploto izključene pečice za ohranjanje toplote živil, se lahko znotraj pečice razvije visoka raven vlage. To lahko povzroči kondenzacijo in posledično korozijo pečice ter poškodbe kuhinjskega pohištva. Preprečite kondenzacijo, tako da odprete vrata ali uporabite način "Odmrzovanje".

NAMESTITEV

Za zagotovitev varne uporabe aparata mora biti aparat nameščen strokovno in v skladu z navodili za namestitev.

Poškodb, ki so posledica nepravilne namestitve, garancija ne pokriva.

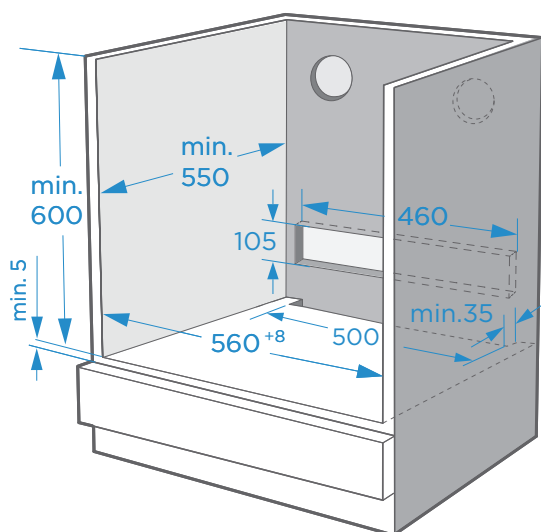
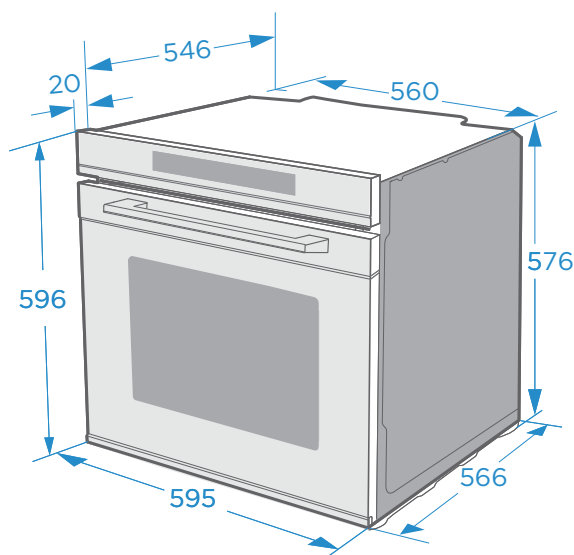
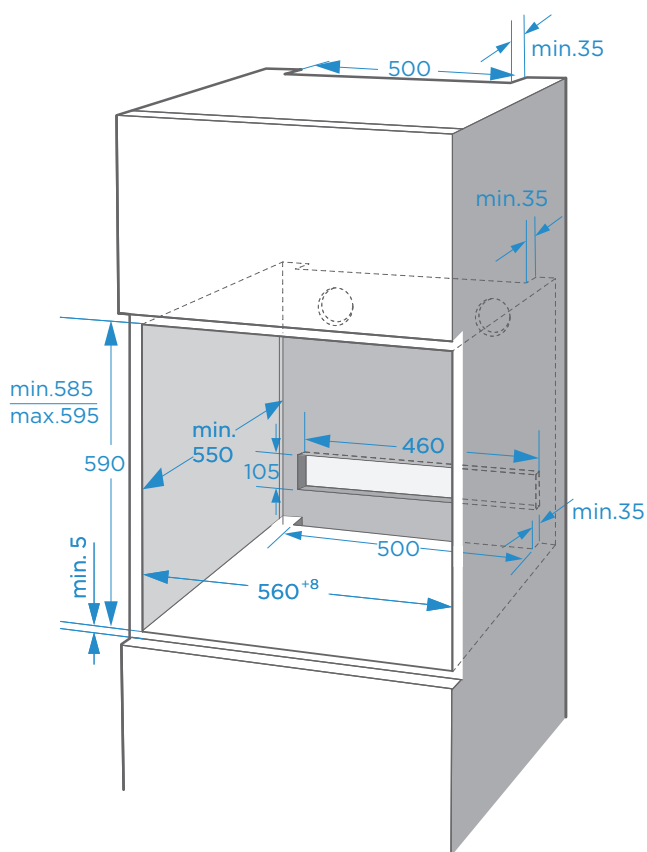
Med namestitvijo nosite zaščitne rokavice, da se ne porežete ob ostrih robovih.

Pred namestitvijo preverite, ali je naprava poškodovana; če opazite poškodbe, naprave ne popravljajte.

Preden napravo vključite, odstranite z nje vse kose embalaže in lepilne folije. Navedene mere so v mm.

Po končani vgradnji mora biti na voljo dostopen vtikač ali vgrajeno stikalo v fiksnem ožičenju, da lahko odklopite napravo iz električnega omrežja, če je to potrebno.

Pozor: Naprave ne vgradite za okrasnimi vrati, da ne pride do nevarnega pregrevanja.



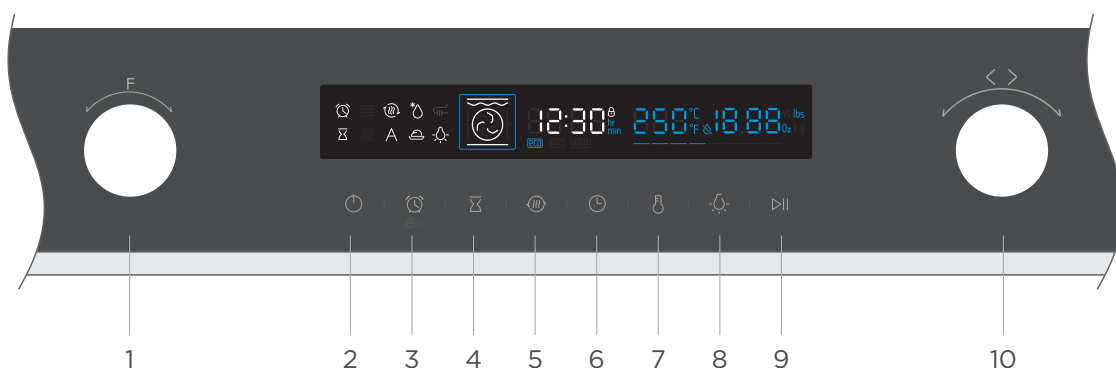
UPRAVLJANJE PEČICE

SPOZNAJTE PEČICO

Preverite številko modela. Številka modela je navedena na upravljalni plošči.

7NM30EOB

SESTAVNI DEL



1. Pečica - Funkcija	Zavrtite ta gumb, da spremenite način segrevanja.
 2. VKLOP / IZKLOP	Vklop in izklop pečice.
 3. Časovnik/Varovalo za otroke	Uporaba funkcije časovnika/varovala za otroke z dolgim pritiskom (3 sekunde)
 4. Končni čas	Nastavitev končnega časa postopka peke.
 5. Hitro segrevanje	Vklop hitrega segrevanja.
 6. Nastavitev trajanja in ure	Nastavitev trajanja in zatem izbira funkcije in nastavitev časa v načinu pripravljenosti.
 7. Nastavitev temperature	Nastavitev temperature s pritiskom.
 8. VKLOP / IZKLOP lučke	Vklop in izklop lučke v pečici.
 9. Vklop / Ustavitev	Vklop in ustavitev postopka peke.
 10. Prilagoditev	Sprememba nastavitvenih vrednosti, prikazanih na zaslonu.

Med delovanjem sveti oranžna lučka; v stanju pripravljenosti sveti bela lučka.

PRED UPORABO PEČICE

Vključitev naprave prvič

Preden boste prvič uporabili pečico za pripravo hrane, morate notranjost pečice in pribor očistiti.

1. Odstranite vse nalepke, folijo za zaščito površin in ostanke embalaže za zaščito med transportom.
2. Odstranite ves pribor in stranski ogrodji iz pečice.
3. Pribor in ogrodji temeljito očistite z milnico in krpo ali z mehko ščetko.
4. Preverite, ali v pečici ni ostankov embalaže, na primer stiropora ali kosov lesa, ki se lahko vnamejo in povzročijo požar.
5. Gladke površine v pečici in vrata obrišite z mehko, vlažno krpo.
6. Da odstranite iz pečice vonj po novem, jo segrevajte, ko je prazna in so vrata pečice zaprta.
7. Ko prvič segrevate pečico, kuhinjo medtem temeljito zračite. Med tem časom naj se otroci in domače živali ne zadržujejo v kuhinji. Zaprite vrata v sosednje prostore.
8. Prilagodite označene nastavitve. Način segrevanja in temperaturo nastavite po navodilih v naslednjem poglavju.
→ **"Uporaba pečice" na strani 12**

Nastavitve

Način delovanja	
Temperatura	250°C
Čas	1 ura

Ko se pečica ohladi:

1. Očistite gladke površine v pečici in vrata z milnico in kuhinjsko krpo.
2. Posušite vse površine.
3. Vstavite stranski ogrodji.

Nastavitev časa

Preden lahko začnete uporabljati pečico, morate nastaviti čas.

1. Ko pečico priključite na električno omrežje, se dotaknite simbola ure  in zatem z vrtenjem ustreznega gumba nastavite trenutni čas v urah.
2. S ponovnim dotikom simbola ure  z ustreznim gumbom nastavite minute.
3. Dotaknite se simbola ure  in potrdite nastavev.

OPOMBA: Ura prikazuje čas v 24-urnem zapisu.

VRSTE DELOVANJA

Naprava ima na voljo različne načine delovanja, ki vam olajšujejo njeno uporabo. V pomoč pri izbiri pravilnega delovanja glede na vrsto živila, ki ga želite pripraviti, v nadaljevanju navajamo razlike in uporabnost posameznih načinov.

Vrste delovanja		Temperatura	Uporaba
	Konvencionalno	30~250 °C	Za običajno peko in praženje na enem nivoju. Posebej primerno za kolače z vlažno oblogo.
	Konvekcija	50~250 °C	Za peko in praženje na enem ali več nivojih. Toplota prihaja z grelnega obroča, ki enakomerno obkroža ventilator.
	ECO	140~240 °C	Za peko z varčevanjem energije.
	Konvencionalno + Ventilator	50~250 °C	Za peko in praženje na enem ali več nivojih. Ventilator enakomerno razporeja toploto z grelnih elementov po notranjosti pečice.
	Sevalna toplota	150~250 °C	Za peko na žaru majhnih količin živil in za gratiniranje. Postavite živilo na sredino pod grelnim elementom za žar.
	Dvojni žar + Ventilator	50~250 °C	Za peko na žaru ploskih kosov živil in za gratiniranje. Ventilator enakomerno razporeja toploto po notranjosti pečice.
	Dvojni žar	150~250 °C	Za peko na žaru ploskih kosov živil in za gratiniranje.
	Pizza	50~250 °C	Za peko pic in jedi, ki zahtevajo veliko toplote s spodnje strani. Delujeta spodnji grelnik in grelni obroč.
	Spodnji grelnik	30~220 °C	Za dodatno peko spodnjih delov pic, pit in peciva. Deluje spodnji grelnik.
	Odmrzovanje	—	Za počasno odmrzovanje zamrznjenih živil.
	Fermentacija	30~45 °C	Za pripravo kvašenega testa in kvasca za vzhajano testo in kulture za jogurt.

Opombe

Pri odmrzovanju, fermentaciji in funkciji "ECO" hitro segrevanje ni na voljo.

Opombe

1. Za odmrzovanje velikih kosov živil lahko odstranite stranski ogrodji in postavite posodo z živilom na dno pečice.
2. Za segrevanje posode lahko odstranite stranski ogrodji in nastavite način segrevanja "žar z vročim zrakom" in "segrevanje z ventilatorjem" z nastavitvijo temperature 50 °C. Če je več kot polovica dna pečice prekrita s posodo, morate uporabite način "žar z vročim zrakom".
3. Za zagotavljanje enakomernega segrevanja in razporejanja toplote znotraj pečice med delovanjem funkcije "segrevanje z ventilatorjem" ventilator deluje v določenih intervalih med postopkom segrevanja in s tem zagotovi optimalno učinkovito segrevanje.

Opozorilo!

1. Če odprete vrata med potekom določenega postopka, delovanje pečice ni prekinjeno. Bodite še posebej previdni zaradi nevarnosti opeklin.
2. Ne zakrijte prezračevalnih rež. Pečica se lahko pregreje. Da bi se pečica po končani uporabi hitreje ohladila, lahko ventilator za hlajenje deluje še precej časa po izklopu.

Ventilator za hlajenje

Ventilator se vključi in izključi po potrebi. Vroč zrak uhaja na prosto nad vrati.

UPORABA PEČICE

Peka s pečico

1. Ko pečico priključite na električno omrežje, z vrtenjem gumba za funkcije izberite ustrezno funkcijo, nato z vrtenjem nastavitvenega gumba nastavite temperaturo.
2. Dotaknite se znaka Start / Premor  pečica se vključi, če se ne vključi, se vrne v način prikaza ure po 10 minutah.
3. Med delovanjem pečice se lahko dotaknete  in postopek prekličete.

OPOMBA: Po nastavitvi temperature se lahko dotaknete znaka ure  in z uporabo nastavitvenega gumba nastavite trajanje peke.

Hitro segrevanje

Funkcijo hitrega segrevanja lahko uporabite za skrajšanje časa segrevanja. Izberite funkcijo, nato se dotaknite znaka za hitro segrevanje , znak za hitro segrevanje na zaslonu se osvetli. Če segrevanje s to funkcijo ni možno, se oglasi "pisk". S funkcijami odmrzovanja, fermentacije in funkcijo "ECO" hitro segrevanje ni možno.

Nastavitev končnega časa

1. Zaključite nastavitev ure;
2. Dotaknite se ikone , nastavite uro z desnim gumbom, pritisnite , nastavite minute z desnim gumbom, nato se dotaknite ikone , da potrdite nastavitev;
3. Z vrtenjem levega gumba izberite funkcijo; nastavite čas in temperaturo z desnim gumbom.

Opombe

1. Na primer, če nastavite končni čas ob 10:00 in peka traja 1 uro, se bo pečica vključila ob 9:00 in zaključila postopek ob 10:00.
2. Funkcij z uporabo sonde, odmrzovanja in fermentacije ne morete nastaviti vnaprej.

Sprememba med peko

Med delovanjem pečice lahko spremenite nastavitev vrste peke in temperaturo z gumbom za izbiro funkcije pečice ali z nastavitvenim gumbom. Če po spremembi ne izvedete nobenega drugega postopka v roku 6 sekund, bo pečica delovala v skladu z izvedeno spremembo.

Če želite spremeniti trajanje peke med potekom peke, se dotaknite ikone  in spremenite čas z nastavitvenim gumbom..

Če po spremembi ne izvedete nobenega drugega postopka v roku 6 sekund, bo pečica delovala v skladu z izvedeno spremembo. Med potekom peke z nastavljenim končnim časom sprememba nastavitve ni mogoča.

Če želite preklicati postopek peke, se dotaknite ikone .

Opombe

1. Spreminjanje načinov/temperature/preostalega časa lahko negativno vpliva na rezultat peke, zato priporočamo, da nastavitev ne spreminjate, če niste posebej izkušeni v peki.

Opozorilo!

Po spremembi temperature se notranjost pečice močno segreje. Nikoli se ne dotaknite notranje površine pečice ali njenih grelnih elementov. Pri odstranjevanju pribora ali posode iz pečice uporabite rokavice za pečico in počakajte, da se pečica ohladi. Otroci naj bodo vedno na varni oddaljenosti od pečice, da se ne opečejo.

Časovnik

Funkcijo časovnika lahko uporabljate z dotikom ikone . Ko poteče nastavljeni čas, vas pečica opomni s "piskom".

Ob prvem dotiku ikone  nastavite uro, s ponovnim dotikom ikone  nastavite minute. Ko nastavitve končate, se ponovno dotaknite ikone .

Časovnik lahko nastavite pred in med postopkom peke, toda med izbiranjem funkcije in temperature funkcija časovnika ni na voljo.

Varovalo za otroke

Pečica je opremljena z varovalom za otroke, tako da je otroci ne morejo po naključju vključiti ali spreminjati njenih nastavitev.

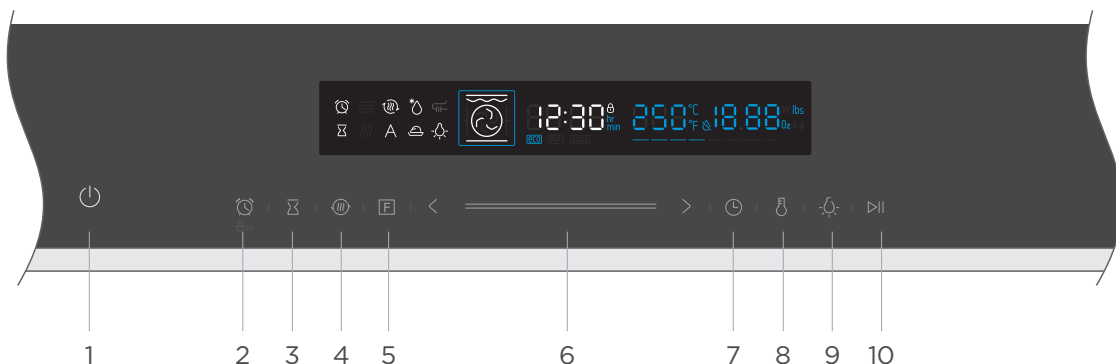
Z dolgim pritiskom v trajanju 3 sekund se varovalo za otroke vključi. S ponovnim dolgim pritiskom v trajanju 3 sekund pečico odklenete.

Varovalo za otroke lahko vključite ali izključite ne glede na to, ali pečica deluje ali ne.

Pritiskajte 3 sekunde na ikono , da varovalo za otroke vključite ali izključite. Ko je varovalo za otroke vključeno, je v statusni vrstici prikazana ikona .

7NM30TOB

SESTAVNI DEL



	1. VKLOP / IZKLOP	Vklop in izklop pečice.
	2. Časovnik/Varovalo za otroke	Uporaba funkcije časovnika/varovala za otroke z dolgim pritiskom (3 sekunde).
	3. Končni čas	Nastavitev končnega časa postopka peke.
	4. Hitro segrevanje	Vklop hitrega segrevanja.
	5. Pečica - funkcija	S pritiskom na to ikono spremenite segrevanja; držite pritisnjeno 3 sekunde za hitro izvedbo spremembe.
	6. Drsnik	Sprememba nastavitvenih vrednosti, prikazanih na zaslonu, s pomikanjem drsnika.
	7. Nastavitev trajanja in ure	Nastavitev trajanja in zatem izbira funkcije in nastavitev časa v načinu pripravljenosti.
	8. Nastavitev temperature	Nastavitev temperature s pritiskom.
	9. VKLOP / IZKLOP lučke	Vklop in izklop lučke v pečici.
	10. Vklop / Ustavitev	Vklop in ustavitev postopka peke.

PRED UPORABO NAPRAVE

Vključitev naprave prvič

Preden boste prvič uporabili pečico za pripravo hrane, morate notranjost pečice in pribor očistiti.

1. Odstranite vse nalepke, folijo za zaščito površin in ostanke embalaže za zaščito med transportom.
2. Odstranite ves pribor in stranski ogrodji iz pečice.
3. Pribor in ogrodji temeljito očistite z milnico in krpo ali z mehko ščetko.
4. Preverite, ali v pečici ni ostankov embalaže, na primer stiropora ali kosov lesa, ki se lahko vnamejo in povzročijo požar.
5. Gladke površine v pečici in vrata obrišite z mehko, vlažno krpo.
6. Da odstranite iz pečice vonj po novem, jo segrevajte, ko je prazna in so vrata pečice zaprta.
7. Ko prvič segrevate pečico, kuhinjo medtem temeljito zračite. Med tem časom naj se otroci in domače živali ne zadržujejo v kuhinji. Zaprite vrata v sosednje prostore.
8. Prilagodite označene nastavitve. Način segrevanja in temperaturo nastavite po navodilih v naslednjem poglavju.
→ **"Uporaba pečice" na strani 18**

Nastavitve

Način delovanja	
Temperatura	250°C
Čas	1 ura

Ko se pečica ohladi:

1. Očistite gladke površine v pečici in vrata z milnico in kuhinjsko krpo.
2. Posušite vse površine
3. Vstavite stranska vodila

Nastavitev časa

Preden lahko začnete uporabljati pečico, morate nastaviti čas.

1. Ko pečico priključite na električno omrežje, se dotaknite simbola ure  in zatem nastavite trenutni čas v urah s pomočjo drsnika ali simbola " </> ".
2. S ponovnim dotikom simbola ure  s pomočjo drsnika ali simbola " </> " nastavite minute.
3. Dotaknite se simbola ure  in potrdite nastavev.

OPOMBA: Ura prikazuje čas v 24-urnem zapisu.

VRSTE DELOVANJA

Naprava ima na voljo različne načine delovanja, ki vam olajšujejo njeno uporabo. V pomoč pri izbiri pravilnega delovanja glede na vrsto živila, ki ga želite pripraviti, v nadaljevanju navajamo razlike in uporabnost posameznih načinov.

Vrste delovanja	Temperatura	Uporaba
 Konvencionalno	30~250 °C	Za običajno peko in praženje na enem nivoju. Posebej primerno za kolače z vlažno oblogo.
 Konvekcija	50~250 °C	Za peko in praženje na enem ali več nivojih. Toplota prihaja z grelnega obroča, ki enakomerno obkroža ventilator.
 ECO	140~240 °C	Za peko z varčevanjem energije.
 Konvencionalno + Ventilator	50~250 °C	Za peko in praženje na enem ali več nivojih. Ventilator enakomerno razporeja toploto z grelnih elementov po notranjosti pečice.
 Sevalna toplota	150~250 °C	Za peko na žaru majhnih količin živil in za gratiniranje. Postavite živilo na sredino pod grelnim elementom za žar.
 Dvojni žar + Ventilator	50~250 °C	Za peko ploskih kosov živil na žaru in za gratiniranje. Ventilator enakomerno razporeja toploto po notranjosti pečice.
 Dvojni žar	150~250 °C	Za peko na žaru ploskih kosov živil in za gratiniranje.
 Pizza	50~250 °C	Za peko pik in jedi, ki zahtevajo veliko toplote s spodnje strani. Delujete spodnji grelnik in grelni obroč.
 Spodnji grelnik	30~220 °C	Za dodatno peko spodnjih delov pic, pit in peciva. Deluje spodnji grelnik.
 Odmrzovanje	—	Za počasno odmrzovanje zamrznjenih živil.
 Fermentacija	30~45 °C	Za pripravo kvašenega testa in kvasca za vzhajano testo in kulture za jogurt.

Opombe

Pri odmrzovanju, fermentaciji in funkciji "ECO" hitro segrevanje ni na voljo.

Opozorilo!

Če odprete vrata med potekom določenega postopka, delovanje pečice ni prekinjeno. Bodite še posebej previdno zaradi nevarnosti opeklin.

Opombe

1. Za odmrzovanje velikih kosov živil lahko odstranite stranska vodila in postavite posodo z živilom na dno pečice.
2. Za segrevanje posode lahko odstranite stranski ogrodji in nastavite način segrevanja "žar z vročim zrakom" in "segrevanje z ventilatorjem" z nastavitvijo temperature 50 °C. Če je več kot polovica dna pečice prekrita s posodo, morate uporabiti način "žar z vročim zrakom".
3. Za zagotavljanje enakomernega segrevanja in razporejanja toplote znotraj pečice med delovanjem funkcije "segrevanje z ventilatorjem" ventilator deluje v določenih intervalih med postopkom segrevanja in s tem zagotovi optimalno učinkovito segrevanje.

Ventilator za hlajenje

Ventilator se vključi in izključi po potrebi. Vroč zrak uhaja na prosto nad vrati.

Opozorilo!

Ne zakrijte prezračevalnih rež. Pečica se lahko pregreje. Da bi se pečica po končani uporabi hitreje ohladila, lahko ventilator za hlajenje deluje še precej časa po izklopu.

UPORABA PEČICE

Peka s pečico

1. Ko pečico priključite na električno omrežje, se dotaknite simbola za funkcijo pečice  in izberite funkcije, nato z drsnikom ali znakom "+/-" nastavite temperaturo peke.
2. Dotaknite se znaka Start / Premor , pečica se vključi; če se ne vključi, se vrne v način prikaza ure po 10 minutah.
3. Med potekom peke lahko z dotikom ikone  prekličete delovanje pečice.

OPOMBA: Po nastavitvi temperature se lahko dotaknete znaka ure  in z uporabo drsnika ali znaka "+/-" nastavite trajanje peke.

Hitro segrevanje

Funkcijo hitrega segrevanja lahko uporabite za skrajšanje časa segrevanja. Ko izberete funkcijo, se dotaknite znaka za hitro segrevanje ; znak za hitro segrevanje na zaslonu se osvetli. Če segrevanje s to funkcijo ni možno, se oglasi "pisk". S funkcijami

odmrzovanja, fermentacije in funkcijo "ECO" hitro segrevanje ni možno.

Nastavite končni čas

Ko končate z nastavitvami časa, lahko nastavite čas zaključka peke.

1. Dotaknite se ikone , nato s pomočjo drsnika ali znaka "</>" nastavite končni čas v urah in s ponovnim dotikom ikone  nastavite še minute. Ko zaključite z nastavitvami, k z dotikom ikone  potrdite nastavitve.
2. Če nastavite končni čas, morate nastaviti trajanje peke. Preverjajte rezultat peke s pečico → OPOMBA, da boste lahko nastavili trajanje peke.
3. Na primer, če nastavite končni čas ob 10:00 in peka traja 1 uro, se bo pečica vključila ob 9:00 in zaključila postopek ob 10:00

Sprememba med peko

Med delovanjem pečice lahko spremenite nastavev vrste peke in temperaturo z gumbom za izbiro funkcije pečice ali z drsnikom. Če po spremembi ne izvedete nobenega drugega postopka v roku 6 sekund, bo pečica delovala v skladu z izvedeno spremembo.

Če želite spremeniti čas peke med potekom peke, se dotaknite ikone  in spremenite čas z drsnikom ali s pomočjo znaka "</>". Če po spremembi ne izvedete nobenega drugega postopka v roku 6 sekund, bo pečica delovala v skladu z izvedeno spremembo. Med potekom peke z nastavljenim končnim časom sprememba nastavitve ni mogoča. Če želite preklicati postopek peke, se dotaknite ikone .

Opombe

1. Spreminjanje načinov/temperature/preostalega časa lahko negativno vpliva na rezultat peke, zato priporočamo, da nastavev ne spreminjate, če niste posebej izkušeni v pečenju.
2. Spreminjanje načinov/temperature/preostalega časa lahko negativno vpliva na rezultat peke, zato priporočamo, da nastavev ne spreminjate, če niste posebej izkušeni v pečenju.

Opozorilo!

Po spremembi temperature o° se notranjost pečice močno segreje. Nikoli se ne dotaknite notranje površine pečice ali njenih grelnih elementov. Pri odstranjevanju pribora ali posode iz pečice uporabite rokavice za pečico in počakajte, da se pečica ohladi. Otroci naj bodo vedno na varni oddaljenosti od pečice, da se ne opečejo.

Časovnik

Funkcijo časovnika lahko uporabljate ob dotiku ikone . Ko poteče nastavljeni čas, vas pečica opomni s "piskom". Ob prvem dotiku ikone  nastavite ure, s ponovnim dotikom ikone  nastavite minute. Ko nastavev končate, se ponovno dotaknite ikone . Časovnik lahko nastavite pred in med postopkom peke, toda med izbiranjem funkcije in temperature funkcija časovnika ni na voljo.

Varovalo za otroke

Pečica je opremljena z varovalom za otroke, tako da je otroci ne morejo po naključju vključiti ali spreminjati njenih nastavitev.

Z dolgim pritiskom v trajanju 3 sekund se varovalo za otroke vključi. S ponovnim dolgim pritiskom v trajanju 3 sekund pečico odklenete.

Varovalo za otroke lahko vključite ali izključite ne glede na to, ali pečica deluje ali ne. Pritiskajte 3 sekunde na ikono , da varovalo za otroke vključite ali izključite. Ko je varovalo za otroke vključeno, je v statusni vrstici prikazana ikona .

7NM30EOB/7NM30TOB

DEMONSTRACIJA Z NAČINOM SABBATH

Demo mode

Demo način, s funkcijo ohranitve načina pri izklopu napajanja. Funkcija ohranitve načina pri izklopu napajanja: ko je na primer vključen demo način, se po izklopu napajanja ponovno vključi ob vnovičnem vklopu napajanja. Ko je vključen demo način, grelna napeljava ne deluje.

1. V načinu stanja pripravljenosti pritisnite in držite pritisnjeno tipko " " za vstop v demo način in izklop zaslona.
2. Zavrtite gumb na desno za vklop demo načina, da se prikaže "off", zavrtite gumb na levo za izklop demo načina in prikaza "on"; [\(7NM30EOB\)](#)
3. Povlecite drsnik na desno za vklop demo načina in prikaza "off"; potisnite drsnik na levo za izklop demo načina in prikaza "on"; [\(7NM30TOB\)](#)

Opomba:

S pritiskom na tipko za izhod lahko način prekličete ali počakate 3 sekunde za samodejni izstop iz demo načina in vrnitev v stanje pripravljenosti.

Način Sabbath

Način Sabbath ima funkcijo izklopa varčevanja s podatki. Podatki o delovanju pečice so shranjeni vsakih 25 minut. Če pride do izpada električne energije med delovanjem pečice, po ponovnem vklopu napajanja način Sabbath nadaljuje s prvotnim delovanjem pečice, dokler ne poteče čas peke ali dokler ne pritisnete na tipko  za vrnitev v stanje pripravljenosti.

1. V načinu pripravljenosti pritisnite in 3 sekunde zadržite pritisnjeno tipko za predhodno segrevanje, da pečica vstopi v način Sabbath; zaslon prikazuje 5A8. Nastavitveni razpon časa je od 24 do 80 ur.
2. Z vrtenjem gumba prilagodite čas peke. (7NM30E0B)
3. Čas peke prilagajate z drsnikom. (7NM30T0B)
4. Pritisnite tipko za začetek (start) ali počakajte na samodejni vklop načina Ramadan po preteku 8 sekund.

Opomba:

1. Med delovanjem je možna uporaba samo tipke , vseh drugih tipk ni mogoče uporabljati.
2. Med delovanjem načina sabbath so lahko vrata pečice odprta ali zaprta in lučka v pečici ne sveti.

PRIBOR

Pečica je opremljena z izbranim priborom. V nadaljevanju navajamo seznam priloženega pribora in navodila za njegovo pravilno uporabo.

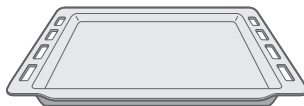
Priloženi pribor

Pečica je opremljena z naslednjim priborom:



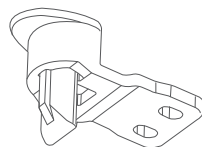
Žična rešetka

Za uporabo s posodo za peko, pekače za peciva in za posodo, ki jo lahko uporabljate v pečici. Za pečenke in pripravo hrane na žaru.



Pekač za peko

Za peko živil v pekaču ali drobnega peciva ipd.



Ključavnica za vrata

Za preprečevanje otrokom odpiranje vrat in zaščito otrok pred opeklinami.

Na pekač lahko postavite posodo s tekočino, zajemate maščobo ali pečete živila, ki izločajo sok.

Uporabljajte samo originalni pribor. Ta pribor je posebej izdelan in namenjen uporabi v tej pečici.

Pribor lahko dokupite v servisu, pri prodajalcu pečice ali v spletni trgovini.

Opomba

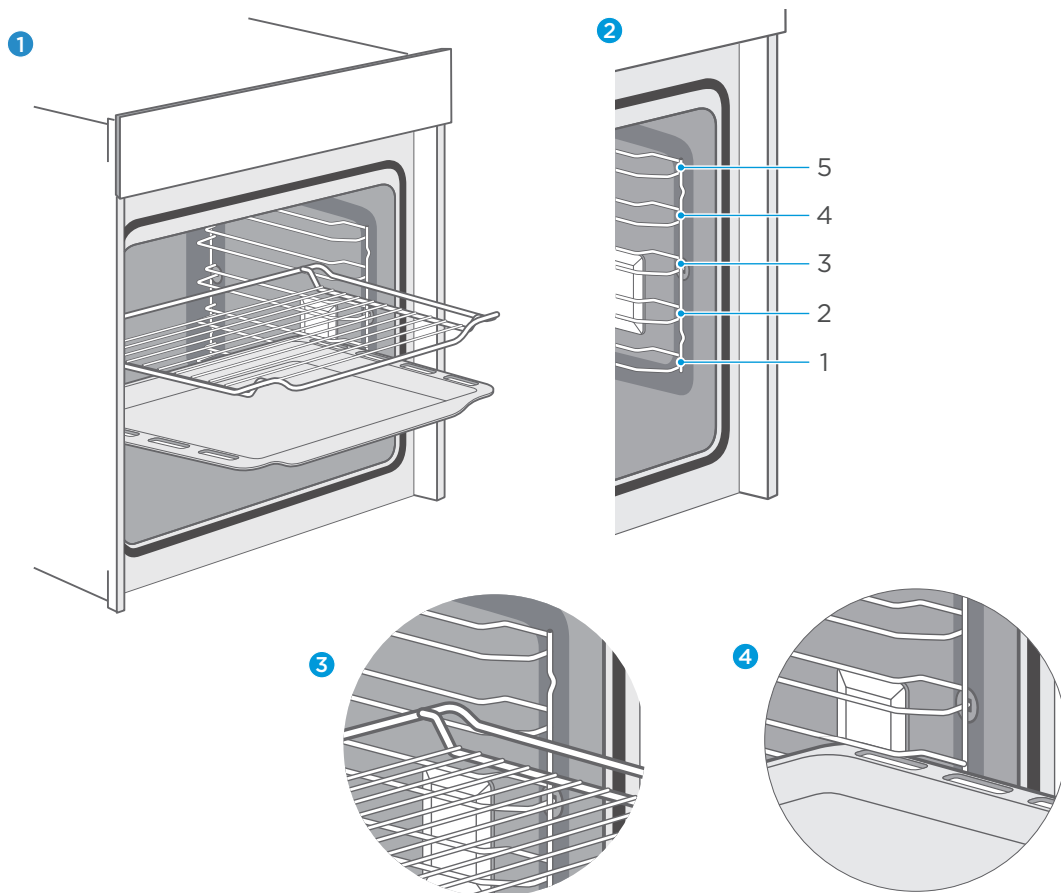
Ko se pribor segreva in je vroč, lahko spremeni obliko. To ne vpliva na funkcionalnost pribora. Ko se pribor ponovno ohladi, se vrne v prvotno obliko.

Vstavljanje pribora

V notranjosti pečice je pet položajev oz. višin za vstavljanje pribora. Višine štejemo od spodaj navzgor. Pribor lahko izvlečete ven do približno polovice brez nevarnosti, da bi se pri tem prevrnil.

Opombe

1. Pribor vedno vstavite v pečico tako, da je obrnjen pravilno.
2. Pribor vedno do konca potisnite v pečico, tako da se ne dotika vrat pečice.



Zaščita pred prevrnitvijo

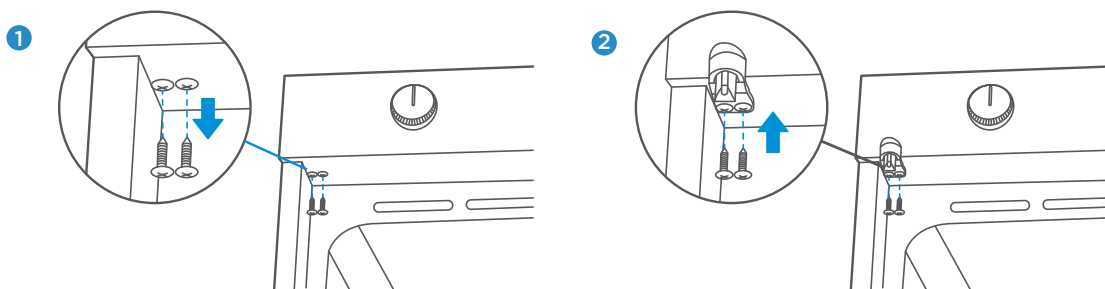
Pribor lahko izvlečete iz pečice približno do polovice, nato se zaskoči. Funkcija zaklepanja prepreči, da bi se pribor, ko ga izvlečete, prevrnil zaradi lastne teže in teže posode za peko. Za pravilno delovanje zaščite pred prevrnitvijo morate pribor pravilno vstaviti v pečico. Ko vstavljate žično rešetko, mora biti rešetka vstavljena v pravi smeri, kot kažeta sliki **1** **3**.

Ko vstavljate pekač, mora biti pladenj vstavljen v pravi smeri, kot kažeta sliki **1** **4**.

Namestitev ključavnice za vrata

Če je pečica opremljena s ključavnico za vrata (to je odvisno od vrste modela), upoštevajte spodnja navodila:

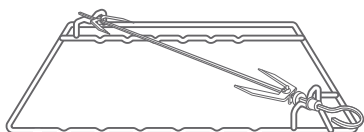
1. Odvijte dva vijaka v spodnjem levem vogalu upravljalne plošče, kot kaže slika **1**.
2. Iz sklopa priloženega pribora vzemite ključavnico in jo pritrdite z dvema vijakoma na spodnjo stran plošče za upravljanje, kot kaže slika **2**.
3. Če ključavnice za vrata ne potrebujete, naj oba vijaka ostaneta privita v plošči za upravljanje.



Dodatni izbirni pribor (odvisno od modela pečice).

Dodatni pribor lahko dokupite v servisu, pri prodajalcu pečice ali v spletni trgovini.

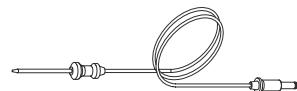
Spodaj prikazani pribor je na voljo za nakup, podrobnosti in dodatne možnosti pa lahko preverite tudi v prodajni dokumentaciji.



Vrtljivi sistem za peko
Za peko mesa, na primer
piščanca, purana, zajca itd.



Nabodalo za žar
Za peko mesa in zelenjave.



Preizkusna sonda za meso
(odvisno od modela pečice).
Potisnite sondo v sredino
pečenke ali piščanca, toda
stran od maščobe ali kosti.

Vstavljanje pribora:

Nabodala za žar so primerna samo za vrtiljivi sistem; ko uporabljate nabodalo za žar, ga vstavite v vrtiljivi mehanizem. Preden vstavite pribor v pečico, preverite, ali je živo za peko pravilno in dobro nameščeno, nato vstavite pribor na 2. višino v pečici.

Opombe

1. Vrtiljivi mehanizem se ne vrti neprekinjeno; vrtenje lahko izberete med potekom peke glede na vaše želje ali način priprave hrane. Pri rokovanju s priborom uporabljajte na vročino odporne rokavice in bodite pozorni na izbruh vročega zraka, ko odprete vrata pečice. Vrtiljivi mehanizem se lahko obrača za 90 stopinj; med peko vam ga morda sploh ne bo treba obračati.
2. Nabodala za žar so lahko nevarna, zato ne dovolite rokovanja z njimi otrokom ali ljudem z zmanjšanimi fizičnimi sposobnostmi. Prav tako pazite, da se nabodala ne nahajajo v pečici, ko vključite konvekcijsko funkcijo pečice; to lahko povzroči okvaro pečice in tudi telesne poškodbe ljudi.
3. Med uporabo vrtiljivega mehanizma in nabodal za žar priporočamo, da uporabljate 2. višino v pečici in funkciji segrevanja zgoraj in spodaj.

Pri nakupu dodatnega pribora vedno navedite natančno kataloško številko pribora.

Dodatni pribor	Kataloška številka
Žična rešetka Za uporabo s posodo za peko, pekače za peciva in za posodo, ki jo lahko uporabljate v pečici. Za pečenke in priprave hrane na žaru	7NM20M1-17030
Pekač za peko Za peko živil v pekaču ali drobnega peciva ipd.	7NM20M1-17012
Univerzalni pekač Za vlažne kolače, pecivo, zamrznjeno meso in velike kose pečenke.	7NM20M1-17011
Vrtiljivi mehanizem za peko Za peko mesa, na primer piščanca, purana, zajca itd.	7NM30E0-06040
Nabodalo za žar Za peko mesa in zelenjave na nabodalu.	7NM30E0-06051

SISTEM AIR SAFEGUARD

Napredna tehnologija razporejanja zraka.

Če je pečica opremljena s sistemom Air Safeguard (odvisno od modela pečice), upoštevajte naslednja opozorila:

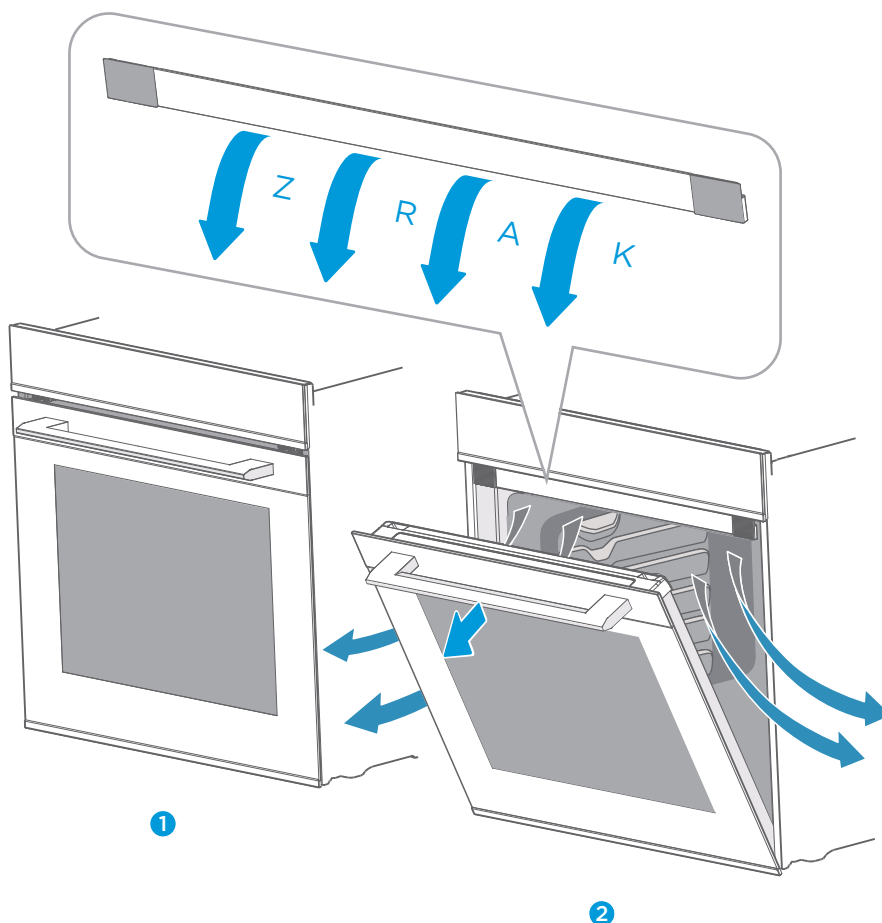
To je zmogljiv zaščitni sistem, ki preprečuje izbruh nepričakovanega vala vročine: sistem sestoji iz vrat, ki so hladna na dotik in preprečujejo naključne opekline ter zračne zavese, ki prepreči dotik vala vročega zraka z vašim obrazom.

Vsakič ko odprete vrata pečice, se samodejno vključi zaščitni sistem air safeguard.

Sistem preusmeri hladen zrak in ustvari nevidno zaveso pred odprtino v pečici in s tem prepreči, da bi vas tok vročega zraka zadela naravnost v obraz. Bodite varni in uživajte v izboljšani izkušnji peke.

Ko pečica deluje, so vrata zaprta in zaščitni zračni sistem je v »restriktivnem« stanju; kot kaže slika ①.

Ko po končani peki odprete vrata, se zaščitni sistem samodejno aktivira in spremeni smer toka zraka, tako da je vroči zrak usmerjen navzdol, kot kaže slika ②.



UPORABA Z VARČEVANJEM ENERGIJE

1. Med potekom peke odstranite iz pečice ves pribor, ki ga ne uporabljate.
2. Med potekom peke ne odpirajte vrat.
3. Če odprete vrata med peko, preklopite način v "Luč" (brez spremembe nastavitve temperature).
4. 5 do 10 minut pred koncem postopka peke znižajte temperaturo na 50 °C v načinih, ko ventilator ne deluje. Tako lahko do zaključka postopka peke uporabite toploto znotraj pečice.
5. Kadarkoli je mogoče, uporabite nastavev "segrevanje z ventilatorjem". Temperaturo lahko tako znižate za 20 °C do 30 °C.
6. S funkcijo "segrevanja z ventilatorjem" lahko pečete oz. kuhate na več kot eni višini hkrati.
7. Vendar ni mogoče peči ali kuhati različnih jedi istočasno, kuhate ali grejete lahko eno za drugo in uporabljate funkcijo predhodnega segrevanja pečice.
8. Prazne pečice ne segrevajte, če to ni izrecno zahtevano.
Če je treba, vložite živilo v pečico takoj, ko je dosežena izbrana temperatura in svetlobni indikator za to temperaturo ugasne.
9. Dna pečice ne pokrivajte z odsevno folijo, npr. alufolijo.
10. Kadarkoli je mogoče, uporabljajte časovnik in/ali temperaturno sondo.
11. Uporabljajte temno obarvane in lahke modele in posode za peko. Ne uporabljajte težkega pribora s svetlečimi površinami, na primer iz nerjavečega jekla ali aluminija.

OKOLJE

Embalaža je namenjena zaščiti pečice pred morebitnimi poškodbami med transportom. Materiali za embalažo so skrbno izbrani in jih morate reciklirati. Recikliranje zmanjša količino odpadkov in porabo surovin. Električni in elektronski aparati pogosto vsebujejo dragocene materiale. Zato jih ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki.



ZDRAVJE

Akrlamid se pretežno pojavlja pri dolgotrajni peki in kuhanju škrobnatih živil (npr. krompirja, ocvrtega krompirčka, kruha) pri zelo visokih temperaturah.

Nasveti

1. Časi peke naj ne bodo predolgi.
2. Pecite živila, dokler ne dosežejo svetle zlato rjave barve površine, ne zapecite jih do temno rjave barve.
3. Večje količine živila proizvajajo manj akrilamida.
4. Kadarkoli je mogoče, uporabite nastavitev "segrevanje z ventilatorjem".
5. Ocvrt krompirček (pomfri): Enakomerno naložite in razprostrite po pekaču več kot 450 g narezanega krompirja in ga od časa do časa obrnite. Če so na voljo, za najboljši rezultat upoštevajte navodila za peko na živilu.

VZDRŽEVANJE PEČICE

Čistilno sredstvo

Z ustrezno nego in vzdrževanjem bo pečica dolga leta ohranila lep zunanji videz in svojo funkcionalnost. V nadaljevanju pojasnjujemo, kako pečico pravilno vzdržujete in čistite.

Da bi zagotovili, da različnih površin pečice ne boste poškodovali z uporabo napačnega čistilnega sredstva, upoštevajte napotke v tabeli. Glede na model pečice se vsa območja, navedena v tabeli, morda ne nahajajo na vaši pečici.

Opozorilo!

Nevarnost poškodbe površine

Ne uporabljajte:

1. Ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev.
2. Čistil z visoko vsebnostjo alkohola.
3. Trdih čistilnih gobic ali mrežic.
4. Visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
5. Posebnih čistilnikov za čiščenje vroče pečice.

Nove gobaste krpe pred uporabo temeljito sperite.

Nasvet

Priporočena čistila in izdelke za nego pečice lahko kupite v našem servisu.

Upoštevajte navodila proizvajalca za uporabo teh izdelkov.

Zunanja površina naprave	Čiščenje
Zunanost pečice Nerjaveče jeklo spredaj	Vroča milnica: Očistite s kuhinjsko krpo in obrišite z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, masti, škroba in albumina (npr. jajčnega beljaka) odstranite takoj. Ti madeži lahko povzročijo nastanek korozije. V našem servisu ali pri specializiranih prodajalcih so na voljo posebna čistilna sredstva, ki so primerna za vroče površine iz nerjavečega jekla. Z mehko krpo nanesite zelo tanek sloj čistilnega sredstva.
Plastika	Vroča milnica: Očistite s kuhinjsko krpo in posušite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila za steklo ali strgalnika za steklo.
Barvane površine	Vroča milnica: Očistite s kuhinjsko krpo in obrišite z mehko krpo.
Upravljalna plošča	Vroča milnica: Očistite s kuhinjsko krpo in obrišite z mehko krpo. Ne uporabljajte čistila za steklo ali strgalnika za steklo.
Plošče na vratih	Vroča milnica: Očistite s kuhinjsko krpo in posušite z mehko krpo. Ne uporabljajte strgalnika za steklo ali čistilne mrežice iz nerjavečega jekla.

Zunanja površina naprave	Čiščenje
Ročaj na vratih	Vročna milnica: Očistite s kuhinjsko krpo in posušite z mehko krpo. Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna v stik z ročajem na vratih, ga takoj obrišite. Sicer nastalih madežev ne bo več mogoče odstraniti.
Emajlirane površine in samočistilne površine	Upoštevajte navodila za čiščenje površin v predelu za peko v nadaljevanju tabele.
Stekleni pokrov notranje lučke	Vročna milnica: Očistite s kuhinjsko krpo in posušite z mehko krpo. Če je notranjost pečice močno umazana, uporabite čistilo za pečice.
Tesnilo na vratih Ne odstranjujte	Vročna milnica: Očistite s kuhinjsko krpo. Ne strgajte.
Okrov vrat iz nerjavečega jekla	Čistilo za nerjaveče jeklo: Upoštevajte navodila proizvajalca. Ne uporabljajte izdelkov za nego nerjavečega jekla. Odstranite pokrov vrat in ga očistite.
Pribor	Vročna milnica: Namočite in očistite s kuhinjsko krpo ali ščetko. Če je pribor močno umazan s prilepljenimi ostanki hrane, uporabite čistilno mrežico iz nerjavečega jekla.
Stranski ogrodji	Vročna milnica: Namočite in očistite s kuhinjsko krpo ali ščetko.
Izvlačni sistem	Vročna milnica: Očistite s kuhinjsko krpo ali ščetko. Ne odstranjujte maziva, ko izvlečete ogrodji. Najbolje jih je očistiti, ko so potisnjena navznoter. Ne pomivajte jih v pomivalnem stroju.
Termometer za meso	Vročna milnica: Očistite s kuhinjsko krpo ali ščetko. Ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Opombe

1. Majhne barvne razlike se na sprednji strani naprave pojavijo zaradi uporabe različnih materialov, na primer stekla, plastike in kovine.
2. Sence na stekleni površini vrat, podobne lisam, nastanejo zaradi odsevov osvetlitve notranjosti pečice.

3. Emajl se zaradi visokih temperatur v pečici lahko prežge. To lahko povzroči rahle razlike v barvi. To je običajno in ne vpliva na delovanje pečice. Robov zelo tankih pekačev ni mogoče popolnoma emajlirati. Robovi so zato lahko grobi. To ne poslabša učinka protikorozijske zaščite.
4. Pečico redno čistite in ostanke hrane takoj odstranite, tako da se ne tvorijo na njej trdovratni in težko odstranljivi madeži.

Nasveti

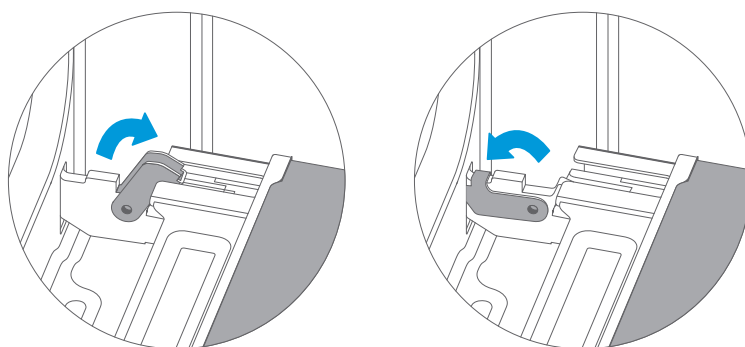
1. Po vsaki uporabi notranjost pečice takoj očistite. Tako se umazanija na površinah pečice ne bo zažgala.
2. Madeže vodnega kamna, masti, škroba in albumina (npr. jajčnega beljaka) odstranite takoj.
3. Če je mogoče, odstranite madeže iz sladkorja takoj, ko so še topli.
4. Za peko uporabljajte primerno posodo za pečice, npr. pekače.

VRATA PEČICE

Z ustrezno nego in vzdrževanjem bodo vrata pečice dolga leta ohranila lep zunanji videz in svojo funkcionalnost. V nadaljevanju navajamo napotke za odstranitev vrat pečice in njihovo čiščenje.

Za potrebe čiščenja in za demontažo steklenih plošč lahko vrata pečice snamete. Tečaja vrat sta opremljena z zapornim vzvodom.

Ko sta zaporna vzvoda zaprta, so vrata pečice pritrjena na svojem mestu. V tem primeru jih ne morete odstraniti. Ko zaporna vzvoda odprete, da bi sneli vrata, se zakleneta tečaja. Tečajev zdaj ne morete zapreti.

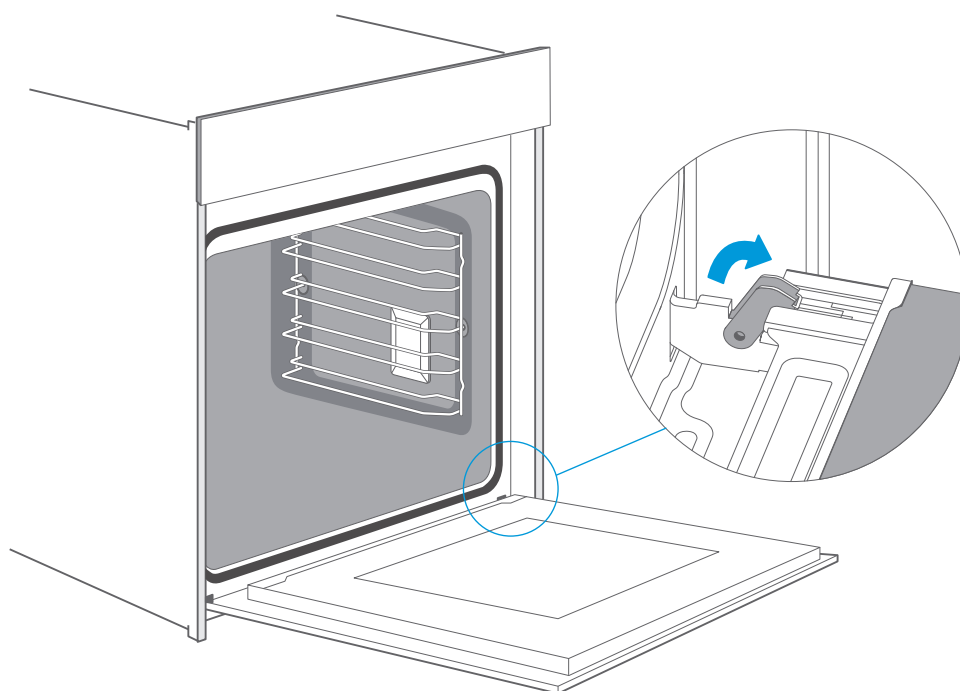


Opozorilo - Nevarnost telesne poškodbe!

1. Če tečaja nista zaklenjena, se lahko z veliko silo zapreta. Zagotovite, da bosta zaporna vzvoda vedno popolnoma zaprta oz. če snamete vrata, vedno popolnoma odprta.
2. Tečajji na vratih naprave se premikajo, ko vrata odpirate ali zapirate, zato si lahko v njih priščipnete roko. Držite roke na varni oddaljenosti od tečajev.

Odstranitev vrat pečice

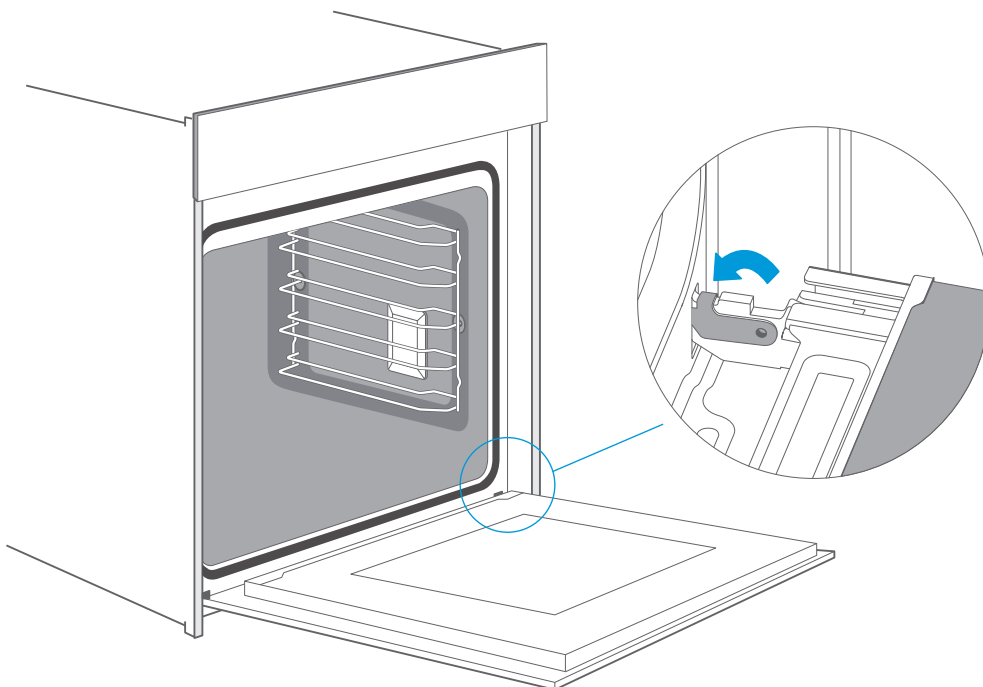
1. Vrata pečice popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda na levi in na desni strani.
3. Vrata zaprite do omejevalnika.
4. Z obema rokama primite vrata na levi in na desni strani in jih povlecite navzgor.



Namestitev vrat pečice

Vrata pečice ponovno pritrdite v obratnem vrstnem redu korakov.

1. Ko nameščate vrata pečice, morate oba tečaja vstaviti naravnost v namestitveni odprtini na sprednji plošči.
Tečaja morata biti vstavljeni v pravilnem položaju. Tečaja morate vstaviti z lahkoto in brez občutka upora. Če začutite upor, preverite, ali sta tečaja vstavljeni v pravi odprtini.
2. Vrata pečice popolnoma odprite. Ko odpirate vrata pečice, lahko še enkrat preverite, ali sta tečaja vstavljeni v pravilnem položaju. Če tečaja nista pravilno vstavljeni, vrat ne boste mogli popolnoma odpreti.
Oba zaporna vzvoda ponovno zaprite.
3. Zaprite vrata pečice. Priporočamo, da zdaj še enkrat natančno preverite, ali so vrata v pravilnem položaju in ali prezračevalne odprtine niso ovirane ali napol zaprte.

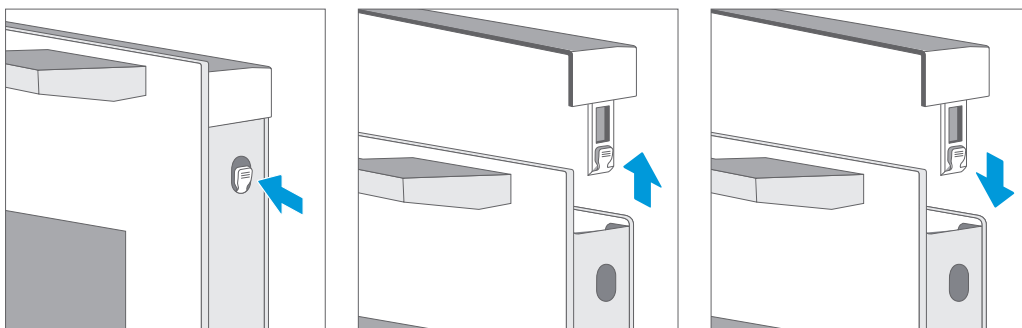


Odstranitev pokrova vrat

Plastični vložek v pokrovu vrat se lahko razbarva. Za temeljito čiščenje lahko pokrov vrat odstranite.

[Snemite vrata pečice po zgornjih navodilih.](#)

1. Pritisnite na levi in desni strani pokrova.
2. Odstranite pokrov.
3. Ko odstranite pokrov vrat, lahko druge dele vrat z lahkoto snamete in nadaljujete s čiščenjem. Ko zaključite čiščenje vrat pečice, namestite pokrov nazaj na njegovo mesto in pritisnite nanj, tako da se slišno zaskoči v ležišče.
4. Namestite vrata pečice in jih zaprite.



Opozorilo!

V tem času snamete tudi pokrov vrat.

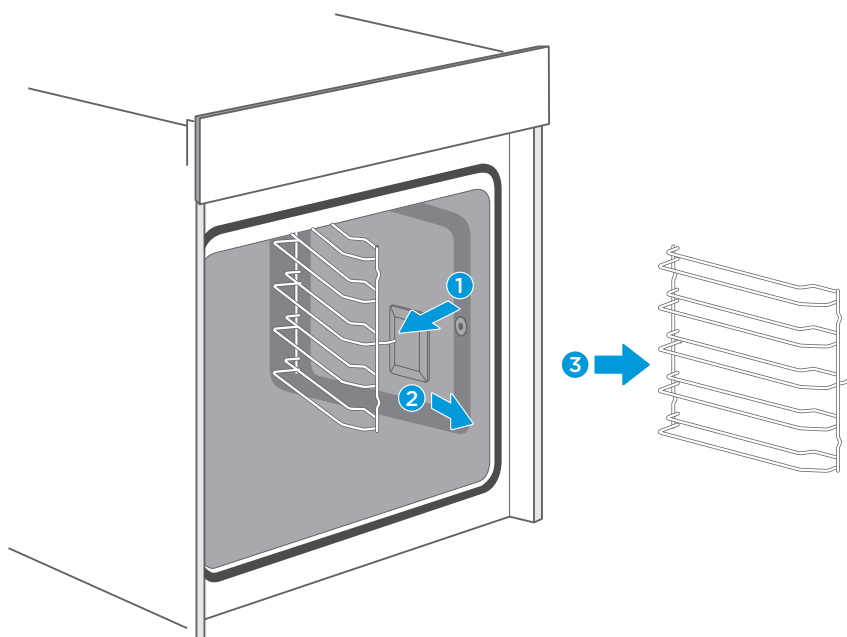
1. Ko odstranite pokrov vrat, se sprosti tudi notranje steklo na vratih; bodite previdni, da se steklo ne poškoduje oz. povzroči telesnih poškodb.
2. Z odstranitvijo pokrova vrat in notranjega stekla se zmanjša teža vrat pečice. Tečaji na vratih naprave se premikajo, ko vrata zapirate, zato si lahko v njih priščipnete. Držite roke na varni oddaljenosti od tečajev.

Zato priporočamo, da pokrova vrat ne odstranjujete, če ne odstranite tudi vrat pečice. Poškodb, ki so posledica nepravilne izvedbe postopkov, garancija ne pokriva.

Notranje ogrodje

Če želite ogrodje in notranjost pečice dobro očistiti, lahko odstranite stranski ogrodji in ju očistite. Tako bo pečica dolga leta ohranila lep zunanji videz in svojo funkcionalnost.

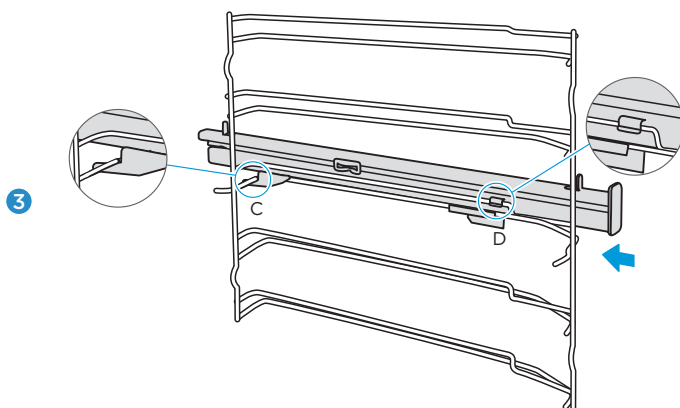
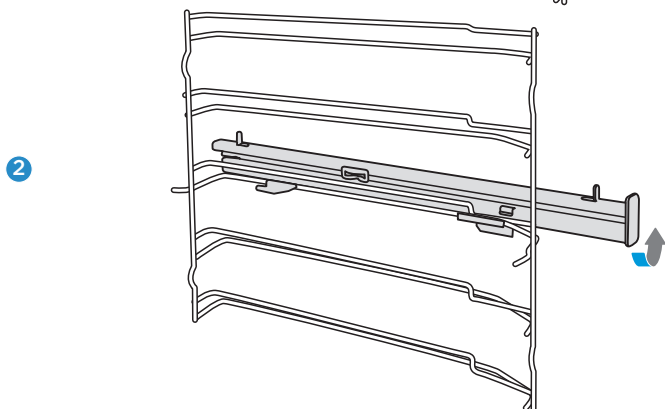
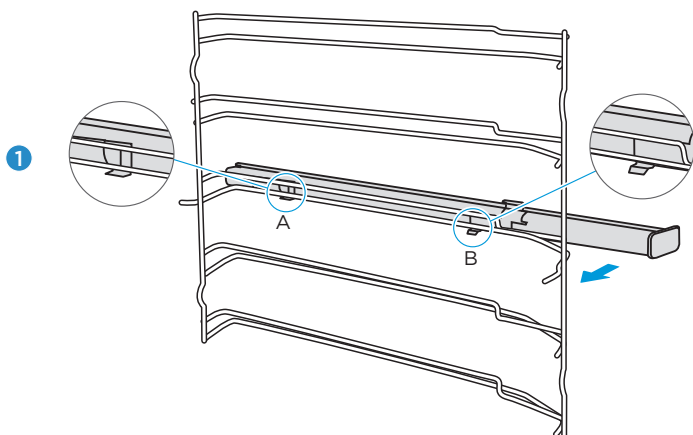
1. Povlecite sprednji del ogrodja stran v vodoravni smeri, tako da se odmakne od stene ❶; nato ga lahko v celoti odstranite, kot je prikazano na sliki.
2. Vstavite stransko ogrodje nazaj v pečico, najprej pravilno vstavite in namestite zadnji del in zatem še sprednji del ❶ na sprednji strani.



Pritrditev teleskopskih letev

(ta postopek za levo stran velja tudi za desno stran)

1. Pritrdite točko A in B na teleskopski letvi vodoravno na zunanjo žico.
2. Zavrtite teleskopsko letev v nasprotni smeri gibanja urinega kazalca (v smeri urinega kazalca na desni strani) za 90 stopinj.
3. Potisnite teleskopsko letev naprej, da se točka C zaskoči in zapahne za spodnjo žico in točka D na zgornjo žico.

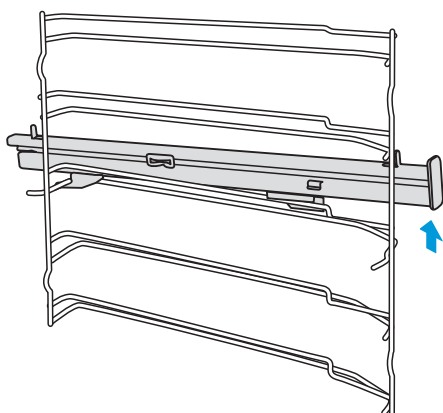


Odstranitev teleskopskih letev

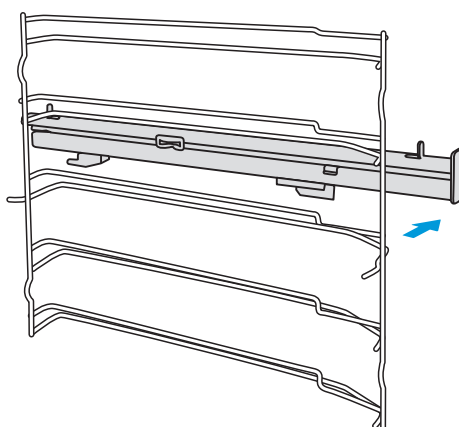
(ta postopek za levo stran velja tudi za desno stran)

1. Privzdignite en konec teleskopske letve.
2. Privzdignite celo teleskopsko letev in jo odstranite.

1



2

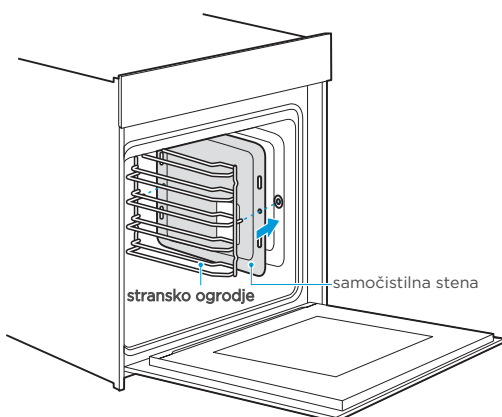


Samočistilna stena

Stena s posebnim premazom iz emajla lahko vpija olje in maščobe in jih kasneje odstrani s pomočjo uparjanja ter tako čisti notranjost pečice ter odstranjuje vonjave med peko in kuhanjem živil.

Pritrditev samočistilne stene

Pritrdite stransko ogrodje in samočistilno steno v ustreznem zaporedju in v pravilni usmerjenosti, kot kaže slika:

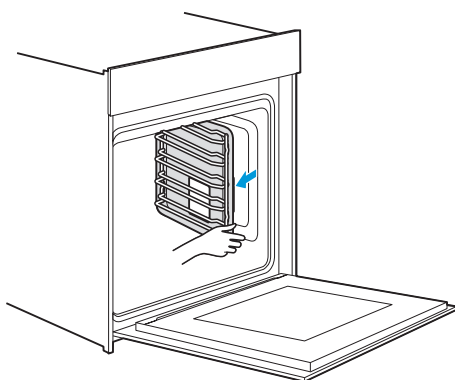


Odstranitev samočistilne stene

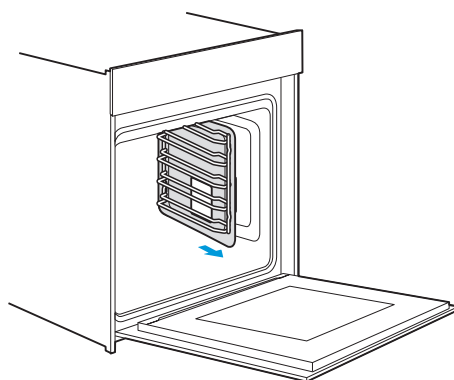
Samočistilno steno odstranite, da lažje očistite obe stranski steni pečice:

1. Vodoravno izvlecite iz pečice stransko ogrodje. Skupaj s stranskim ogrodjem izvlečete tudi samočistilno steno.
2. Vzemite iz pečice stransko ogrodje skupaj s samočistilno steno.
3. Ločite samočistilno steno od stranskega ogrodja.

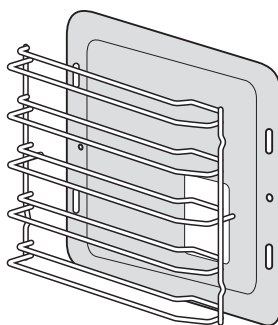
1



2



3



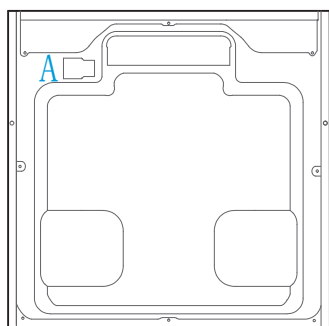
Opombe

Teleskopska letev/ogrodje za police/samočistilna stena so dodatna izbirna oprema.

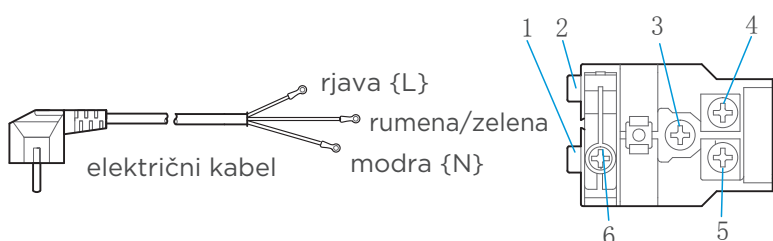
Zamenjava električnega kabla

Znak A prikazuje položaj priključne kabselske omarice v zaprtem položaju na zunanji hrbtni strani pečice.

- Koraki:
- izključite napajanje, s pomočjo majhnega izvijača odprite dva zapaha 1, 2.
 - s pomočjo križnega izvijača odvijte vijake 3, 4, 5 in 6.
 - zamenjajte stari električni kabel z novim, priključite rumeno/zeleno žico na 3, rjavo žico na 4, modro žico na 5.
 - privijte vijak 6, zaprite pokrov priključne kabselske omarice; postopek zamenjave električnega kabla je tako zaključen.



zadnja zunanja stran ohišja



priključna omarica

VZDRŽEVANJE PEČICE PO POTREBI

Če se pojavi napaka v delovanju pečice, prej, preden pokličete servis, preverite, ali napaka ni morda posledica napačnega upravljanja ter s pomočjo spodnje razpredelnice poskusite napako odpraviti sami. Pogosto lahko tehnične motnje na pečici odpravite sami.

Če jed ni pripravljena optimalno v skladu z vašimi pričakovanji, so na koncu teh navodil navedeni številni nasveti in napotki za pripravo jedi.

Motnja	Možen vzrok	Opomba/ukrep
Pečica ne deluje.	Pregorela varovalka.	Preverite odklopno stikalo v omarici z varovalkami.
	Izpad električnega napajanja	Preverite, ali luč v kuhinji ali drugi aparati delujejo.
Gumbi so se izmaknili iz nosilcev na upravljalni plošči.	Gumbi so po nesreči izskočili.	Gumbe lahko odstranite. Nato jih postavite nazaj na njihove nosilce na upravljalni plošči in jih potisnite navznoter, tako da se zaskočijo na nosilcih in jih lahko vrtite kot običajno.

Gumbov ne morete več z lahkoto vrteti.	Pod gumbi se je nabrala umazanija	Gumbe lahko odstranite. Gumbe odstranite, tako da jih snamete z nosilcev. Ali pa pritisnite na zunanji rob gumba, tako da se nagne, nato ga z lahkoto privzdignete in odstranite. Previdno očistite gumb s krpo in milnico. Obrišite ga do suhega z mehko krpo. Ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih pripomočkov. Ne namakajte ga ali ga pomivajte v pomivalnem stroju. Gumbov ne odstranjujte prepogosto, tako da ostanejo nosilci stabilni.
Ventilator ne deluje neprekinjeno v načinu: "Segrevanje z ventilatorjem"		To je običajno za zagotovitev najboljše možne razporeditve toplote in optimalne učinkovitosti pečice.
Po končanem postopku peke je mogoče slišati hrup in blizu upravljalne plošče je mogoče opaziti sledi zračnega toka.		Ventilator za hlajenje še vedno deluje za preprečevanje nastanka vlage v pečici in za ohlajitev pečice. Ventilator za hlajenje se samodejno izključi.
Jed ni dovolj pečena v času, ki je naveden v receptu.		Uporabljena je bila drugačna temperatura od navedene v receptu. Še enkrat preverite nastavitev temperature. Količine sestavin se razlikujejo od navedenih v receptu. Še enkrat preverite recept.
Neenakomerna porjavitev jedi		Nastavitev temperature je previsoka ali ni uporabljena pravilna višina v pečici. Še enkrat preverite recept in nastavitev višine. Posoda in njena površina in/ali barva niso pravilno izbrane glede na izbrano funkcijo pečice. Če uporabljate sevalno toploto, kot na primer v načinu "segrevanje od zgoraj in od spodaj", uporabite posodo z mat površino, temne barve in nizko težo.
Lučka se ne prižge		Žarnico je treba zamenjati.

Opozorilo-Nevarnost električnega udara!

Nepravilna popravila so nevarna. Popravila sme opravljati in poškodovane električne kable zamenjati samo ustrezno usposobljen tehnik naše servisne službe. Če je naprava okvarjena, odklopite napravo iz omrežja ali izklopite izklopno stikalo v omarici z varovalkami. Nato se obrnite na našo servisno službo.

Maksimalno trajanje delovanja

Maksimalni čas delovanja pečice je 9 ur; to prepreči neželeno delovanje v primeru, če pozabite pečico izklopiti.

Zamenjava žarnice v vogalu pečice

Če žarnica v pečici pregori, jo morate zamenjati. Temperaturno obstojne, 25-vatne, 230-voltne halogenske žarnice so na voljo za nakup pri naši servisni službi ali v specializiranih trgovinah. Pri rokovanju s halogensko žarnico uporabite suho krpo. S tem podaljšate življenjsko dobo žarnice.

POZOR

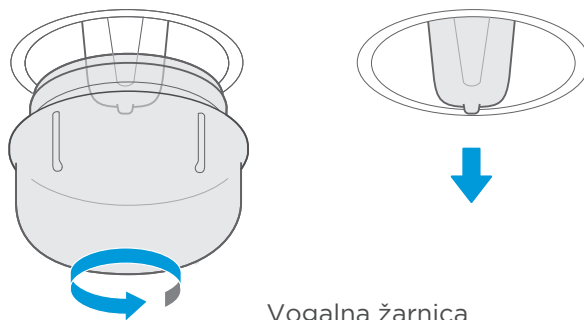
Nevarnost električnega udara!

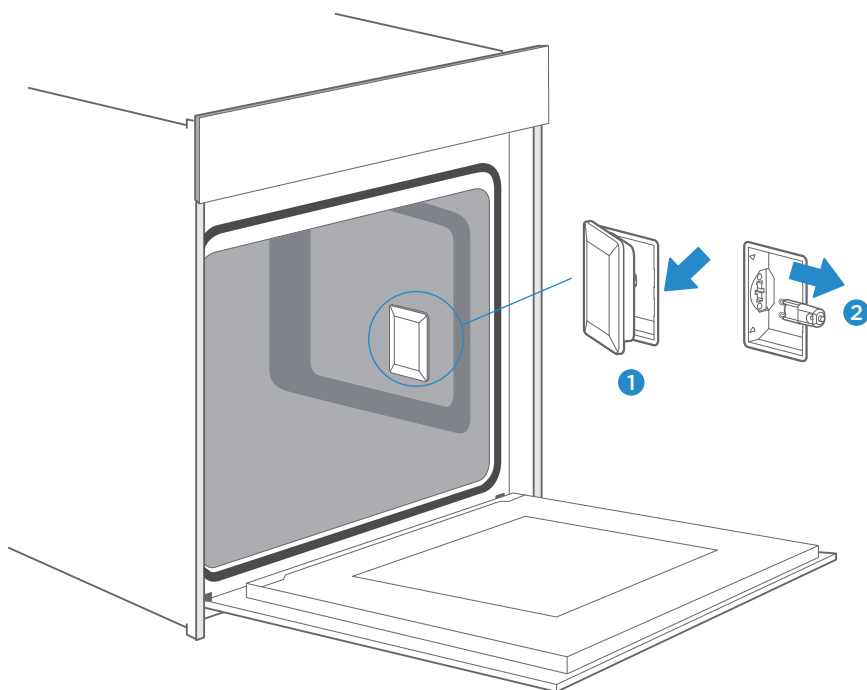
Pri zamenjavi žarnice so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred zamenjavo žarnice izvalcite vtikač iz električnega omrežja ali izklopite odklopno stikalo v omarici z varovalkami.

Nevarnost opeklin!

Naprava se močno segreje. Nikoli se ne dotaknite notranje površine pečice ali njenih grelnih elementov. Vedno počakajte, da se naprava ohladi. Otroci naj bodo vedno na varni oddaljenosti od naprave.

1. Položite brisačo v notranjost hladne pečice, da preprečite poškodbe.
2. Stekljeni pokrov odvijte v nasprotni smeri urinega kazalca in ga odstranite (vogalna žarnica; izvalcite stransko ogrodje in z orodjem s plosko glavo privzdignite in odstranite stekleni pokrov (stranska žarnica)
3. Žarnico izvalcite - ne vrtite je.
4. Ponovno namestite stekleni pokrov žarnice.
5. Odstranite brisačo in vklopite odklopno stikalo ter preverite, ali žarnica sveti.
6. Če stranska žarnica po zamenjavi sveti, ne pozabite ponovno namestiti stranskega ogrodja.





Stranska žarnica

Stekleni pokrov

Če je stekleni pokrov halogenske žarnice poškodovan, ga morate zamenjati. Nov stekleni pokrov lahko kupite pri naši servisni službi. Pri nakupu navedite E številko in FD številko pečice.

SERVISNA SLUŽBA

Če je treba pečico popraviti, vam je na voljo naša servisna služba. Vedno bomo našli ustrezno rešitev. Prosimo, da se obrnete na prodajalca, pri katerem ste pečico kupili. Ko pokličete, navedite številko modela in serijsko številko, tako da vam bomo lahko ustrezno svetovali in pomagali. Ploščico s podatki, kjer so navedene te številke, boste našli, če odprete vrata pečice.

Model: 7NM30TOB 7NM30EOB

Nazivna napetost: 220- 240V~

Nazivna frekvenca: 50Hz-60Hz

Moč: 2.9 kW

Proizvajalec: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd

Naslov: No.6 YongAn Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China



Da bi prihranili čas, lahko model pečice in telefonsko številko servisne službe zabeležite v prostor spodaj.

KARTICA VZDRŽEVANJA

Številka modela	Datum nakupa
Serijska številka	Prodajalec

Pozor

Pečico je treba namestiti v skladu z veljavnimi predpisi in jo uporabljati samo v dobro prezračenem prostoru. Pred namestitvijo in začetkom uporabe pečice preberite navodila.

Opomba

Upoštevajte, da obisk servisnega tehnika ni brezplačen, niti v garancijskem roku. Zaupajte strokovnosti proizvajalca. Y Tako boste lahko prepričani, da bodo popravila opravili ustrezno usposobljeni servisni tehniki in pri tem uporabili originalne nadomestne dele za vašo pečico.

Ponovno se vam zahvaljujemo za nakup pečice Midea in vam želimo veliko veselja in užitka pri njeni uporabi.

NAMIGI IN NASVETI

Pripraviti želite jed po vašem lastnem receptu	Poskusite najprej uporabiti podoben recept in zatem prilagodite delovanje pečice v skladu z vašim receptom.
Ali je kolač že pečen?	10 minut pred potekom navedenega trajanja peke potisnite v pecivo leseno paličico. Če na paličici ni videti sledi vlažnega testa, je kolač pečen.
Kolač med ohlajanjem po končani peki izgubi precej svoje prostornine	Poskusite znižati nastavitev temperature za 10 °C in ponovno preverite navodila za pripravo in obdelavo testa.
Višina kolača je na sredini precej višja kot na robu	Ne namastite stranske stene modela.
Kolač je preveč rjavo zapečen na vrhu	Uporabite nižjo višino in/ali uporabite nižjo nastavitev temperature (vendar lahko to pomeni daljši čas peke)
Kolač je preveč suh	Nastavite za 10 °C višjo nastavitev temperature (to lahko pomeni krajši čas peke)
Jed je videti dobro, vendar je preveč vlažna znotraj	Uporabite za 10 °C nižjo nastavitev temperature (to lahko podaljša čas peke) in ponovno preverite recept
Porjavelost je neenakomerna	Uporabite za 10 °C nižjo nastavitev temperature (to lahko podaljša čas peke). Uporabite način "segrevanja od zgoraj in spodaj" na eni višini.
Kolač ni porjavel na dnu	Izberite nižjo višino
Peka na več kot eni višini istočasno: Pri peki na eni višini je kolač temnejši kot na drugi.	Pri peki na več višinah hkrati uporabite način peke z ventilatorjem in jemljite pekače iz pečice vsakega posebej, ko je jed pečena. Ni nujno, da so vse jedi na vseh pekačih pečene istočasno.
Kondenzacija vode med peko	Pri peki nastaja para, ki uhaja iz pečice skupaj s tokom zraka za hlajenje. Ta para se lahko zgoščuje v roso na različnih površinah pečice ali zunaj v bližini pečice. To je fizikalni proces in se mu ni moč povsem izogniti.

Katero posodo in kakšne modele za peko lahko uporabljate?	Primerna je vsaka na vročino odporna posoda. Vendar priporočamo, da ne uporabljate aluminijaste posode v neposrednem stiku z živili, še posebej, če so živila kislila. Pokrov se mora tesno prilegati posodi.
Kako uporabljate funkcijo žara?	Pečico predhodno segrevajte 5 minut, nato položite živilo na višino, ki jo priporočajo ta navodila. Pri uporabi kateregakoli načina peke na žaru zaprite vrata pečice. Pečice ne uporabljajte z odprtimi vrati, razen v primeru, ko živila vlagate / odstranjujete / preverjate.
Kako ohranjate čistočo pečice med uporabo žara?	Na 1. višino postavite pekač, v katerega nalijete 2 litra vode. Skoraj vsa tekočina, ki kaplja iz živila na žaru, bo zajeta v pekač.
Grelni elementi se v načinu peke na žaru vklaplajo in izklaplajo.	To je normalno delovanje in je odvisno od nastavljene temperature.
Kako določite nastavitve pečice, če teža pečenke ni navedena v receptu?	Izberite nastavitve, ki so najbližje teži pečenke in ustrezno nekoliko spremenite čas peke. Uporabite preizkusno sondo za meso, če je možno, da določite temperaturo znotraj mesa. Glavo sonde v skladu z navodili proizvajalca previdno potisnite v meso. Glavo sonde morate potisniti v sredino kosa mesa, ki je največji, vendar ne v bližino maščobe ali kosti.
Kaj se zgodi, če med peko polijete vodo na živilo, ki se peče v pečici?	Tekočina zavre in kot običajno pri tem v notranjosti pečice nastaja para. Bodite previdni, ker je para zelo vroča. Več informacij poiščite pod "Kondenzacija vode med peko". Če tekočina vsebuje alkohol, je postopek vrenja hitrejši in lahko povzroči vžig alkoholnih hlapov v notranjosti pečice. Če pečete to vrsto živil, morajo biti vrata pečice varno zaprta. Skrbno nadzorujte potek peke. Vrata pečice odpirajte previdno in samo po potrebi.

OBİÇAJNI RECEPTI

KOLAÇ	Model	Višina	Način	Temp. v °C	Trajanje v minutah
Biskvit (preprost) pravokoten	Podolgovat	2	Konvencionalni z ventilatorjem	170	50
Biskvit (preprost) pravokoten	Podolgovat	1	Konvencionalni	140	70
Biskvit s sadjem, okrogel	Okrogel model	1	Konvencionalni z ventilatorjem	150	50
Biskvit s sadjem na pekaču	Pekač	1	Konvencionalni	140	70
Brioši z rozinami, mafini (vzhajano testo)	Model za mafine	2	Konvencionalni	220	p.gr.: 19:00 peka: 11:00
Šarkelj (vzhajano testo)	Pekač	1	Konvencionalni	150	p.gr.: 11:00 peka: 60:00
Mafini	Model za mafine	1	Konvencionalni	160	p.gr.: 8:30 peka: 30:00
Mafini	Model za mafine	1	Konvencionalni z ventilatorjem	150	p.gr.: 8:30 peka: 30:00
Jabolčna pita na pekaču	Pekač	1	Konvencionalni z ventilatorjem	160	p.gr.: 10:00 peka: 42:30
Biskvitna torta (6 jajc)	Razstavljivi model	1	Konvencionalni	160	p.gr.: 9:30 peka: 41:00
Biskvitna torta (4 jajca)	Razstavljivi model	1	Konvencionalni	160	p.gr.: 9:00 peka: 26:00
Biskvitna torta	Razstavljivi model	1	Konvencionalni	160	35
Jabolčna vzhajana pita na pekaču	Pekač	2	Konvencionalni z ventilatorjem	150	p.gr.: 8:00 peka: 42:00
Pletenica	Pekač	2	Konvencionalni z ventilatorjem	150	40

KOLAČ	Model	Višina	Način	Temp. v °C	Trajanje v minutah
Drobno pecivo 20	Pekač	2	Konvencionalni	150	36
Drobno pecivo 40	Pekač	2+4	Konvencionalni	150	p.gr.: 10:00 peka: 34:00
Vzhajan masleni kolač	Pekač	2	Konvencionalni	150	p.gr.: 8:00 peka: 30:00
Krhko masleno pecivo	Pekač	2	Konvencionalni	170	p.gr.: 8:00 peka: 13:00
Krhko masleno pecivo 2 pekača	Pekač	2+4	Konvencionalni z ventilatorjem	160	p.gr.: 8:20 peka: 12:00
Vanilijevi rogljički	Pekač	2	Konvencionalni	160	p.gr.: 8:00 peka: 10:00
Vanilijevi piškoti	Pekač	2+4	Konvencionalni z ventilatorjem	150	p.gr.: 8:00 peka: 14:00
KRUH	Model	Višina	Način	Temp. v °C	Trajanje v minutah
Beli kruh (1 kg moke)	Podolgovati model	1	Konvencionalni	170	p.gr.: 9:20 peka: 50:00
Beli kruh (1 kg moke)	Podolgovati model	1	Konvencionalni z ventilatorjem	170	p.gr.: 12:00 peka: 45:00
Pizza, sveža (tanko)	Pekač	2	Konvencionalni	170	p.gr.: 9:30 peka: 21:00
Pizza, sveža (debela)	Pekač	2	Konvencionalni	170	p.gr.: 10:00 peka: 45:00
Pizza, sveža (debela)	Pekač	2	Konvencionalni z ventilatorjem	170	p.gr.: 8:00 peka: 41:00
Kruh	Pekač	1	Konvencionalni	190	p.gr.: 9:00 peka: 30:00

Opomba: p.gr. pomeni trajanje predgretja, peka pomeni čas trajanje peke.

MESO	Model	Višina	Način	Temp. v °C	Trajanje v minutah
Goveja pečenka 1,6 kg	Pekač	2	Dvojni žar z ventilatorjem	180	55
Mesna štruca 1 kg mesa	Pekač	1	Konvencionalni	180	75
Piščanec 1 kg	Pekač	L2: Rešetka L1: Pekač	Dvojni žar z ventilatorjem	180	50
Ribe (2,5 kg)	Pekač	2	Konvencionalni	170	70
Rebra Tomahawk B.T.	Pekač	3	Konvencionalni	120	85
Svinjska vratovina (1,2 kg)	Pekač	1	Konvencionalni	160	82
Piščanec 1,7 kg	Pekač	L2: Rešetka L1: Pekač	Konvencionalni	180	78

PREIZKUSNA ŽIVILA V SKLADU Z EN 60350-1

RECEPTI A	Pribor	F	°C	Višina	Čas (min)	Predgretje
Biskvit	Razstavljivi model Φ26 cm		170	1	30-35	Ne
Biskvit	Razstavljivi model Φ26 cm		160	1	30-35	Ne
Majhen kolač	1 pekač		150	2	30-40	Da
Majhen kolač	1 pekač		150	2	40-50	Da
Majhen kolač	2 pekača		150	L2&L4	30-35	Da
Sirova torta	Razstavljivi model Φ26 cm		150	1	70-80	Ne
Jabolčna pita	Razstavljivi model Φ20 cm		170	1	80-85	Ne
Jabolčna pita	Razstavljivi model Φ20 cm		160	1	70-80	Ne
Kruh	1 pekač		210	1	30-35	Da
Kruh	1 pekač		190	1	30-35	Da

PREIZKUSNA ŽIVILA V SKLADU Z EN 60350-1

RECEPTI A	Pribor	F	°C	Višina	Čas (min)	Predgretje
Toast	Rešetka		Max	5	6-8	Da, 5 min
Piščanec	Rešetka in pekač		180	Rešetka 2 Pekač 1	75-80	Da

1. Pri peki piščanca začnite peko s hrbtom obrnjenim navzgor, nato po 30 minutah obrnite.
2. Uporabite temen mat kovinski model in ga postavite na rešetko.
3. Vzemite pekače ven, ko je jed pripravljena, čeprav predvideni čas za peko še ni potekel.
4. Izberite nižjo temperaturo in preverite po najkrajšem času, navedenem v tabeli.
5. Če uporabljate pladenj za zajemanje tekočine, ki kaplja iz živila na rešetki med peko v načinu žara, morate pladenj položiti na višino 1 in ga deloma napolniti z vodo.
6. Hamburgerje morate obrniti po približno 2/3 trajanja peke.

ENERGIJSKA UČINKOVITOST V SKLADU Z EN 60350-1

Upoštevajte naslednje opombe:

1. Meritve so izvedene v načinu "ECO" za določitev podatkov glede načina s prisilnim zračnim tokom in za določitev energijske oznake.
2. Meritev je izvedena v načinu "segrevanja od spodaj in zgoraj" za določitev podatkov za konvencionalni način.
3. Med potekom preizkusa je v pečici samo nujno potreben pribor. Vse druge dele je treba odstraniti iz pečice.
4. Pečica je nameščena po opisih v navodilih za namestitev in postavljena v sredino omarice.
5. Med meritvijo morajo biti vrata zaprta, četudi kabel preprečuje delovanje tesnila. Za zagotovitev, da ni nobenih negativnih učinkov, je treba med potekom meritve zapreti vrata. Za zagotovitev tesnilne funkcije tesnila bo podobno kot v kuhinji, kjer kabel ne ovira tesnjenja, morda potrebno uporabiti ustrezni pripomoček.
6. Določitev prostornine notranjosti pečice je izvedena z uporabo načina "Odmrzovanje" po opisih na strani 14. Za določitev učinkovitosti uporabe pečice je iz pečice odstranjen ves pribor, vključno s stranskim ogrođjem.

PEKA V NAČINU EKO

V načinu ECO poteka segrevanje z dna in z grelnim obročem; s tem načinom lahko med peko prihranite energijo.

RECEPTI	Pribor	°C	Višina	Čas (min)	Predgretje
Pletenica	1 pekač	180	1	45-50	Ne
Svinjska pečenka	1 pekač	200	1	80-85	Ne
Češnjev kolač	Okrogel pekač	200	1	55-60	Ne
Goveja pečenka 1,3 kg	1 pekač	200	1	80-85	Ne
Browniji	Rešetka in steklena plošča	180	1	55-60	Ne
Krompir gratiniran	Rešetka in okrogla plošča	180	1	65-70	Ne
Lazanja	Rešetka in steklena plošča	180	1	75-80	Ne
Skutin kolač	Razstavljivi model Ø20 cm	160	1	80-90	Ne

PODATKOVNI LIST (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Midea 7NM30E0B-7NM30T0B

Število prostorov v pečici	1
Vir toplote	Elektrika
Uporabna prostornina	72L
EC električna, pečica (konvencionalna)	1.06kWh/cikel
EC električna, pečica (prisilni zrak)	0.69kWh/cikel
EEL pečice	81.9
Razred energijske učinkovitosti (A+++ do D)	A+

Opomba

Vsi načini pečice, opisani na straneh 8 in 14, so glavne funkcije pečice.

Gemma B&D d.o.o. Uvoznik i distributer za RH 10000 Zagreb, Prisavlje 2 Veleprodaja: tel.: 00385 1 6196 446, 6195 604 fax: 00385 1 6195 581 e-mail: veleprodaja@gemma.hr Centralni servis: tel/fax: 00385 1 6195 582 e-mail: servis@gemma.hr www.gemma.hr	Gemma BH d.o.o. Uvoznik i distributer za BiH 71210 Sarajevo, Trešnje 1 (naselje Doglodi - Ilidža) Veleprodaja: tel./fax: 00387 33 775 472, 00387 33 775 473 e-mail: info@gemma.ba www.gemma.ba	Gemma B&D d.s.d. Podgorica Uvoznik i distributer za CG 81000 Podgorica, Serdara Jola Piletića bb (PC Palada) Veleprodaja: tel.: 00382 20 672 961 e-mail: veleprodaja@gemmabd.me www.gemmabd.me
--	---	--

Zaradi stalnih izboljšav izdelkov se lahko njihovi tehnični podatki spremenijo brez vnaprejšnjega obvestila. Ta navodila smo sestavili z veliko truda in z največjo možno pazljivostjo, vendar so napake med izdelavo in/ali prevodom navodil vedno mogoče. Zato proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne napačne navedbe, napake v prevodu ali tiskarske napake v teh navodilih.

Midea

Ugradna rerna

Uputstvo za upotrebu

MODEL :7NM30E0B/7NM30T0B



PAŽLJIVO ČUVAJTE OVA UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Pažljivo pročitajte ova uputstva pre korišćenja vaše rerne i odgovorno ih čuvajte za buduću upotrebu. Ukoliko pratite uputstva vaša rerna će dugo raditi mnogo godina.

SADRŽAJ

2 BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

- 2 Namena
 - 3 Upozorenje
 - 6 Uzroci oštećenja
-

8 INSTALACIJA

9 FUNKCIONISANJE UREĐAJA

- 9 Identifikacija uređaja
 - 9 **7NM30EOB**
 - 9 Komponente
 - 10 Pre upotrebe uređaja
 - 11 Vrste zagrevanja
 - 12 Upotreba vašeg uređaja
 - 15 **7NM30TOB**
 - 15 Komponente
 - 16 Pre upotrebe uređaja
 - 17 Vrste zagrevanja
 - 18 Upotreba vašeg uređaja
 - 20 Demo režim uz SabbathMode režim
-

21 DODATNA OPREMA

25 VAZDUŠNI ZAŠTITNI SISTEM

26 ENERGETSKI EFIKASNA UPOTREBA

27 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

27 BEZBEDNOST ZDRAVLJA

27 ODRŽAVANJE VAŠEG UREĐAJA

30 VRATA UREĐAJA

37 BRIGA O UREĐAJU KAD ZA ISTO POSTOJI RAZLOG

41 KORISNIČKI SERVIS

42 SAVETI I TRIKOVI

44 TIPIČNI RECEPTI

- 44 Kolači
 - 45 Hleb i pizza
 - 46 Meso
-

46 ISPITIVANJE HRANE U SKLADU SA EN 60350-1

47 ENERGETSKA EFIKASNOST U SKLADU SA EN 60350-1

48 PEČENJE U ECO REŽIMU

48 BEZBEDNOSNI LIST (EU 65/2014 & EU 66/2014)

BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

Namena

Zahvaljujemo se što ste kupili Midea ugradnu rernu. Molimo vas da pre otpakivanja pažljivo pročitate ova uputstva za upotrebu. Samo u tom slučaju će vaš uređaj raditi bezbedno i na ispravan način. Toplo vam preporučujemo da sačuvate ova uputstva za upotrebu i uputstva za instalaciju za buduću upotrebu ili za narednog korisnika.

Montaža uređaja je predviđena isključivo u kuhinji.

Obratite pažnju na specijalna uputstva za instalaciju.

Proverite odmah nakon otpakivanja da li na uređaju postoje oštećenja. Ukoliko postoje, uređaj nemojte uključivati u struju. Uređaje bez utikača može da uključi isključivo kvalifikovano lice. Garancija ne pokriva oštećenje izazvano nepravilnim priključivanjem. Ovaj uređaj se koristi samo u zatvorenim prostorijama. Uređaj se koristi isključivo za pripremu hrane i pića. Tokom rada potrebo je da uređaj bude pod nadzorom. Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godina i starija, kao i osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustva ili znanja, samo ukoliko su pod nadzorom ili su dobile uputstvo od lica koje se stara o njihovoj bezbednosti o sigurnoj upotrebi uređaja i razumeju povezane opasnosti. Nemojte dozvoliti deci da se igraju samim uređajem, na uređaju ili u njegovoj neposrednoj blizini. Deca ne smeju da čiste ili održavaju uređaj osim ukoliko nemaju barem 8 godina i pod nadzorom su.

Deca mlađa od 8 godina treba da budu na bezbednoj udaljenosti od uređaja i napojnog kabla.

Molimo vas da vodite računa da dodatna oprema uvek na pravi način klizne u ugradnu šupljinu.

UPOZORENJE

Rizik od strujnog udara!

1. Pogrešne popravke su opasne. Isključivo jedan od naših obučених servisnih tehničara može da vrši popravke, kao i da menja oštećene napojne kablove. Ukoliko je uređaj neispravan, isključite ga iz struje ili isključite prekidač u razvodnoj tabli. Kontaktirajte postprodajni servis.
2. Izolacija kabla na električnim uređajima može da se otopi prilikom dodirivanja vrućih delova uređaja. Kablovi električnog uređaja nikad ne treba da dođu u kontakt sa vrućim delovima uređaja.
3. Ne koristite čistače pod visokim pritiskom bilo koje vrste ili parne čistače, jer u suprotnom može da dođe do strujnog udara.
4. Neispravan uređaj može da izazove strujni udar. Nikad ne uključijte neispravan uređaj. Isključite uređaj iz struje ili isključite prekidač u razvodnoj tabli. Kontaktirajte postprodajni servis.

Rizik od opekotina!

1. Uređaj tokom rada postaje vruć. Nikad ne dirajte unutrašnje površine uređaja ili grejače..
2. Uređaj uvek prvo treba da se ohladi
3. Decu držite na bezbednoj distanci od uređaja.
4. Dodatna oprema i delovi rerne postaju vrući. Prilikom vađenja dodatne opreme i pribora iz rerne, uvek koristite rukavice za rernu.
5. Alkoholna isparenja mogu da se zapale u vrućem odeljku za pečenje. Nikad ne pripremajte hranu koja sadrži velike

količine tečnosti sa visokim procentom alkohola. Koristite samo male količine tečnosti sa visokim procentom alkohola. Oprezno otvarajte vrata uređaja.

Rizik od vruće pare!

1. Dostupni delovi tokom rada postaju vrući. Nikad ne dirajte vruće delove. Decu držite na bezbednoj distanci od uređaja.
2. Postoji rizik od izbijanja vruće pare prilikom otvaranja vrata uređaja. Para možda nije vidljiva u zavisnosti od temperature. Prilikom otvaranja nemojte stajati suviše blizu uređaja. Vrata uređaja otvorite pažljivo. Decu držite na bezbednoj distanci od uređaja.
3. Voda unutar vruće rerne može da stvori vruću paru. Nikad ne sipajte vodu u vruću rernu.

Rizik od nastanka povrede!

1. Izgrebano staklo na vratima uređaja može da napukne. Ne stružite staklo i ne koristite jaka ili abrazivna pomoćna sredstva za čišćenje ili deterdžente.
2. Usled činjenice da se šarke na vratima uređaja pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata može se desiti da vam se zaglave ruke. Držite ih podalje od šarki.

Rizik od izbijanja požara!

1. Zapaljivi predmeti skladišteni u unutrašnjosti rerne mogu da se zapale. Nikad ne skladištite zapaljive predmete unutar rerne. Ukoliko je unutar rerne vidljiv dim nikad ne otvarajte vrata. Isključite uređaj i izvucite utikač iz struje ili isključite prekidač u razvodnoj tabli.

2. Prilikom otvaranja vrata uređaja osetićete nalet pare. Pek papir može da dođe u kontakt grejačem i da se zapali. Pek papir na dodatnu opremu stavljajte pažljivo tokom predzagrevanja. Pek papir ne treba da prelazi ivice posude ili tepsije. Prekrijte samo neophodnu površinu pek papirom. Pek papir ne treba da viri izvan posuđa.

Opasnost usled pojave magnetizma!

Stalni magneti se nalaze u upravljačkoj ploči ili kontrolnim elementima. Isti mogu da utiču na elektronske implantate npr. pejsmejkere za srce ili insulinske pumpe. Osobe koje imaju elektronske implantate moraju da budu udaljene najmanje 10 cm od upravljačke ploče.

Uzroci oštećenja

1. Dodatna oprema, folija, pek papir ili delovi za rernu na dnu unutrašnjosti rerne: ne postavljajte posuđe na dno rerne. Ne prekrivajte dno rerne bilo kojom vrstom folije ili pek papirom. Ne stavljajte delove za rernu na dno rerne ukoliko je podešena temperatura preko 50 °C. Navedeno može da izazove akumulaciju toplote. Može doći i do oštećenja emajla.
2. Aluminijska folija: Aluminijska folija u rerni ne sme da dođe u kontakt sa staklenim vratima. U suprotnom može da se desi trajna promena boje staklene površine vrata.
3. Silikonske posude: Ne koristite bilo koju vrstu silikonskih posuda ili bilo koju vrstu tiganja, poklopaca ili posuđa koji sadrže silikon. U suprotnom može da dođe do oštećenja senzora rerne.
4. Voda u zagrejanoj rerni: ne sipajte vodu u rernu kad je zagrejana. U suprotnom će doći do stvaranja pare. Promena temperature može da ošteti emajl.
5. Vлага u rerni: u slučaju da u toku dužeg vremenskog perioda postoji vлага u rerni može doći do korozije. Uređaj treba da se osuši nakon upotrebe. Vlažnu hranu nemojte držati u zatvorenoj rerni duži vremenski period. Hranu ne držite u rerni.
6. Hlađenje kad su vrata uređaja otvorena: nakon rada rerne na visokim temperaturama, uređaj treba da se ohladi isključivo tako što će vrata biti zatvorena. Nemojte zaglavljavati ništa u vratima uređaja. Čak i ukoliko su vrata

otvorena samo malo, prednji delovi nameštaja u blizini mogu tokom vremena da se oštete. Vrata rerne ostaviti otvorena u svrhu sušenja samo ukoliko se tokom rada rerne nakupilo dosta vlage.

7. Voćni sokovi: prilikom pečenja posebno sočnih voćnih pita, nemojte previše pretrpavati pleh za pečenje. Curenje voćnog soka sa pleha ostavlja mrlje koje ne mogu da se uklone. Ukoliko je moguće, koristite dublji univerzalni pleh.
8. Jako zaprljani zaptivak: ukoliko je zaptivak jako zaprljan tada se vrata uređaja tokom rada više neće zatvarati na ispravan način. Prednji delovi jedinica u blizini mogu da budu oštećeni. Zaptivak uvek treba da bude čist.
9. Vrata uređaja u ulozi uređaja za sedenje, kao polica ili radni deo: Nemojte da sedite na vratima uređaja, niti da stavljate ili kačite bilo šta na ista. Nemojte stavljati bilo koju vrstu posuđa ili dodatnog pribora na vrata uređaja.
10. Ubacivanje posuda: u zavisnosti od modela uređaja, posuđe za rernu može da ogrebe panel vrata prilikom zatvaranja vrata uređaja. Posuđe za rernu uvek ubacujte u rernu onoliko koliko ima mesta.
11. Premeštanje uređaja: ne premeštajte ili ne držite uređaj za dršku vrata. Drška vrata ne može da izdrži težinu uređaja i može da se polomi.
12. Ukoliko ostatak toplote isključene rerne koristite za održavanje hrane toplom, unutar rerne će se stvarati velika količina vlage. To može da dovede do kondenzacije i može da izazove oštećenja u vidu korozije bilo vašeg visokokvalitetnog uređaja bilo vaše kuhinje. Izbegnite kondenzaciju otvaranjem vrata ili koristite režim „Defrost“ (odmrzavanje).

INSTALACIJA

Kako biste koristili ovaj uređaj na bezbedan način, treba da budete sigurni da je instaliran prema profesionalnom standardu poštujući uputstva za instalaciju. Oštećenja nastala usled nepravilne instalacije ne podležu garanciji.

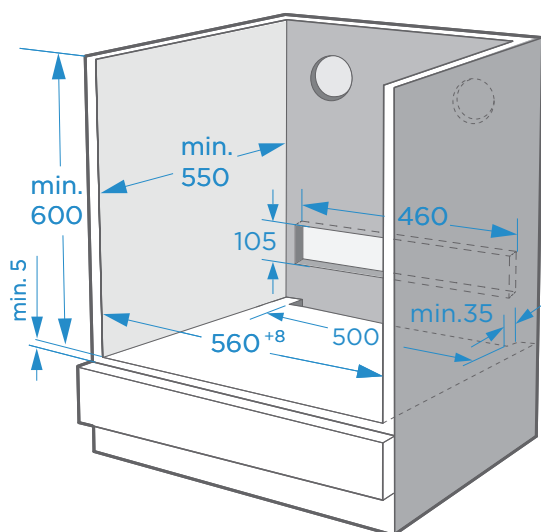
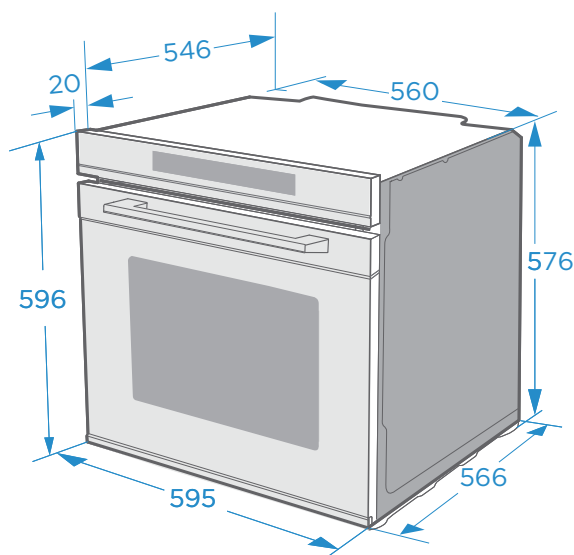
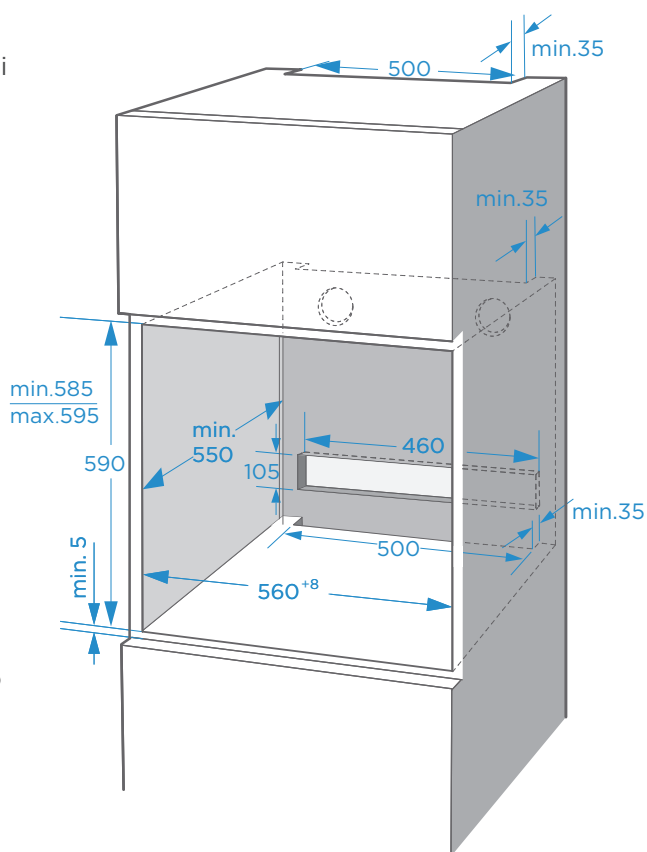
Tokom instalacije, nosite zaštitne rukavice da se ne biste posekli na oštre ivice.

Pre instalacije proverite da li postoji oštećenje, te ukoliko postoji ne priključujte uređaj.

Pre uključivanja uređaja očistite sav materijal za pakovanje i lepljivu foliju sa uređaja.

Priložene dimenzije su izražene u mm. Utikač treba da bude dostupan ili je potrebno da se prekidač ugradi u fiksno ožičenje kako bi se uređaj isključio iz napajanja nakon ugradnje, a kada je to potrebno.

Upozorenje: Uređaj se ne sme postavljati iza ukrasnih vrata kako bi se izbeglo pregrevanje.



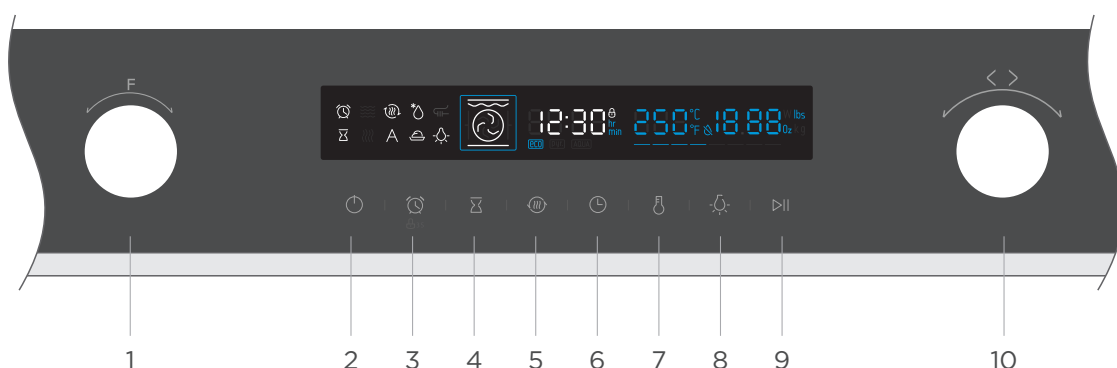
FUNKCIONISANJE UREĐAJA

IDENTIFIKACIJA UREĐAJA

Potvrdite broj modela. Broj modela možete razlikovati po upravljačkoj ploči.

7NM30E0B

KOMPONENTE



1. Rerna – Funkcija	Okrenite ovo dugme kao biste promenili režim grejanja
 2. ON / OFF	Uključivanje i isključivanje rerne.
 3. Tajmer / Bezbednost dece	Funkcija tajmera i bezbednost dece se koriste pritiskom u trajanju od 3 sekunde.
 4. Krajnje vreme	Podešavanje krajnjeg vremena trajanja pečenja.
 5. Brzo predzagrevanje	Koristi se za brzo predzagrevanje.
 6. Trajanje i podešavanje sata	Podesite vreme trajanja, a potom odaberite funkciju i podesite sat u režimu pasivnog rada (standby mode).
 7. Podešavanje temperature	Pritisnite za podešavanje temperature.
 8. Svetlo ON/OFF	Uključivanje i isključivanje osvetljenja.
 9. Start / Pauza	Start i pauziranje procesa pečenja.
 10. Podešavanje	Promena vrednosti podešavanja prikazanih na displeju.

U radnom režimu svetli narandžasto svetlo; u pasivnom (standby) režimu rada svetli belo svetlo.

PRE UPOTREBE UREĐAJA

Prva upotreba uređaja prvi put

Pre nego što počnete prvi put da koristite uređaj za pripremanje hrane morate da očistite unutrašnjost i dodatnu opremu.

1. Uklonite sve nalepnice, folije za zaštitu površine i delove za zaštitu prilikom transporta.
2. Uklonite svu dodatnu opremu i bočne police iz unutrašnjosti rerne.
3. Očistite temeljno dodatnu opremu i bočne police pomoću vode sa sapunom i krpom za posuđe ili mekanom četkom.
4. Postarajte se da u unutrašnjosti rerne nije ostala nikakva ambalaža, kao što je npr. polistirenski peleti ili drveni delovi koji predstavljaju rizik od izbijanja požara.
5. Obrišite glatke površine unutrašnjosti rerne i vrata mekanom, vlažnom krpom.
6. Kako biste otklonili miris novog uređaja, zagrejte uređaj dok je prazan i uz zatvorena vrata rerne.
7. Kuhinja treba da bude dobro provetrena kad se uređaj zagreva prvi put. Tom prilikom, deca i ljubimci ne treba da budu u kuhinji. Zatvorite vrata prostorija koja se nalaze u blizini.
8. Podesite naznačena podešavanja. U sledećem odeljku možete pronaći način kako da podesite režim grejanja i temperaturu.

→ **Upotreba vašeg uređaja“ na strani 12**

Podešavanja

Režim grejanja	
Temperatura	250°C
Vreme	1h

Nakon što se uređaj ohladio:

1. Očistite glatke površine i vrata sapunicom i krpom za posuđe.
2. Osušite sve površine.
3. Montirajte bočne police.

Podešavanje vremena

Pre nego što rerna može da počne da se koristi, potrebno je podesiti vreme.

1. Nakon što je rerna uključena u struju, dodirnite simbol sata  nakon čega možete da podesite sate okretanjem desnog dugmeta.
2. Ponovo dodirnite simbol sata  nakon čega možete da podesite minute okretanjem desnog dugmeta.
3. Dodirnite simbol sata  kako biste završili podešavanje.

NAPOMENA: Sat se prikazuje u formatu 24h.

REŽIMI GREJANJA

Vaš uređaj ima razne režime rada koji omogućavaju da na lakši način koristite vaš uređaj. Kako biste mogli da pronađete tačan režim grejanja za vaše obroke, u tabeli ispod smo objasnili razlike i primene uređaja.

Režimi grejanja	Temperatura	Upotreba
 Konvencionalni (Conventional)	30~250 °C	Za tradicionalno kuvanje i pečenje na jednom nivou. Posebno pogodan režim za kolače sa sočnim prelivima.
 Ventilacioni (Convection)	50~250 °C	Za kuvanje i pečenje na jednom ili više nivoa. Zagrevanje nastaje od kružnog grejača koji ravnomerno okružuje ventilator.
 ECO	140~240 °C	Za pečenje uz uštedu energije.
 Konvencionalni + Ventilacioni (Conventional + Fan)	50~250 °C	Za kuvanje i pečenje na jednom ili više nivoa. Ventilator zagreva preko grejača ravnomerno raspoređenih u celoj rerni.
 Intenzivno grejanje (Radiant Heat)	150~250 °C	Za grilovanje malih količina hrane i tamnjenje hrane. Molimo vas da hranu stavite u središnji deo ispod grejača grila.
 Dvostruki gril + Ventilacioni (Double Grill + Fan)	50~250 °C	Za grilovanje ravnijih namirnica i za tamnjenje hrane. Ventilator zagreva podjednako u celoj rerni.
 Dvostruki gril (Double Grill)	150~250 °C	Za grilovanje ravnijih namirnica namirnica i za tamnjenje hrane.
 Pizza	50~250 °C	Za pečenje pice i obroka kojima je potrebno dosta zagrevanja odozdo. Pečenje se obavlja preko donjeg grejača i kružnog grejača.
 Donje grejanje (Bottom Heat)	30~220 °C	Za dodatno tamnjenje kore za pice, pite i testo. Zagrevanje nastaje od donjeg grejača.
 Odmrzavanje (Defrost)	—	Za sporo odmrzavanje zamrznute hrane.
 Fermentacija (Fermentation)	30~45 °C	Za pravljenje testa s kvascem i kiselo testo, za pravljenje i kultivisanje jogurta.

Napomene

Odmrzavanje, frementacija i ECO režimi nemaju mogućnost brzog predzagrevanja.

Napomene

1. Za odmrzavanje velikih porcija namirnica bočne police mogu da se uklone, te može da se postavi posuda na dno rerne.
2. Za zagrevanje stonog posuđa od krucijalne je važnosti ukloniti bočne police pri čemu su korisni i režimi „Hot Air Grilling“ i „Fan Heating“ na temperaturi podešenoj na 50 °C.
3. Usled optimalne ravnomernosti raspodele toplote unutar rerne tokom režima „Fan Heating“, ventilator će se paliti u određeno vreme procesa zagrevanja, a u svrhu garantovanja najboljeg mogućeg učinka.

Oprez

1. Ukoliko otvorite vrata uređaja tokom rada, neće doći do pauziranja. U tom slučaju posebno vodite računa o riziku od opekotina.
2. Ne prekrivajte ventilacione otvore. U suprotnom može doći do pregrevanja uređaja. Kako bi se uređaj ohladio brže nakon rada, ventilator za hlađenje nakon toga može da nastavi s radom određeno vreme.

Ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje se pali i gasi po potrebi. Vruć vazduh isparava iznad vrata.

UPOTREBA VAŠEG UREĐAJA

Pečenje u rerni

1. Nakon što je rerna uključena u struju, okrenite dugme za funkcije rada rerne kako biste odabrali funkcije, okrenite dugme za podešavanje kako biste podesili temperaturu pečenja.
2. Dodirnite simbol Start/Pause  nakon čega rerna počinje s radom; ukoliko do toga ne dođe rerna se vraća na simbol sata nakon 10 minuta.
3. Tokom procesa pečenja, možete pritisnuti dugme  za otkazivanje.

NAPOMENA: nakon što ste podesili temperaturu, možete da dodirnete simbol sata  kako biste podesili vreme trajanja pečenja; isto možete da uradite okretanjem dugmeta za podešavanje.

Brzo predzagrevanje

Možete koristiti funkciju brzog predzagrevanja kako biste skratili vreme prezagrevanja. Nakon toga odaberite funkciju, dodirnite simbol za brzo predzagrevanje  pri čemu simbol za brzo predzagrevanje počinje da svetli na ekranu. Ukoliko ova funkcija ne može da obavlja funkciju brzog predzagrevanja u tom slučaju će se čuti zvuk; odmrzavanje, fermentacija i ECO funkcije nemaju mogućnost brzog predzagrevanja.

Podešavanje krajnjeg vremena pečenja

1. Završite podešavanje sata;
2. Dodirnite ikonu , podesite vremenski interval iskazan u satima preko desnog dugmeta, pritisnite , podesite vremenski interval iskazan u minutama preko desnog dugmeta, te pritisnite  kako biste potvrdili.
3. Okrenite levo dugme kao biste izabrali funkciju; podesite vreme i temperaturu preko desnog dugmeta.

Napomene

1. Na primer, kad podesite da krajnje vreme bude u 10 sati pri čemu je vreme trajanja pečenja 1 sat, rerna će se zagrejati u 9 sati i završiće s radom u 10 sati.
2. Kod termometra, kao kod i funkcije odmrzavanja i fermentacije ne može se podesiti funkcija zakazivanja u određeno vreme.

Izmena tokom pečenja

Tokom rada uređaja, možete promeniti podešavanje režima zagrevanja i temperature bilo funkcijom na rerni ili preko dugmeta za podešavanje. Nakon promene, ukoliko ništa drugo niste radili, a nakon 6 sekundi, rerna će se zagrejati u skladu s vašom izmenom. Ukoliko želite da promenite vreme trajanja pečenja tokom samog procesa pečenja, molimo vas da dodirnete simbol sata  te ga promenite preko dugmeta za podešavanje.

Nakon promene, ukoliko ništa drugo niste radili, a nakon 6 sekundi, rerna će se zagrejati u skladu s vašom izmenom. Tokom samog procesa pečenja sa podešenim konačnim vremenom ne možete praviti nikakve izmene.

Kad želite da prekinete proces pečenja, molimo vas da pritisnete simbol .

Napomene

1. Izmene režima/temperature/preostalog vremena pečenja mogu u određenoj meri da imaju negativan uticaj na rezultat pečenja, te vam toplo preporučujemo da isto ne činite osim ukoliko niste baš iskusni u kuvanju.

Opresz!

Nakon što je uređaj upaljen, isti postaje jako vruć, a posebno unutar same rerne. Nikad ne dirajte unutrašnje površine uređaja ili grejače. Koristite rukavice za rerne kao biste izvadili dodatnu opremu ili delove rerne iz same rerne i sačekajte da se uređaj ohladi. Decu držite na bezbednoj distanci od uređaja kako biste u isto vreme izbegli povrede i opekotine.

Tajmer

Funkciju tajmera možete da koristite pritiskom na taster simbola sata . Kad se proces završi, rerna ispušta zvuk kao podsetnik.

Prilikom prvog pritiska na simbol sata , podesite tajmer za podešavanje sata, a potom ponovo pritisnite simbol sata  kako biste podesili minute. Potom ponovo pritisnite simbol sata  nakon čega je podešavanje gotovo.

Tajmer možete da podesite pre i tokom procesa pečenja, ali prilikom odabira funkcije i temperature, ta funkcija nije dostupna.

Funkcija za bezbednost dece

Uređaj ima zaštitu za decu, tako da ga deca ne mogu slučajno uključiti ili promeniti bilo koja podešavanja.

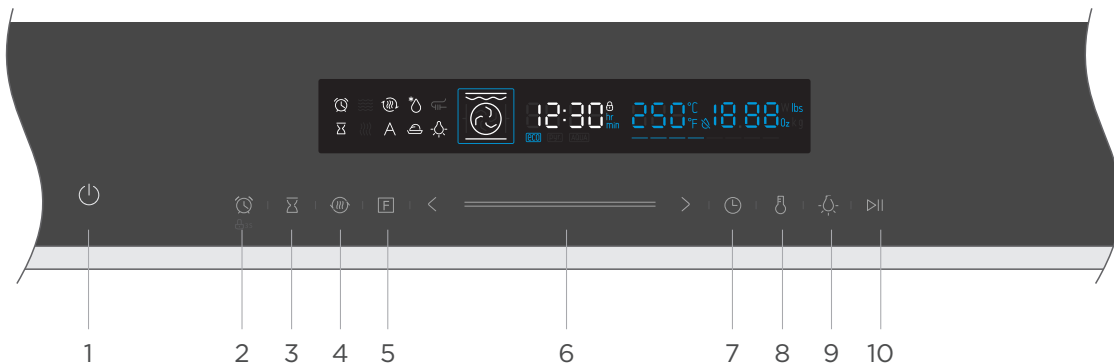
Funkcija bezbednosti dece se aktivira dugim pritiskom u trajanju od 3 sekunde. Ponovnim dugim pritiskom u trajanju od 3 sekunde, rerna se odblokira.

Funkciju za bezbednost dece možete da aktivirate ili deaktivirate bilo da rerna radi ili ne.

Dužim pritiskom u trajanju od 3 sekunde na simbol sata  možete bilo da uključite ili isključite funkciju za bezbednost dece. Kad je funkcija za bezbednost dece uključena, na statusnom baru će biti simbol .

7NM30TOB

KOMPONENTE



	1. ON / OFF	Uključivanje i isključivanje rerne.
	2. Tajmer / Bezbednost dece	Funkcija tajmera i bezbednost dece se koriste pritiskom u trajanju od 3 sekunde.
	3. Krajnje vreme	Podešavanje krajnjeg vremena trajanja pečenja.
	4. Brzo predzagrevanje	Koristi se za brzo predzagrevanje.
	5. Rerna - funkcija	Pritisnite ovaj simbol za promenu režima zagrevanja, držite 3 sekunde kako biste izvršili brzu promenu.
	6. Klizač	Pomerajte klizač kako biste izmenili vrednosti za podešavanje prikazane na displeju.
	7. Trajanje i podešavanje sata	Podesite vreme trajanja, a potom odaberite funkciju i podesite sat u režimu pasivnog rada (standby mode).
	8. Podešavanje temperature	Pritisnite za podešavanje temperature.
	9. Svetlo ON/OFF	Uključivanje i isključivanje osvetljenja.
	10. Start / Pauza	Start i pauziranje procesa pečenja.

PRE UPOTREBE UREĐAJA

Prva upotreba uređaja prvi put

Pre nego što počnete prvi put da koristite uređaj za pripremanje hrane morate da očistite unutrašnjost i dodatnu opremu.

1. Uklonite sve nalepnice, folije za zaštitu površine i delove za zaštitu prilikom transporta.
2. Uklonite svu dodatnu opremu i bočne police iz unutrašnjosti rerne.
3. Očistite temeljno dodatnu opremu i bočne police pomoću vode sa sapunom i krpom za posuđe ili mekanom četkom.
4. Postarajte se da u unutrašnjosti rerne nije ostala nikakva ambalaža, kao što je npr. polistirenski peleti ili drveni delovi koji predstavljaju rizik od izbijanja požara.
5. Obrišite glatke površine unutrašnjosti rerne i vrata mekom, vlažnom krpom.
6. Kako biste otklonili miris novog uređaja, zagrejte uređaj dok je prazan i uz zatvorena vrata rerne.
7. Kuhinja treba da bude dobro provetrena kad se uređaj zagreva prvi put. Tom prilikom, deca i ljubimci ne treba da budu u kuhinji. Zatvorite vrata prostorija koja se nalaze u blizini.
8. Podesite naznačena podešavanja. U sledećem odeljku možete pronaći način kako da podesite režim grejanja i temperaturu.

→ "Upotreba vašeg uređaja" na strani 18

Podešavanja

Režim grejanja	
Temperatura	250°C
Vreme	1h

Nakon što se uređaj ohladio:

1. Očistite glatke površine i vrata sapunicom i krpom za posuđe.
2. Osušite sve površine.
3. Montirajte bočne police.

Podešavanje vremena

Pre nego što rerna može da počne da se koristi, potrebno je podesiti vreme.

1. Nakon što je rerna uključena u struju, dodirnite simbol sata  nakon čega možete da podesite sate bilo klizačem ili preko simbola "</>".
2. Ponovo dodirnite simbol sata  nakon čega možete da podesite minute bilo klizačem ili preko simbola "</>".
3. Dodirnite simbol sata  kako biste završili podešavanje.

NAPOMENA: Sat se prikazuje u formatu 24h.

REŽIMI GREJANJA

Vaš uređaj ima razne režime rada koji omogućavaju da na lakši način koristite vaš uređaj. Kako biste mogli da pronađete tačan režim grejanja za vaše obroke, u tabeli ispod smo objasnili razlike i primene uređaja.

Režimi grejanja	Temperatura	Upotreba
 Konvencionalni (Conventional)	30~250 °C	Za tradicionalno kuvanje i pečenje na jednom nivou. Posebno pogodan režim za kolače sa sočnim prelivima.
 Ventilacioni (Convection)	50~250 °C	Za kuvanje i pečenje na jednom ili više nivoa. Zagrevanje nastaje od kružnog grejača koji ravnomerno okružuje ventilator.
 ECO	140~240 °C	Za pečenje uz uštedu energije.
 Konvencionalni + Ventilacioni (Conventional + Fan)	50~250 °C	Za kuvanje i pečenje na jednom ili više nivoa. Ventilator zagreva preko grejača ravnomerno raspoređenih u celoj rerni.
 Intenzivno grejanje (Radiant Heat)	150~250 °C	Za grilovanje malih količina hrane i tamnjenje hrane. Molimo vas da hranu stavite u središnji deo ispod grejača grila.
 Dvostruki gril + Ventilacioni (Double Grill + Fan)	50~250 °C	Za grilovanje ravnijih namirnica i za tamnjenje hrane. Ventilator zagreva ravnomerno u celoj rerni.
 Dvostruki gril (Double Grill)	150~250 °C	Za grilovanje ravnijih namirnica i za tamnjenje hrane.
 Pizza	50~250 °C	Za pečenje pice i obroka kojima je potrebno dosta zagrevanja odozdo. Pečenje se obavlja preko donjeg grejača i kružnog grejača.
 Donje grejanje (Bottom Heat)	30~220 °C	Za dodatno tamnjenje kore za pice, pite i testo. Zagrevanje nastaje od donjeg grejača.
 Odmrzavanje (Defrost)	—	Za sporo odmrzavanje zamrznute hrane.
 Fermentacija (Fermentation)	30~45 °C	Za pravljenje testa s kvascem i kiselo testo, za pravljenje i kultivisanje jogurta.

Napomene

Odmrzavanje, fermentacija i ECO režimi nemaju mogućnost brzog predzagrevanja.

Oprez!

Ukoliko otvorite vrata uređaja tokom rada, neće doći do pauziranja. U tom slučaju posebno vodite računa o riziku od opekotina.

Napomene

1. Za odmrzavanje velikih porcija namirnica bočne police mogu da se uklone, te može da se postavi posuda na dno rerne.
2. Za zagrevanje stonog posuđa od krucijalne je važnosti ukloniti bočne police pri čemu su korisni i režimi zagrevanja „Hot Air Grilling“ i „Fan Heating“ na temperaturi podešenoj na 50 °C. Režim „Hot Air Grilling“ treba koristiti ukoliko je više od polovine dna rerne prekriveno stonim posuđem.
3. Usled optimalne ravnomernosti raspodele toplote unutar rerne tokom režima „Fan Heating“, ventilator će se paliti u određeno vreme procesa zagrevanja, a u svrhu garantovanja najboljeg mogućeg učinka.

Ventilator za hlađenje

Ventilator za hlađenje se pali i gasi po potrebi. Vruć vazduh isparava iznad vrata.

Oprez!

Ne prekrivajte ventilacione otvore. U suprotnom može doći do pregrevanja uređaja. Kako bi se uređaj ohladio brže nakon rada, ventilator za hlađenje nakon toga može da nastavi s radom određeno vreme.

UPOTREBA VAŠEG UREĐAJA

Pečenje u rerni

1. Nakon što je rerna uključena u struju, dodirnite simbol za funkciju rada rerne  kako biste odabrali funkcije, koristite klizač ili simbol "</>" kako biste podesili temperaturu pečenja.
2. Dodirnite simbol Start/Pause  nakon čega rerna počinje s radom; ukoliko do toga ne dođe rerna se vraća na simbol sata nakon 10 minuta.
3. Tokom procesa pečenja, možete pritisnuti dugme  za otkazivanje.

NAPOMENA: nakon što ste podesili temperaturu, možete da dodirnete simbol sata  kako biste podesili vreme trajanja pečenja; isto možete da uradite preko klizača ili simbola "</>" .

Brzo predzagrevanje

Možete koristiti funkciju brzog predzagrevanja kako biste skratili vreme prezagrevanja. Nakon toga odaberite funkciju, dodirnite simbol za brzo predzagrevanje  pri čemu simbol za brzo predzagrevanje počinje da svetli na ekranu. Ukoliko ova funkcija ne može da obavlja funkciju

brzog predzagrevanja u tom slučaju će se čuti zvuk; odmrzavanje, fermentacija i ECO funkcije nemaju mogućnost brzog predzagrevanja.

Podešavanje vremena završetka pečenja

Kad ste završili podešavanje vremena, možete podesiti vreme završetka procesa pečenja.

1. Dodirnite ikonu , a potom podesite vremenski interval iskazan u satima preko klizača ili simbola "</>", pritisnite ikonu  ponovo, te podesite vremenski interval iskazan u minutama. Kad ste završili podešavanje, pritisnite ikonu  kako biste potvrdili.
2. Kad ste podesili vreme završetka, potrebno je da podesite i vreme trajanja pečenja. Molimo vas da proverite odeljak „Pečenje u rerni“ → NAPOMENA videti kako se podešava vreme trajanja pečenja.
3. Na primer, kad podesite da vreme završetka bude u 10 sati pri čemu je vreme trajanja pečenja 1 sat, rerna će se zagrejati u 9 sati i završiće s radom u 10 sati.

Izmena tokom pečenja

Tokom rada uređaja, možete promeniti podešavanje režima zagrevanja i temperature bilo funkcijom na rerni ili preko klizača. Nakon promene, ukoliko ništa drugo niste radili, a nakon 6 sekundi, rerna će se zagrejati u skladu s vašom izmenom. Ukoliko želite da promenite vreme trajanja pečenja tokom samog procesa pečenja, molimo vas da dodirnete simbol sata  te ga promenite ili preko klizača ili preko simbola "</>". Nakon promene, ukoliko ništa drugo niste radili, a nakon 6 sekundi, rerna će se zagrejati u skladu s vašom izmenom. Tokom samog procesa pečenja sa podešenim konačnim vremenom ne možete praviti nikakve izmene.

Kad želite da prekinete proces pečenja, molimo vas da pritisnete simbol .

Napomene

1. Izmene režima/temperature/preostalog vremena pečenja mogu u određenoj meri da imaju negativan uticaj na rezultat pečenja, te vam toplo preporučujemo da isto ne činite osim ukoliko niste baš iskusni u kuvanju.

Oprez!

Nakon što je uređaj upaljen, isti postaje jako vruć, a posebno unutar same rerne. Nikad ne dirajte unutrašnje površine uređaja ili grejače. Koristite rukavice za rerne kako biste izvadili pribor ili delove rerne iz same rerne i sačekajte da se uređaj ohladi. Decu držite na bezbednoj distanci od uređaja kako biste u isto vreme izbegli povrede i opekotine.

Tajmer

Funkciju tajmera možete da koristite pritiskom na taster simbola sata . Kad se proces završi, rerna ispušta zvuk kao podsetnik. Prilikom prvog pritiska na simbol sata , podesite tajmer za podešavanje sata, a potom ponovo pritisnite simbol sata  kako biste podesili minute. Potom ponovo pritisnite simbol sata  nakon čega je podešavanje gotovo. Tajmer možete da podesite pre i tokom procesa pečenja, ali prilikom odabira funkcije i temperature, ta funkcija nije dostupna.

Funkcija za bezbednost dece

Uređaj ima zaštitu za decu, tako da ga deca ne mogu slučajno uključiti ili promeniti bilo koja podešavanja.

Funkcija bezbednosti dece se aktivira dugim pritiskom u trajanju od 3 sekunde.

Ponovnim dugim pritiskom u trajanju od 3 sekunde, rena se odblokira.

Funkciju za bezbednost dece možete da aktivirate ili deaktivirate bilo da rena radi ili ne.

Dužim pritiskom u trajanju od 3 sekunde na simbol sata  možete bilo da uključite ili isključite funkciju za bezbednost dece. Kad je funkcija za bezbednost dece uključena, na statusnom baru će biti simbol .

7NM30EOB/7NM30TOB

DEMO REŽIM UZ SabbathMode REŽIM

Demo režim

Režim za demonstraciju je sa funkcijom čuvanja podataka nakon prestanka rada. Funkcija čuvanja podataka nakon prestanka rada: na primer, ukoliko je tokom rada demo režima došlo do nestanka struje, a potom je struja ponovo došla, demo režim nastavlja s radom. Nakon što se režim demonstracije ugasi, grejna cev ne radi.

1. U pasivnom režimu rada (standby mode), pritisnite i držite simbol  kako biste ušli u režim demonstracije i „off“ displej;
2. Okrenite dugme na desnu stranu kako biste uključili režim demonstracije, prikazuje se "off", te okrenite dugme na levu stranu kako biste pokrenuli režim demonstracije, pri čemu se prikazuje „on“. ([7NM30EOB](#))
3. Pomerite klizač na desnu stranu kako biste uključili režim demonstracije i prikazuje se "off"; klizač pomerajte u levo kako biste ugasi režim demonstracije pri čemu se prikazuje „on“. ([7NM30TOB](#))

Napomena:

Možete da pritisnete dugme za otkazivanje kako biste izašli iz režima podešavanja ili sačekajte 3 sekunde za automatski izlazak iz podešavanja demo režima i povratak na pasivan režim rada (standby mode).

Režim SabbathMode

Režim SabbathMode ima funkciju čuvanja podataka nakon prestanka rada. Isti čuva podatke o pečenju svakih 25 minuta. Ukoliko je tokom rada došlo do nestanka struje, a potom je struja ponovo došla, režim SabbathMode nastavlja s radom sve dok vreme pečenja ne bude 0, ili pritisnete simbol  za povratak na pasivan režim rada (standby mode).

1. U pasivnom režimu rada, pritisnite i držite simbol za brzo predzagrevanje u trajanju od 3 sekunde kako biste ugasili režim SabbathMode, prikazuje se 5A8. Vremenski opseg podešavanja je od 24-80 sati.
2. Okrenite dugme kako biste podesili vreme pečenja. [\(7NM30E0B\)](#)
3. Vreme pečenja može da se podesi pomeranjem klizača. [\(7NM30T0B\)](#)
4. Pritisnite dugme Start ili započnite RamadanMode automatski nakon 8 sekundi.

Napomena:

1. Tokom rada, važi samo dugme  dok ostala nemaju nikakvu ulogu.
2. Tokom rada režima SabbathMode, vrata rerne su otvorena ili zatvorena pri čemu je svetlo rerne upaljeno.

DODATNA OPREMA

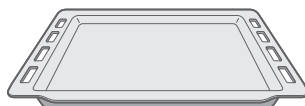
Vaš uređaj ima raznoliku dodatnu opremu. Ovde možete videti pregled pripadajuće dodatne opreme, kao i informacije o njihovom pravilnom korišćenju.

Pripadajuća oprema

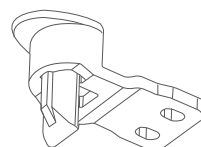
Vaš uređaj je opremljen sledećim dodacima:



Rešetkasta polica
Za posuđe za rernu, kalupe za kolače i za ostalo posuđe namenjeno za rernu. Za pečenja i grilovanu hranu.



Pleh za pečenje
Za pečenje na plehu i za sitnije pečene proizvode.



Blokada vrata
Onemogućava da deca otvaraju vrata i opeku se.

Pleh možete da koristite za sipanje tečnosti ili spremanje hrane s prelivima. Koristite isključivo originalnu dodatnu opremu. Ista je specijalno prilagođena vašem uređaju.

Dodatnu opremu možete da kupite od postprodajnog servisa, specijalizovanog maloprodavca ili onlajn.

Napomena

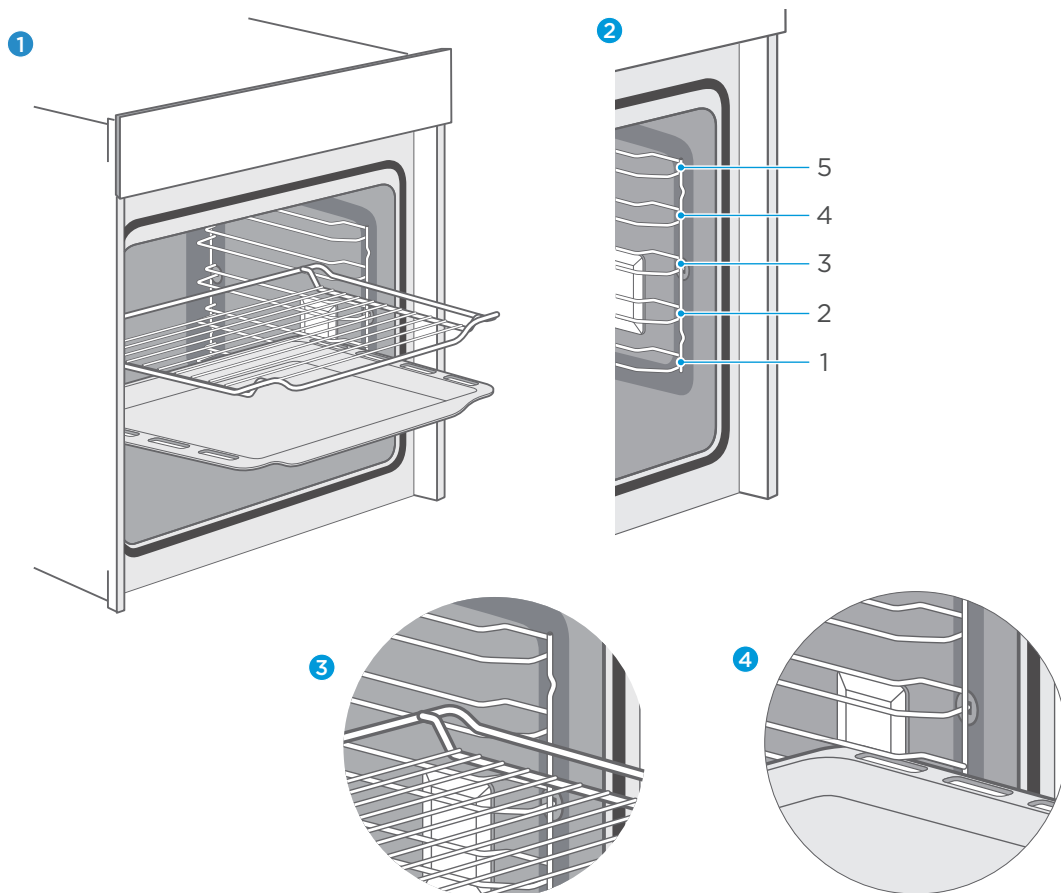
Dodatna oprema može da se deformiše kad se zagreje. To ne utiče na funkcionalnost iste. Čim se ponovo ohladi vraća se u prvobitan oblik.

Ubacivanje dodatne opreme

U unutrašnjosti rerne postoji 5 pozicija za postavljanje polica. Pozicije polica računaju se od dna ka gore. Dodatna oprema može da se izvuče otprilike do pola bez naginjanja.

Napomene

1. Postarajte se da uvek na ispravan način ubacujete dodatnu opremu u unutrašnjost rerne.
2. Dodatke uvek ubacujte do kraja u unutrašnjost rerne tako da isti ne dodiruju vrata uređaja.



Zaštita od naginjanja

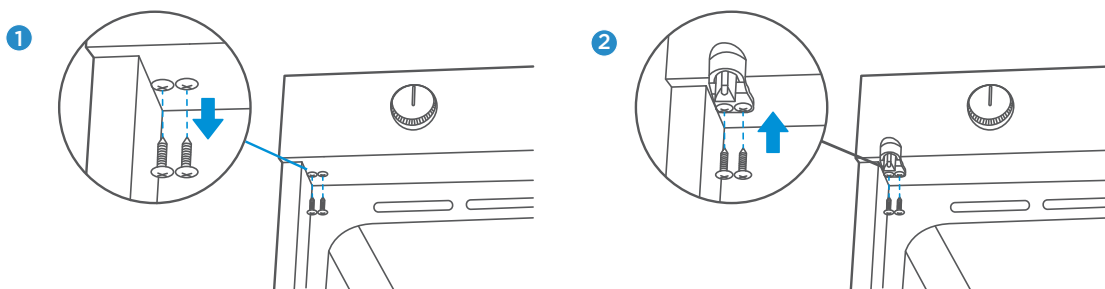
Dodatna oprema može otprilike da se izvuče do pola dok se ne blokira na pripadajuće mesto. Funkcija blokiranja sprečava da se dodatna oprema nagne pod težinom namirnica i druge dodatne opreme dok se ista izvlači. Dodatna oprema treba da bude ubačena u unutrašnjost rerne na odgovarajući način u svrhu zaštite od naginjanja. Prilikom ubacivanja rešetkaste police postarajte se da ista bude dobro ubačena u pravcu na način prikazan na slikama 1 i 3.

Prilikom ubacivanja pleha postarajte se da isti bude dobro ubačena u pravcu na način prikazan na slikama 1 i 4.

Montaža blokade vrata

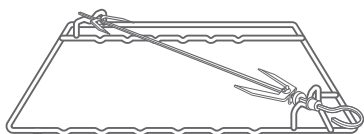
Ukoliko je vaš uređaj opremljen blokadom za vrata (u zavisnosti od modela mašine), pratite sledeće korake:

1. Olabavite dva šrafa u levom donjem uglu upravljačke ploče, a na način prikazan na slici 1.
2. Uzmite blokadu vrata i pričvrstite je sa dva šrafa u dnu upravljačke ploče na način prikazan na slici 2.
3. Ukoliko vam blokada vrata nije potrebna, samo držite dva šrafa u ploči bez njihove montaže.



Opciona dodatna oprema

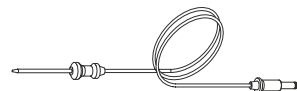
Opcionu dodatnu opremu možete da kupite od postprodajnog servisa, specijalizovanog maloprodavca ili onlajn. Dodatna oprema u nastavku teksta je dostupna za kupovinu, te za istu u svrhu dobijanja više informacija možete da pogledate i prodajne brošure.



Rotacioni sistem
Za pečenje mesa kao npr.
piletina, ćuretina, zečetine itd.



Ražnjić za roštilj
Za pečenje na roštilju
kao npr. meso i povrće;



7NP30TO

Termometar za meso
(zavisi od modela mašine)
Stavite termometar u središnji
deo mesa ili živine, a podalje
od masnoće ili kostiju.

Ubacivanje dodatne opreme:

Ražnjići za roštilj su pogodni samo sa rotacionim sistemom. Prilikom njihovog korišćenja stavite ih na rešetkastu policu rotacionog sistema. Pre ubacivanja dodatne opreme u unutrašnjost rerne, molimo vas da se postarate da sva hrana bude položena na ispravan način, a potom je ubacite na nivo 2 unutar rerne.

Napomene

1. Rotacioni sistem se ne rotira konstantno, te možete izabrati da se rotira tokom procesa pečenja na osnovu toga kako priprema hrane napreduje. Nosite rukavice za rernu otporne na toplotu i vodite računa o toploti koja izbija kad otvarate vrata rerne. Rotacioni sistem može da pravi rotacije do 90 stepeni, te najverovatnije uopšte neće ni biti potrebno da ga okrećete.
2. Ražnjići za roštilj su opasni usled toga što imaju jako zašiljen vrh, te se postarajte da se deca i invalidi drže podalje od istih. Pre nego što upalite rernu, proverite da li su ražnjići za roštilj u konvencionalnom poklopcu, jer u slučaju da jesu to može da izazove oštećenja rerne, a može da dovede i do povreda.
3. Toplo predlažemo da za pečenje, a prilikom upotrebe rotacionog sistema i ražnjića za roštilj, koristite nivo 2 unutar rerne, kao i funkciju gornjeg i donjeg zagrevanja.

Prilikom kupovine, molimo vas da uvek navedete tačan broj narudžbine opcione dodatne opreme.

Opcione dodatne opreme	Broj narudžbine
Rešetkasta polica Za posuđe za rernu, kalupe za kolače i za ostalo posuđe namenjeno za rernu. Za pečenja i grilovanu hranu.	7NM20M1-17030
Pleh za pečenje Za pečenje na plehu i za sitnije pečene proizvode.	7NM20M1-17012
Univerzalna tepsija Za kolače sa prelivima, peciva, zamrznute obroke i veće količine pečenja.	7NM20M1-17011
Rotacioni sistem Za pečenje mesa kao npr. piletina, ćuretina, zečetine itd.	7NM30E0-06040
Ražnjić za roštilj Za pečenje na roštilju kao npr. meso i povrće.	7NM30E0-06051

VAZDUŠNI ZAŠTITNI SISTEM

Napredna tehnologija kruženja vazduha.

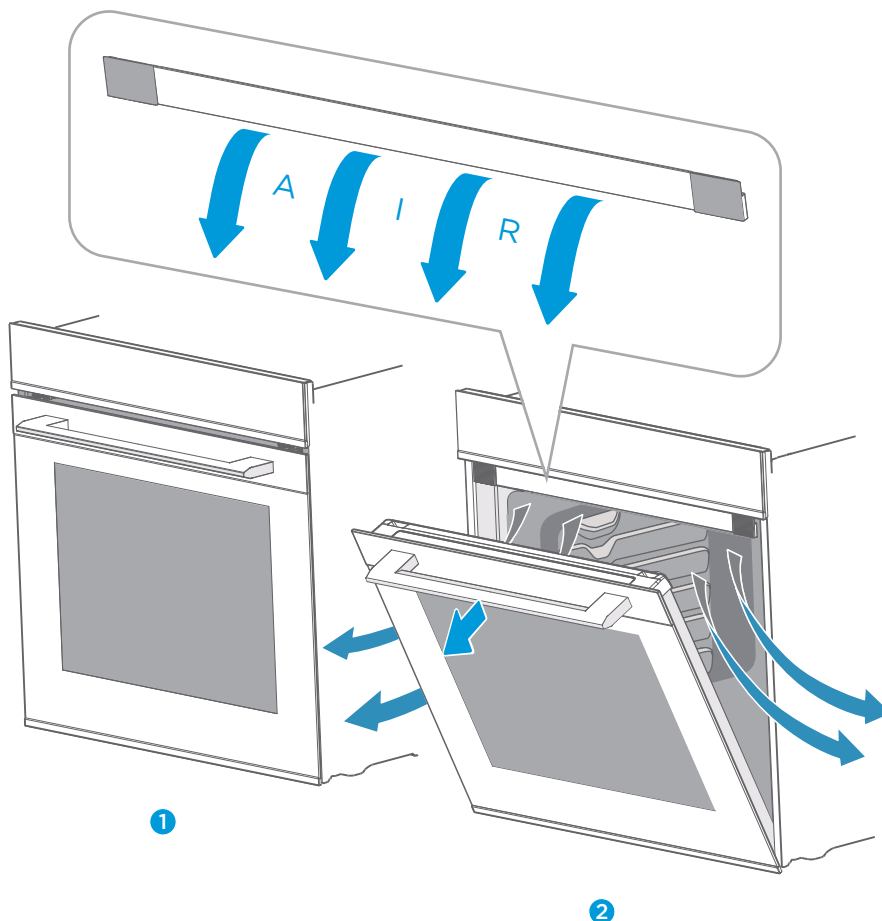
Ukoliko je vaš uređaj opremljen vazdušnim zaštitnim sistemom (u zavisnosti od modela mašine), molimo vas da imate u vidu sledeće:

Sistem aktivne zaštite koji vas čuva od neočekivanog isparavanja toplote: od hladnih vrata koja sprečavaju neočekivane opekotine do vazdušne zavese koja blokira protok vrućeg vazduha unutar rerne koji bi mogao da vam zahvati lice.

Svaki put kad su vrata rerne otvorena, vazdušni zaštitni sistem se automatski aktivira. Isti preusmerava hladan vazduh i stvara nevidljivu zavesu ispred rerne čime blokira protok vućeg vazduha ka vašem licu i takođe vam pruža bezbednost uz mogućnost komfornijeg kuvanja.

Kad rerne radi, vrata su zatvorena i vazdušni zaštitni sistem se nalazi u kontraktivnom stanju na način prikazan na slici 1.

Nakon što se pečenje završi, a kad se vrata otvore, vazdušni zaštitni sistem se automatski aktivira otvaranjem pri čemu se menja pravac strujanja vazduha od izduvnog otvora kako bi vruć vazduh mogao da duva ka dole kao na slici 2.



ENERGETSKI EFIKASNA UPOTREBA

1. Izvadite svu dodatnu opremu, a koja vam nije potrebna tokom procesa kuvanja i pečenja.
2. Ne otvarajte vrata tokom trajanja procesa kuvanja i pečenja.
3. Ukoliko tokom procesa kuvanja i pečenja otvorite vrata, prebacite režim na „Lamp“ (bez promene podešavanja temperature).
4. Smanjite temperaturu kod režima koji nemaju ventilator na 50 °C u trajanju od 5 do 10 minuta, a pre kraja kuvanja i pečenja kako biste mogli da iskoristite toplotu unutar rerne za završetak procesa.
5. Kad god je moguće koristite režim „Fan Heating“. Temperaturu možete da smanjite za 20 °C na 30 °C.
6. Možete da kuvate i pečete pomoću režima „Fan heating“ na više od jednog nivoa istovremeno.
7. Ukoliko nije moguće da se više obroka kuva i peče istovremeno, možete zagrevati jedan nakon drugog pomoću funkcije predzagrevanja rerne.
8. Nemojte predzagrevati praznu rernu, ukoliko to nije neophodno.
9. Nemojte koristiti reflektujuću foliju, kao što su npr.aluminijumska folija, za prekrivanje dna unutrašnjosti rerne.
- 10 Kad god možete koristite tajmer i/ili termometar za meso.
11. Koristite tamne i lagane kalupe i posude za pečenje. Trudite se da ne koristite tešku dodatnu opremu sa sjajnim površinama, kao npr. od nerđajućeg čelika ili aluminijuma.

ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Pakovanje je napravljeno da zaštiti vaš novi uređaj od oštećenja tokom transporta. Korišćeni materijali su pažljivo odabrani i treba ih reciklirati. Recikliranjem se smanjuje upotreba sirovina i otpada. Električni i elektronski uređaji često sadrže dragocene materijale. Molimo vas da ga ne odlažete sa kućnim otpadom.



BEZBEDNOST ZDRAVLJA

Akrlamid se uglavnom javlja zagrevanjem skrobne hrane (tj. krompira, pomfrita, hleba) na veoma visokim temperaturama tokom dužeg vremena.

Saveti

1. Koristite kraće vreme pečenja.
2. Hranu pecite dok ne dobije zlatno-žutu boju, a ne tamno braon.
3. Veće porcije imaju manje akrilamida.
4. Koristite režim „Fan Heating“ ako je moguće.
5. Pomfrit: Stavite više od 450g po plehu, rasporedite ravnomerno i okrećite s vremena na vreme. Koristite informacije o proizvodu, ukoliko su dostupne, da biste postigli najbolji rezultat pečenja.

ODRŽAVANJE VAŠEG UREĐAJA

Sredstvo za čišćenje

Uz dobru negu i čišćenje, vaš aparat će zadržati svoj originalni izgled i još dugo će ostati u potpunosti u funkciji. Ovde ćemo objasniti kako pravilno treba da vodite računa o vašem uređaju, kao i na koji način da ga čistite.

Kako biste bili sigurni da različite površine neće biti oštećene korišćenjem pogrešnih sredstava za čišćenje, pogledajte informacije u tabeli. Može se desiti da vaš uređaj nema delove navedene u tabeli ispod što zavisi od samog modela uređaja.

Oprez!

Rizik od oštećenja površine

Ne koristiti sledeće:

1. Gruba ili abrazivna sredstva za čišćenje.
2. Sredstva za čišćenje sa visokim sadržajem alkohola.
3. Tvrde žice za ribanje ili sunđere za čišćenje.
4. Sredstva za čišćenje pod visokim pritiskom ili parne čistače.
5. Specijalna sredstva za čišćenje uređaja dok je isti još uvek vruć.

Pre upotrebe temeljno operite krpu za brisanje.

Savet

Sredstva za čišćenje i negu uređaja koje toplo preporučujemo možete da kupite preko postprodajnog servisa.

Pogledajte odnosna uputstva proizvođača.

Spoljašnje površine uređaja	Čišćenje
Spoljašnja površina uređaja Front od nerđajućeg čelika	Topla sapunica: Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom. Odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, skroba i albumina (npr. belanca). Ispod takvih fleka može nastati korozija. Specijalni proizvodi za čišćenje nehrđajućeg čelika pogodni za vruće površine dostupni su u našoj servisnoj službi ili kod specijalizovanih prodavaca. Mekom krpom nanosite vrlo tanak sloj sredstva za čišćenje.
Plastika	Topla sapunica: Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo.
Obojene površine	Topla sapunica: Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom.
Upravljačka ploča	Topla sapunica: Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo.
Paneli vrata	Topla sapunica: Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom. Ne koristite strugače za stakla ili žice za ribanje nerđajućeg čelika.

Spoljašnje površine uređaja	Čišćenje
Drška vrata	Topla sapunica: Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom. Ako sredstvo za uklanjanje kamenca dođe u kontakt sa drškom vrata, odmah je obrišite. U suprotnom, mrlje neće moći nikako da se uklone.
Emajlirane površine i samočišćuće površine	Pogledajte uputstva za površine odeljka pečenja koja slede nakon tabele.
Stakleni poklopac za unutrašnje osvetljenje	Topla sapunica: Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom. Ukoliko je odeljak pečenja jako zaprljan, koristite sredstvo za čišćenje rerni.
Zaptivak vrata Ne uklanjati	Topla sapunica: Očistite krpom za posuđe. Ne treba spirati.
Poklopac za vrata od nerđajućeg čelika	Sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika: Pogledajte uputstva proizvođača. Ne koristite sredstva za negu nerđajućeg čelika. Uklonite poklopac vrata radi čišćenja.
Dodatna oprema	Topla sapunica: Natopite i očistite krpom za posuđe ili četkom. Ako postoje velike naslage nečistoće, koristite žicu za ribanje od nerđajućeg čelika.
Šine	Topla sapunica: Natopite i očistite krpom za posuđe ili četkom.
Sistem na izvlačenje	Topla sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Ne uklanjajte mazivo dok izvlačite šine. Najbolje ih je očistiti kad se uguraju. Ne prati u mašini za pranje sudova.
Termometar za meso	Topla sapunica: Očistite krpom za posuđe ili četkom. Ne prati u mašini za pranje sudova.

Napomene:

1. Manje razlike u boji na prednjem delu uređaja nastaju usled upotrebe različitih materijala, kao što su staklo, plastika i metal.
2. Senke na panelima vrata, koje izgledaju kao pruge, nastaju usled refleksije od unutrašnjeg osvetljenja.

3. Emajlirani delovi trpe pečenje na jako visokim temperaturama. To može da izazove neke manje varijacije u boji. Navedeno je normalna pojava i ne utiče na rad uređaja. Ivice tanjih ležišta ne mogu potpuno da budu prekrivene emajlom. Kao rezultat toga, te ivice mogu da budu grube. Navedeno ne nerušava zaštitu od korozije.
4. Uređaj uvek treba da bude čist. Nečistoće uklonite odmah kako se ne bi nakupljala uporna prljavština.

Saveti

1. Odeljak za pečenje čistite nakon svake upotrebe. Time se obezbeđuje da se se nastala prljavština ne peče sledeći put.
2. Uvek uklanjajte mrlje od kamenca, masti, skroba i albumina (npr. belance).
3. Odmah uklonite mrlje od hrane koja sadrži šećer, ukoliko je moguće dok je mrlja još uvek topla.
4. Prilikom pečenja koristite odgovarajuće posuđe za rernu, npr. posude za pečenje.

VRATA UREĐAJA

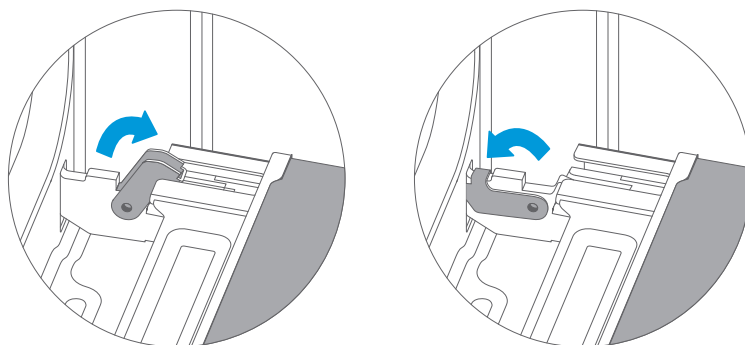
Uz dobru negu i čišćenje, vaš aparat će zadržati svoj originalan izgled i ostati u potpunosti funkcionalan još dugo vremena. U ovom delu ćete saznati kako da uklonite vrata uređaja i očistite ih.

Za čišćenje i uklanjanje panela vrata možete odvojiti vrata uređaja.

Svaka od šarki vrata uređaja ima polugu za zaključavanje.

Kada su poluge za zaključavanje zatvorene, vrata uređaja su pričvršćena na svom mestu. Ne mogu se odvojiti.

Kada su poluge za zaključavanje otvorene da bi se odvojila vrata uređaja, šarke su zaključane. Ne mogu se zatvoriti brzim klikom.

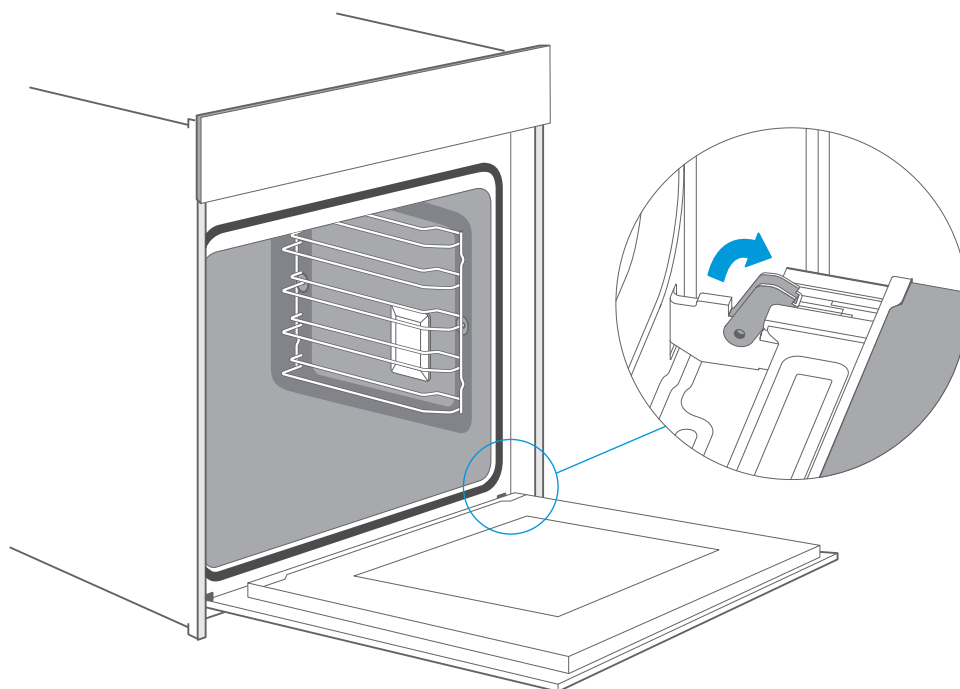


Upozorenje – rizik od povrede!

1. Ukoliko šarke nisu zaključane, iste mogu da se zatvore brzim klikom uz pojačanu silu. Postarajte se da poluge za zaključavanje uvek budu zatvorene u celosti ili otvorene u celosti kad se sklanjaju vrata uređaja.
2. Šarke na uređaju se pomeraju prilikom otvaranja i zatvaranja vrata, te vodite računa da se ne povredite. Držite ruke podalje od šarki.

Uklanjanje vrata uređaja

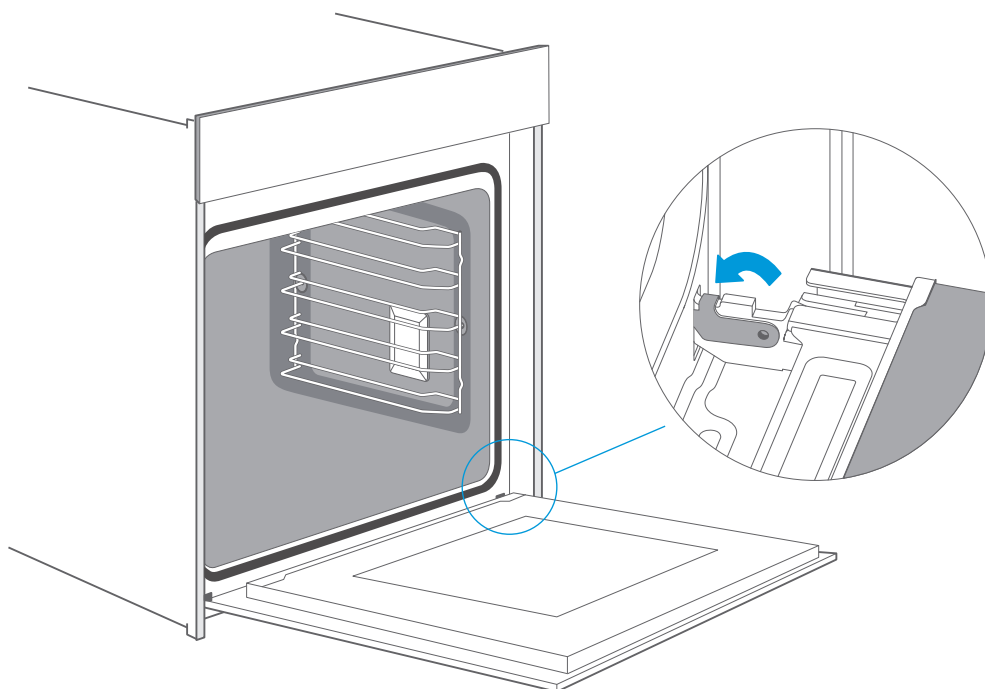
1. Otvorite do kraja vrata uređaja.
2. Preklopite dve poluge za zaključavanje s leve i desne strane.
3. Zatvorite vrata uređaja što je više moguće.
4. Obema rukama uhvatite vrata s leve i desne strane i izvucite ih prema gore.



Montaža vrata uređaja

Vratite vrata uređaja u suprotnom redosledu do redosleda uklanjanja.

1. Prilikom pričvršćivanja vrata uređaja, postarajte se da su obe šarke postavljene tačno na rupe za ugradnju na prednjoj ploči unutrašnjeg dela rerne. Postarajte se da su šarke umetnute u pravilan položaj. Iste moraju da se umeću lako i bez otpora. Ako osetite bilo kakav otpor, proverite da li su šarke umetnute u rupe na ispravan način.
2. Otvorite vrata uređaja do kraja. Dok otvarate vrata uređaja, možete još jednom proveriti da li su šarke u pravom položaju. Ako pogrešno montirate, vrata uređaja neće moći potpuno da se otvore. Ponovo sklopite obe poluge za zaključavanje.
3. Zatvorite vrata odeljka za pečenje. Istovremeno, toplo preporučujemo da još jednom proverite da li su vrata u pravom položaju, kao i da zaptivci ventilacionih otvora ne budu na pola.

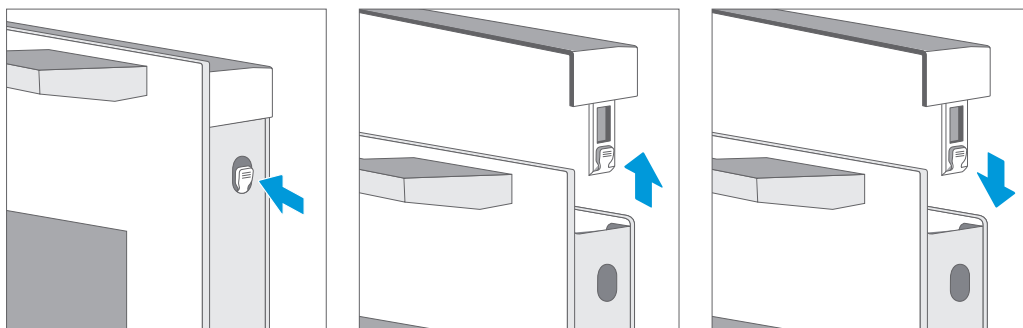


Uklanjanje poklopca vrata

Plastični uložak na poklopcu vrata može ostati bez boje. Da biste obavili temeljno čišćenje, možete ukloniti poklopac.

[Uklonite vrata uređaja kako je gore opisano.](#)

1. Pritisnite desnu i levu stranu poklopca.
2. Uklonite poklopac.
3. Nakon uklanjanja poklopca vrata, ostali delovi vrata uređaja mogu se lako skinuti tako da možete nastaviti sa čišćenjem. Kada je čišćenje vrata uređaja završeno, vratite poklopac na mesto i pritiskajte ga dok zvučno ne klikne na mesto.
4. Namestite vrata uređaja i zatvorite ih.



Opresz!

Iako su vrata uređaja dobro postavljena, poklopac vrata sad već takođe može da se skine.

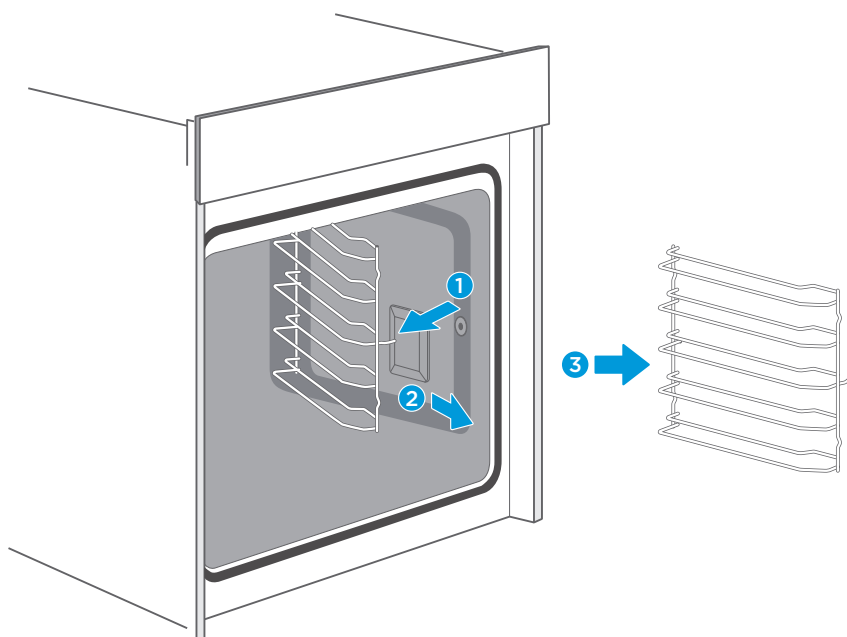
1. Uklanjanje poklopca vrata podrazumeva da unutrašnje staklo vrata uređaja više nije čvrsto zategnuto, pri čemu staklo Iako može da se pomera što može da prouzrokuje štetu ili povredu.
2. Uklanjanje poklopca vrata i unutrašnjeg stakla znači smanjenje ukupne težine vrata uređaja. Šarke možete lakše pomeriti prilikom zatvaranja vrata i može se desiti da se povredite. Držite ruke podalje od šarki.

Usled 2 navedena opreza iznad, toplo preporučujemo da ne uklanjate poklopac vrata, osim ukoliko vrata uređaja nisu uklonjena. Šteta nastala nepravilnim radom nije pokrivena garancijom.

Šine

Kada želite dobro da očistite šine i unutrašnjost rerne, možete ukloniti police i očistiti ih. Na taj način vaš uređaj će zadržati svoj originalan izgled i ostaće u potpunosti funkcionalan još dugo vremena.

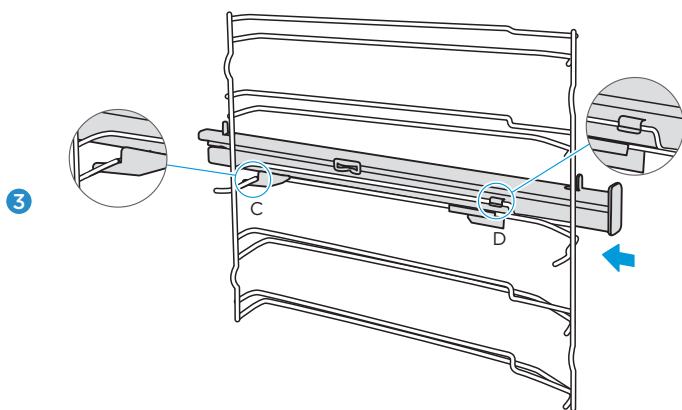
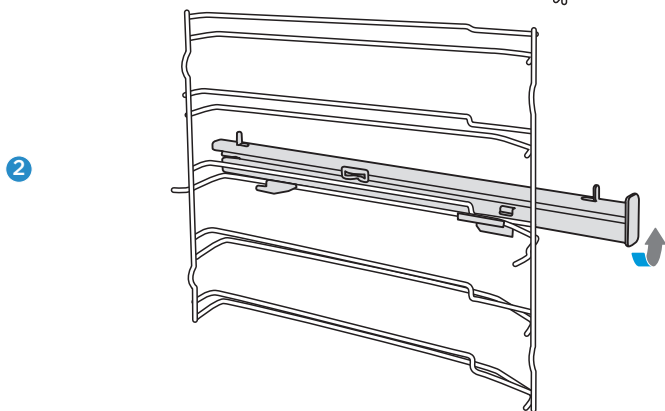
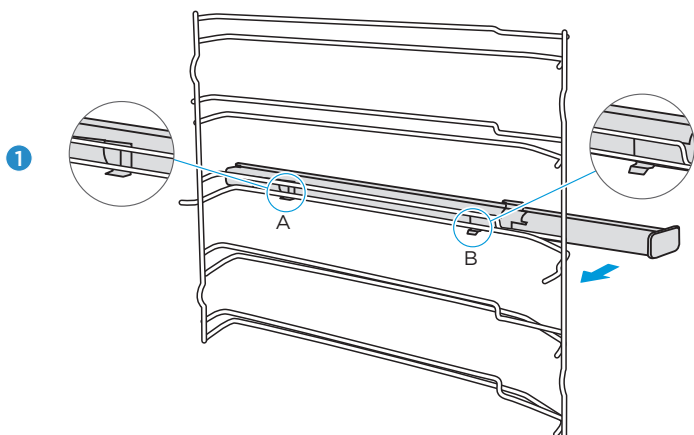
1. Povucite prednji deo bočnih šina vodoravno u suprotni smer dok se kao na slici ❶ ne izvuče; kasnije možete ukloniti police na način prikazan na slici .
2. Vratite bočnu šinu nazad u unutrašnji deo rerne, pri čemu prvo pravilno umetnite zadnji deo bočne šine u rupu u unutrašnjem delu rerne, a zatim umetnite prednji deo kao na slici ❶ u rupu.



Montaža teleskopskih šina

(uzmite levu stranu kao primer dok isto važi i za desnu stranu))

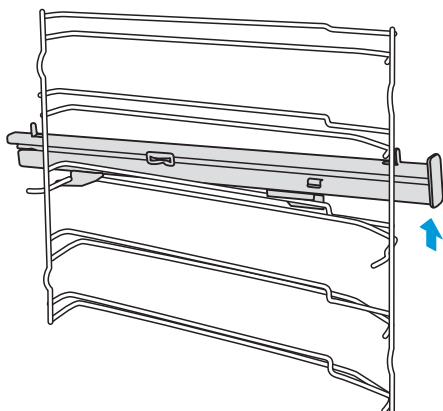
1. Stavite delove kao na slici A i B teleskopskih šina horizontalno na spoljašnju rešetku.
2. Rotirajte teleskopske šine u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu (u smeru kretanja kazaljki na satu za desnu stranu) za 90 stepeni.
3. Teleskopske šine gurnite ka napred, te deo kao na slici C prikačite na donju rešetku i deo kao na slici D prikačite na gornju rešetku.



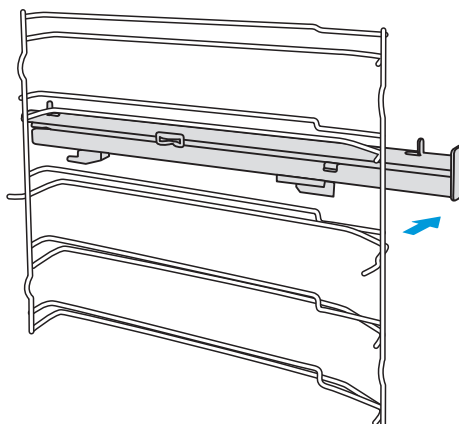
Uklanjanje teleskopskih šina (uzmite levu stranu kao primer dok isto važi i za desnu stranu)

1. Podignite jače jedan kraj teleskopskih šina.
2. Podignite celu teleskopsku šinu i pomerite je ka nazad.

1



2

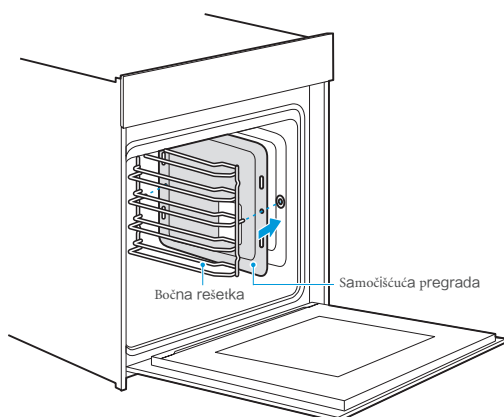


Samočišuća pregrada

Uređaj ima pregradu sa površinom specijalno tretiranom emajlom koja može da upija ulja i masti, uz pomoć koje isti mogu naknadno da ispravaju, čime se unutrašnjost rerne održava čistom i bez neugodnih mirisa tokom procesa pečenja.

Montaža samočišćuće pregrade

Montirajte bočnu rešetku i samočišćuću pregradu redom na način prikazan na slici:

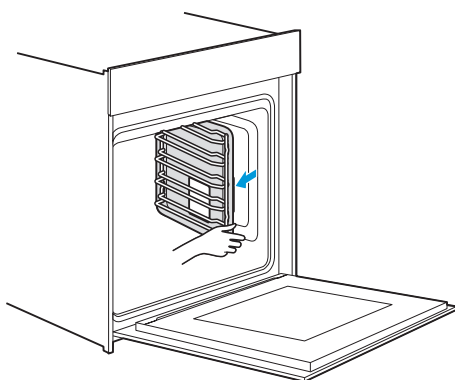


Rasklapanje samočišćuće pregrade

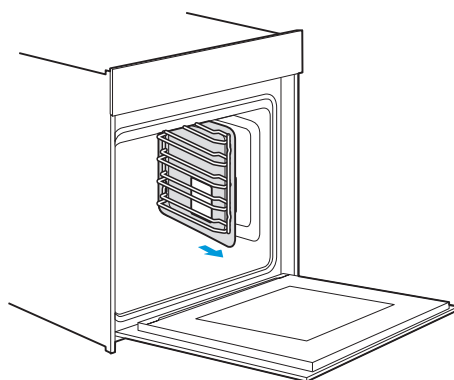
Izvadite samočišćuću pregradu kako biste mogli da očistite bočne strane unutrašnjosti rerne:

1. Izvadite horizontalno bočnu rešetku iz unutrašnjosti rerne. Zajedno sa bočnom rešetkom će biti izvučena i samočišćuća pregrada.
2. Izvadite bočnu rešetku iz unutrašnjosti rerne zajedno sa samočišćućom pregradom.
3. Razdvojte samočišćuću pregradu od bočne rešetke.

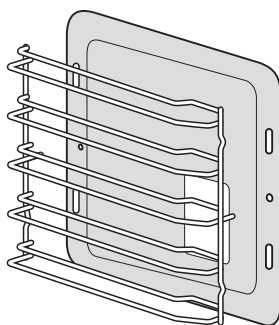
1



2



3



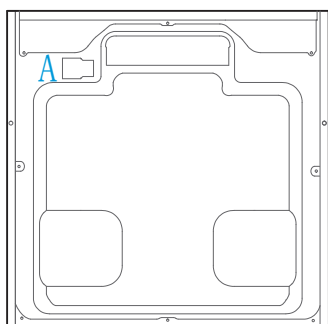
Napomene

Teleskopske šine/police/samočišćuća pregrada su opciona dodatna oprema.

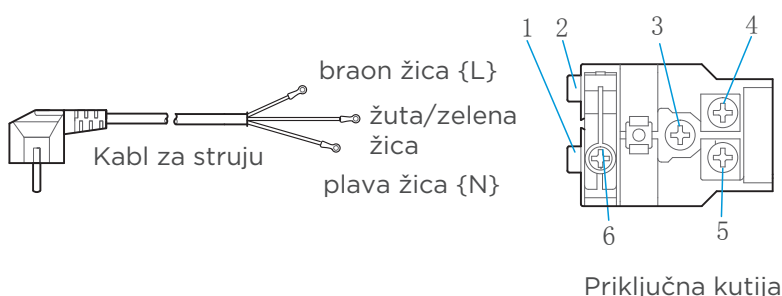
Zamena kabla za struju

Položaj A prikazuje položaj priključne kutije na zadnjoj strani zadnjeg spoljnog kućišta i ista je zatvorena.

- Koraci:
- Isključite napajanje, koristite mali odvijač sa ravnim vrhom da biste otvorili dva zasuna 1, 2.
 - Pomoću Phillips odvijača skinite zavrtnje 3, 4, 5 i 6.
 - Zamenite stari kabl novim kablom za napajanje, fiksirajte žutu / zelenu žicu na 3, braon žicu na 4, plavu žicu na 5.
 - Zavrtnjem zavrtnja 6 zavrnite, pri čemu se zatvaranjem poklopca priključne kutije završava zamena.



Zadnje spoljašnje kućište



BRIGA O UREĐAJU KAD ZA ISTO POSTOJI RAZLOG

Ukoliko dođe do kvara, pre pozivanja servisne službe, uverite se da do istog nije došlo usled nepravilnog rukovanja, te pogledajte tabelu sa navedenim mogućim kvarovima i pokušajte sami da ih ispravite.

Tehničke kvarove na uređaju često možete lako otkloniti sami.

Ukoliko jelo ne ispadne baš onako kako ste želeli, na kraju uputstva za upotrebu možete pronaći mnogo saveta i uputstava za pripremu.

Kvar	Mogući uzrok	Namomene/otklanjanje kvara
Uređaj ne radi.	Osigurač se pokvario.	Proverite prekidač u razvodnoj kutiji.
	Nema struje.	Proverite da li rade svetlo u kuhinji ili drugi kuhinjski uređaji.
Tasteri su ispali iz podloške na upravljačkoj ploči.	Tasteri su slučajno isključeni.	Tasteri mogu da se pomeraju. Jednostavno vratite tastere nazad u njihove podloške na upravljačkoj ploči i gurnite ih tako da mogu da funkcionišu na način koji je uobičajen.

Tasteri se više ne okreću lagano.	Ispod tastera se nalazi prljavština.	Tasteri mogu da se pomeraju. Za stavljanje tastera van funkcije jednostavno ih uklonite iz njihovih podloški. Opciono, pritisnite spoljnu ivicu tastera tako da vrh istih može lako da se podigne. Pažljivo očistite tastere krpom i sapunicom. Osušite mekanom krpom. Ne koristite bilo kakve oštre ili abrazivne materijale. Ne natapajte i nemojte prati u mašini za sudove. Ne vadite tastere često kako bi se održala stabilnost podložaka.
Ventilator se ne pali svaki put kad je u režimu „Fan Heating“.		Ovo je normalan rad usled postizanja najbolje moguće raspodele toplote i učinka rada rerne.
Nakon procesa pečenja čuje se buka, dok se može uočiti i protok vazduha u blizini upravljačke ploče.		Ventilator za hlađenje radi i dalje kako bi se obezbedila dovoljna količina vlage u unutrašnjosti rerne i kako bi se rerina ohladila. Ventilator za hlađenje se gasi automatski.
Hrana nije dovoljno ispečena tokom vremena predviđenog receptom.		Koristi se temperatura različita od one predviđene receptom. Različita je količina sastojaka od one predviđene receptom. Proverite recept još jednom.
Nejednako tamnjenje.		Podešavanje temperature je previsoko ili bi nivo police mogao biti bolje podešen. Još jednom proverite recept i podešavanja. Površinski sloj obrada i / ili boja i / ili materijal posuđa za pečenje nisu bili najbolji izbor za odabranu funkciju rerne. Kada koristite intenzivno grejanje, kao što je kod režima „Gornje i donje grejanje“, koristite posuđe za rernu koje ima mat završenicu, tamno je obojeno i lagano.
Svetlo se ne pali.		Potrebno je zameniti svetlo.

Upozorenje – rizik od strujnog udara!

Nepravilne popravke su opasne. Popravke i zamene oštećenih kablova za napajanje sme da vrši samo neko od naših obučених servisnih tehničara. Ako je uređaj neispravan, isključite ga iz struje ili isključite prekidač u razvodnoj tabli. Obratite se postprodajnom servisu.

Maksimalno vreme rada

Maksimalno vreme rada ovog uređaja je 9 sati čime se postiže da se slučajno ne desi da zaboravite da ga isključite.

Zamena osvetljenja u uglu unutrašnjosti rerne

Ukoliko svetlo u unutrašnjosti rerne ne radi potrebno ga je zameniti. Postprodajni servis ili specijalizovani maloprodavci mogu da vam obezbede halogenske sijalice otporne na toplotu od 25 W i 230 V.

Prilikom rukovanja halogenskom sijalicom koristite suhu krpu. Time se produžava vreme rada sijalice.

UPOZORENJE

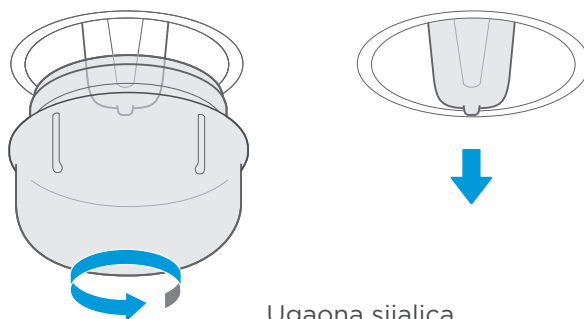
Rizik od strujnog udara!

Prilikom zamene osvetljenja, kontakti grla sijalice su pod naponom. Pre zamene sijalice, isključite uređaj iz struje ili isključite prekidač u razvodnoj tabli.

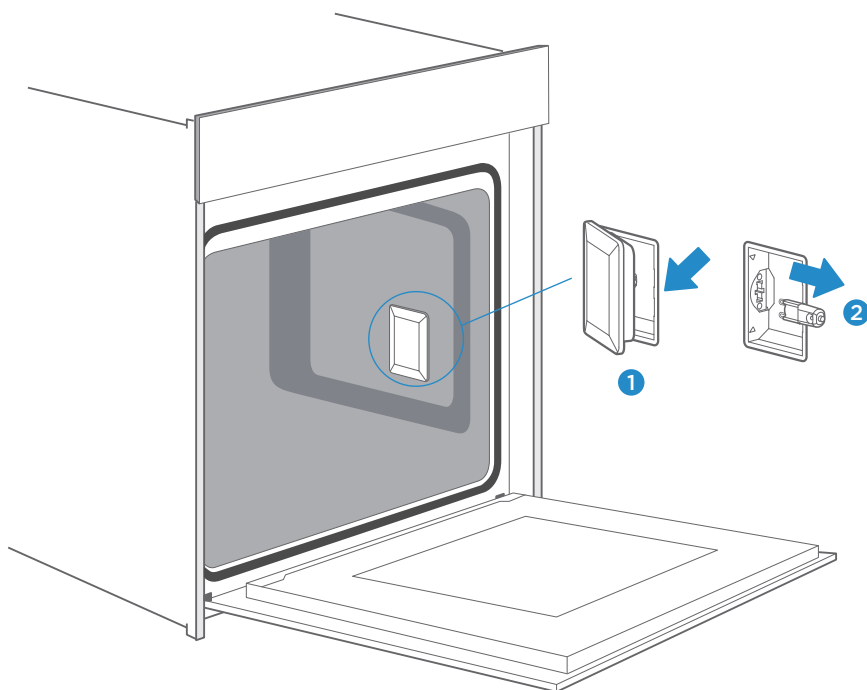
Rizik od opekotina!

Uređaj može da bude jako vruć. Nikad ne dodirujte unutrašnje površine uređaja ili grejača. Uređaj uvek treba da se ohladi. Decu držite podalje od uređaja na bezbednoj razdaljini.

1. Stavite peškir u hladni otvor kao biste sprečili oštećenje.
2. Okrenite stakleni poklopac u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu kako biste je izvadili (ugaona sijalica); izvucite bočnu rešetku, pa potom alatom sa ravnim vrhom lagano odmaknite stakleni poklopac (bočna lampa).
3. Izvucite sijalicu – ne okrećite je.
4. Vratite nazad sklopljen stakleni poklopac.
5. Izvadite peškir i uključite prekidač da biste videli da li sijalica radi.
6. Kod bočne sijalice, ukoliko ista radi dobro nakon zamene, ne zaboravite da vratite bočnu rešetku nazad na mesto.



Ugaona sijalica



Bočna sijalica

Stakleni poklopac

Ukoliko je stakleni poklopac halogenske sijalice oštećen, isti mora da se zameni. Možete nabaviti novi stakleni poklopac od postprodajnog servisa. U tom slučaju vas molimo da navedete E broj i FD broj vašeg uređaja.

KORISNIČKI SERVIS

Naš postprodajni servis je tu za vas ako vaš uređaj treba da se popravi. Uvek ćemo pronaći odgovarajuće rešenje. Obratite se prodavcu kod kog ste ovaj uređaj kupili. Prilikom pozivanja, navedite broj modela i serijski broj kako bismo mogli da vam damo tačan savet. Tipska pločica na kojoj se nalaze ovi brojevi nalazi se na delu kada otvorite vrata uređaja.

Model: 7NM30TOB 7NM30EOB

Nazivni napon: 220- 240V~

Nazivna frekvencija: 50Hz-60Hz

Električna struja: 2.9 kW

Kompanija: Guangdong Midea Kitchen Appliances Manufacturing Co., Ltd

Adresa: No.6 YongAn Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China



Da biste uštedeli vreme, u delu u tekstu ispod možete, ukoliko je to potrebno, zabeležiti model svog uređaja i telefonski broj postprodajnog servisa.

SERVISNA KARTICA

Broj modela		Datum kupovine	
Serijski broj		Prodavac	

Upozorenje

Ovaj uređaj treba da bude instaliran u skladu sa propisima koji su na snazi, te je isti potrebno koristiti samo u dobro provetrenim prostorijama. Pročitajte uputstva pre montaže ili upotrebe uređaja.

Napomena

Imajte u vidu da poseta inženjera postprodajnog servisa nije besplatna, čak ni tokom garantnog perioda.

Oslonite se na profesionalnost proizvođača. Stoga možete biti sigurni da popravku obavljaju obučeni servisni tehničari koji nose originalne rezervne delove za vaše uređaje. Pored toga, još jednom vam zahvaljujemo što ste kupili ugrađenu rernu Midea i želimo da vam naš uređaj obezbedi ukusnu hranu i srećan život.

SAVETI I TRIKOVI

Želite da spremate na osnovu vašeg ličnog recepta	Pokušajte prvo sa podeševanjem za slične recepte nakon čega, a u skladu s datom situacijom, optimizujte proces pečenja.
Da li je kolač koji pečem gotov?	Stavite drvenu čačkalicu u kolač 10ak minuta pre dostizanja datog vremena pečenja. Ukoliko testo nije sirovo na čačkalici nakon njenog izvlačenja, kolač je spreman.
Kolač dosta gubi na volumenu tokom procesa hlađenja nakon pečenja	Pokušajte da smanjite podešavanje temperature za 10 ° C i još jednom proverite uputstva za pripremu hrane u vezi sa ručnom izradom testa.
Visina kolača je u sredini viša nego na spoljašnjim ivicama	Nemojte premazivati spoljašnji deo kalupa za tortu.
Kolač je previše taman na vrhu	Koristite nivo niže police i/ili temperaturu podesite na niže (isto može da proizrokuje duže vreme pečenja).
Kolač je previše suv	Podesite temperaturu tako da bude viša za 10 °C (isto može da proizrokuje kraće vreme pečenja).
Hrana izgleda dobro, ali je vlažnost unutar nje previsoka	Podesite temperaturu tako da bude niža za 10 °C (isto može da proizrokuje duže vreme pečenja) i proverite recept još jednom.
Tamnjenje nije jednako svuda	Podesite temperaturu tako da bude niža za 10 °C (isto može da proizrokuje duže vreme pečenja). Koristite režim gornjeg i donjeg zagrevanja „Top&Bottom Heating“ na jednom nivou.
Kolač nije dovoljno taman na dnu	Izaberite jedan nivo niže.
Pečenje na više od jednog nivoa istovremeno: Jedna polica je tamnija od druge	Koristite režim rada ventilatora za pečenje na više od jednog nivoa i pojedinačno vadite plehove kada su spremni. Nije neophodno da svi plehovi budu spremni istovremeno.
Stvara se kondenzacija tokom pečenja	Para je deo pečenja i kuvanja i normalno je da izlazi iz rerne zajedno sa protokom rashladnog vazduha. Ova para se može kondenzovati na različitim površinama rerne ili u blizini rerne i stvoriti kapljice vode. Ovo je fizički proces i ne može se u potpunosti izbeći.

Koje vrste posuđa za pečenje da koristimo?	Može se koristiti svako posuđe za pečenje otporno na toplotu. Ne preporučuje se upotreba aluminijuma u direktnom kontaktu sa hranom, posebno kada je u pitanju slana hrana. Postarajte se da dobro prijanja između posude i poklopca.
Na koji način se koristi funkcija grilovanja?	Predzagrejte rernu 5 minuta i stavite hranu na nivo naveden u ovom uputstvu. Zatvorite vrata rerne kada koristite bilo koji režim grilovanja. Ne koristite rernu kada su vrata otvorena, osim za stavljanje / uklanjanje / proveru hrane.
Kako održati rernu čistom tokom procesa grilovanja?	Koristite pleh napunjen sa 2 litre vode na nivou 1. Gotovo sve tečnosti koje kaplju sa hrane stavljene na rešetku neće padati van pleha.
Grejač se kod svih režima grilovanja pali i gasi tokom vremena.	To je normalan režim rada i zavisi od podešavanja temperature.
Na koji način se podešava rerna kad samim receptom nije data težina pečenja?	Izaberite postavke pored težine pečenja i postepeno menjajte vreme. Koristite termometar za meso, ako je moguće, da biste znali temperaturu unutar mesa. Pažljivo stavite vrh termometra za meso u meso, a u skladu sa uputstvima proizvođača. Obavezno postavite vrh termometra u sredinu najvećeg dela mesa, ali ne u blizinu kostiju ili šupljine.
Šta se dešava ukoliko se hrana u rerni tokom procesa pečenja ili kuvanja preliva?	Tečnost će klučati i para će nastati kao normalan fizički proces. Budite pažljivi, jer je para vruća. Za više informacija takođe pogledajte „Kondenzovana voda tokom pečenja”. Ako tečnost sadrži alkohol, proces ključanja će biti brži i može dovesti do plamena u unutrašnjosti rerne. Prilikom takvih procesa, obavezno zatvorite vrata rerne. Molimo vas da pažljivo kontrolišite postupak pečenja ili kuvanja. Vrata otvarajte lagano i samo ako je isto potrebno.

TIPIČNI RECEPTI

KOLAČ	Kalup	Nivo	Režim	Temp. u °C	Trajanje u minutama
Patišpanj (jednostavan) četvrtastog oblika	Kalup četvrtastog oblika	2	Konvencionalni sa ventilatorom	170	50
Patišpanj (jednostavan) četvrtastog oblika	Kalup četvrtastog oblika	1	Konvencionalni	140	70
Patišpanj sa voćem okruglog oblika	Kalup okruglog oblika	1	Konvencionalni sa ventilatorom	150	50
Patišpanj sa voćem na plehu	Pleh	1	Konvencionalni	140	70
Brioš sa suvim grožđem Mafini (kolač sa kvascem)	Kalup za mafine	2	Konvencionalni	220	v.p.z.:19:00 v.p.: 11:00
Kuglof (sa kvascem)	Pleh	1	Konvencionalni	150	v.p.z.: 11:00 v.p.: 60:00
Mafini	Kalup za mafine	1	Konvencionalni	160	v.p.z.: 8:30 v.p.: 30:00
Mafini	Kalup za mafine	1	Konvencionalni sa ventilatorom	150	v.p.z.: 8:30 v.p.: 30:00
Kolač sa jabukama i kvascem na plehu	Pleh	1	Konvencionalni sa ventilatorom	160	v.p.z.: 10:00 v.p.: 42:30
Vodeni patišpanj (6 jaja)	Kalup za torte	1	Konvencionalni	160	v.p.z.: 9:30 v.p.: 41:00
Vodeni patišpanj (4 jaja)	Kalup za torte	1	Konvencionalni	160	v.p.z.: 9:00 v.p.: 26:00
Vodeni patišpanj	Kalup za torte	1	Konvencionalni	160	35
Kolač sa jabukama i kvascem na plehu	Pleh	2	Konvencionalni sa ventilatorom	150	v.p.z.: 8:00 v.p.: 42:00
Hleb pletenica	Pleh	2	Konvencionalni sa ventilatorom	150	40

KOLAČ	Kalup	Nivo	Režim	Temp. u °C	Trajanje u minutama
Sitni kolači 20	Pleh	2	Konvencionalni	150	36
Sitni kolači 40	Pleh	2+4	Konvencionalni	150	v.p.z.: 10:00 v.p.: 34:00
Puter kolač sa kvascem	Pleh	2	Konvencionalni	150	v.p.z.: 8:00 v.p.: 30:00
Pecivo	Pleh	2	Konvencionalni	170	v.p.z.: 8:00 v.p.: 13:00
Pecivo na 2 pleha	Pleh	2+4	Konvencionalni sa ventilatorom	160	v.p.z.: 8:20 v.p.: 12:00
Vanilice	Pleh	2	Konvencionalni	160	v.p.z.: 8:00 v.p.: 10:00
Vanilice	Pleh	2+4	Konvencionalni sa ventilatorom	150	v.p.z.: 8:00 v.p.: 14:00
HLEB	Kalup	Nivo	Režim	Temp. u °C	Trajanje u minutama
Beli hleb (1 kg brašna) četvrtastog oblika	Kalup četvrtastog oblika	1	Konvencionalni	170	v.p.z.: 9:20 v.p.: 50:00
Beli hleb (1 kg brašna) četvrtastog oblika	Kalup četvrtastog oblika	1	Konvencionalni sa ventilatorom	170	v.p.z.: 12:00 v.p.: 45:00
Sveža pizza (tanki kora)	Pleh	2	Konvencionalni	170	v.p.z.: 9:30 v.p.: 21:00
Sveža pizza (debeli kora)	Pleh	2	Konvencionalni	170	v.p.z.: 10:00 v.p.: 45:00
Sveža pizza (debeli kora)	Pleh	2	Konvencionalni sa ventilatorom	170	v.p.z.: 8:00 v.p.: 41:00
Hleb	Pleh	1	Konvencionalni	190	v.p.z.: 9:00 v.p.: 30:00

Napomena: skraćenica v.p.z. znači vreme predzagrevanja, v.p. znači vreme pečenja.

MESO	Kalup	Nivo	Režim	Temp. u °C	Trajanje u minutama
Goveđi file 1,6 KG	Pleh	2	Dvostruki gril sa ventilatorom	180	55
Vekna od mesa 1 kg mesa	Pleh	1	Konvencionalni	180	75
Piletina 1kg	Pleh	L2: Polica L1: Pleh	Dvostruki gril sa ventilatorom	180	50
Riba (2,5 kg)	Pleh	2	Konvencionalni	170	70
Tomahavk rebarca spremljena B.T.	Pleh	3	Konvencionalni	120	85
Pečenje od svinjskog vrata (1,2 kg)	Pleh	1	Konvencionalni	160	82
Piletina 1,7 kg	Pleh	L2: Polica L1: Pleh	Konvencionalni	180	78

ISPITIVANJE HRANE U SKLADU SA STANDARDOM EN 60350-1

RECEPTI	Dodatna oprema	F	°C	Nivo	Vreme (min.)	Predzagrevanje
Patišpanj	Kalup za torte Φ 26 cm		170	1	30-35	Ne
Patišpanj	Kalup za torte Φ 26 cm		160	1	30-35	Ne
Sitni kolači	1 pleh		150	2	30-40	Da
Sitni kolači	1 pleh		150	2	40-50	Da
Sitni kolači	2 pleha		150	L2&L4	30-35	Da
Čiz kejk	Kalup za torte Φ 26 cm		150	1	70-80	Ne
Pita od jabuka	Kalup za torte Φ 20 cm		170	1	80-85	Ne
Pita od jabuka	Kalup za torte Φ 20 cm		160	1	70-80	Ne
Hleb	1 pleh		210	1	30-35	Da
Hleb	1 pleh		190	1	30-35	Da

ISPITIVANJE HRANE U SKLADU SA STANDARDOM EN 60350-1

RECEPTI	Dodatna oprema	F	°C	Nivo	Vreme (min.)	Predzagrevanje
Tost	Polica		Max	5	6-8	Da, 5 min.
Piletina	Polica i pleh		180	Polica 2 Pleh 1	75-80	Da

1. U receptu za piletinu, počnite sa zadnjom stranom na vrhu i okrenite piletinu nakon 30 minuta na gornju stranu.
2. Koristite tamni matirani kalup i stavite ga na rešetku.
3. Izvadite na trenutak plehove kada je hrana gotova, čak i kada nije na kraju datog vremena pečenja.
4. Izaberite nižu temperaturu i proverite nakon najkraćeg vremena datog u tabeli.
5. Ako koristite pleh za hvatanje tečnosti koja kaplje sa hrane stavljene na rešetku tokom bilo kog režima pečenja, pleh treba postaviti na nivo 1 i napuniti sa malo vode.
6. Burgere treba okrenuti nakon otprilike 2/3 vremena.

ENERGETSKA EFIKASNOST U SKLADU SA STANDARDOM EN 60350-1

Molimo vas da imate u vidu sledeće informacije:

1. Merenje se vrši u režimu „ECO“ da bi se utvrdili podaci koji se odnose na režim usmerenog vazduha i klasu oznake.
2. Merenje se vrši u režimu gornjeg i donjeg zagrevanja („Top & Bottom heating“) radi određivanja podataka u vezi sa konvencionalnim režimom.
3. Tokom merenja u unutrašnjosti rerne treba da bude samo potreban pribor. Svi ostali delovi moraju se ukloniti.
4. Rerna je instalirana kako je opisano u vodiču za ugradnju i postavljena je na sredinu ormana.
5. Potrebno je da se tokom merenja zatvore vrata kao u domaćinstvu, čak i kada kabl tokom merenja remeti funkciju zaptivanja zaptivača. Kako biste bili sigurni da nema negativnih efekata od oštećenog zaptivka usled energetske podataka, potrebno je pažljivo zatvoriti vrata tokom merenja. Možda će biti potrebno da se koristi alat koji garantuje zaptivanje zaptivača kao u domaćinstvu, gde nijedan kabl ne ometa funkciju zaptivanja.
6. Određivanje zapremine unutrašnjosti rerne sprovedeno za upotrebu režima „Odmrzavanje“ kako je opisano na stranici 14. Kako bi se osigurala efikasna upotreba rerne, uklanja se sav pribor, uključujući i bočne rešetke.

BEZBEDNOSNI LIST (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Midea 7NM30E0B-7NM30T0B

Broj odeljaka	1
Izvor toplote	Struja
Korisna zapremina	72L
EC električna, rerna (konvencionalni režim)	1.06kWh/ciklusu
EC električna, rerna (usmereno strujanje vazduha)	0.69kWh/ciklusu
EEl rerna	81.9
Klasa energetske efikasnosti (A+++ do D)	A+

Radi stalnog poboljšavanja proizvoda može doći do promene tehničkih podataka bez prethodnog obaveštenja. Ovo uputstvo napravljeno je s mnogo truda i s najvećom pažnjom, ali greške u procesu izrade i/ili prevoda uputstva su uvek moguće. Zbog toga proizvođač i prodavac ne preuzimaju odgovornost za eventualne netačne navode, greške u prevodu ili štamparske greške u ovom uputstvu.

PRAVA POTROŠAČA

Obaveštenje o saobraznosti

Poštovani potrošači,

Molimo vas da se pridržavate preporuka proizvođača datim u korisničkim uputstvima u vezi sa transportnim oštećenjima, postavljanjem i/ili ugradnjom, priključenjem na kućne instalacije, pravilnim korišćenjem, redovnim čišćenjem i održavanjem aparata.

Zakonska prava potrošača u slučaju nesaobraznosti robe u ugovoru regulisana su članom 51. i 52. Zakona o zaštiti potrošača.* Trgovac je odgovoran za nesaobraznost robe u ugovoru koja se pojavi u roku od 2 (dve) godine od dana prelaska rizika na potrošača. U slučaju uocene nesaobraznosti možete se obratiti trgovcu kod koga ste kupili robu. Trgovac je dužan da vam bez odlaganja, a najkasnije u roku od 8 dana od prijema reklamacije, odgovori, sa izjašnjenjem o podnetom zahtevu i predlogom njegovog rešavanja. Za utvrđivanje i otklanjanje nesaobraznosti u najkraćem mogućem roku, preporučujemo vam ovlašćeni servis. Za sva pitanja, primedbe i sugestije u vezi servisa možete se obratiti našoj tehničkoj službi.

Član 51. – Zakona o zaštiti potrošača

Prodavac odgovara za nesaobraznosti isporučene robe ugovoru ako:

- 1) je postojala u času prelaska rizika na potrošača, bez obzira na to da li je za tu nesaobraznost prodavac znao;
- 2) se pojavila posle prelaska rizika na potrošača, ako potiče od uzroka koji je postojao pre prelaska rizika na potrošača;
- 3) je potrošač mogao lako uočiti, ukoliko je prodavac izjavio da je roba saobrazna ugovoru.

Prodavac je odgovoran i za nesaobraznost nastalu zbog nepravilnog pakovanja, nepravilne instalacije ili montaže koju je izvršio on ili lice pod njegovim nadzorom, kao i kada je nepravilna instalacija ili montaža robe posledica nedostatka u uputstvu koje je predao potrošaču radi samostalne instalacije ili montaže. Prodavac ne odgovara za nesaobraznost ako je u trenutku zaključenja ugovora potrošaču bilo poznato ili mu nije moglo ostati nepoznato da roba nije saobrazna ugovoru ili ako je uzrok nesaobraznosti u materijalu koji je dao potrošač. Odgovornost prodavca za nesaobraznost robe ugovoru ne sme biti ograničena ili izuzeta suprotno odredbama ovog zakona. Prodavac nije vezan javnim obećanjem u pogledu svojstava robe ako:

- 1) nije znao ili nije mogao znati za dato obećanje;
- 2) je pre zaključenja ugovora objavljena ispravka obećanja;
- 3) obećanje nije moglo uticati na odluku potrošača da zaključi ugovor

Član 52

Ako isporučena roba nije saobrazna ugovoru, potrošač koji je obavestio prodavca o nesaobraznosti, ima pravo da zahteva od prodavca da otkloni nesaobraznost, bez naknade, opravkom ili zamenom, odnosno da zahteva odgovarajuće umanjenje cene ili da raskine ugovor u pogledu te robe. Potrošač ima pravo da bira da nesaobraznost robe trgovac otkloni opravkom ili zamenom.

Ako otklanjanje nesaobraznosti u skladu sa stavom 2. ovog člana nije moguće, potrošač ima pravo da zahteva odgovarajuće umanjenje cene ili raskid ugovora ako:

- 1) nesaobraznost ne može da se otkloni opravkom ili zamenom uopšte niti u primerenom roku;
- 2) ne može da ostvari pravo na opravku ili zamenu, odnosno ako prodavac nije izvršio opravku ili zamenu u primerenom roku;
- 3) opravka ili zamen ne može da se sprovede bez značajnijih nepogodnosti za potrošača zbog prirode robe i njene namene;
- 4) otklanjanje nesaobraznosti opravkom ili zamenom predstavlja nesrazmerno opterećenje za prodavca.

Nesrazmerno opterećenje za prodavca u smislu stava 3. tačka 4) ovog člana, javlja se ako u poređenju sa umanjenjem cene i raskidom ugovora, stvara preterane troškove, uzimajući u obzir:

- 1) vrednost robe koju bi imala da je saobrazna ugovoru;
- 2) značaj saobraznosti u konkretnom slučaju;
- 3) da li se saobraznost može otkloniti bez značajnijih nepogodnosti za potrošača.

Potrošač ima pravo da zahteva zamenu, odgovarajuće umanjenje cene ili da raskine ugovor zbog istog ili drugog nedostatka saobraznosti koji se posle prve opravke pojavi, a ponovna opravka je moguća samo uz izričitu saglasnost potrošača. Uzi-majući u obzir prirodu robe i svrhu zbog koje je potrošač nabavio, opravka ili zamen mora se izvršiti u primerenom roku bez značajnih neugodnosti za potrošača i uz njegovu saglasnost. Ako se nesaobraznost pojavi u roku od šest meseci od dana prelaska rizika na potrošača, potrošač ima pravo da bira između zahteva da se nesaobraznost otkloni zamenom, odgovarajućim umanjenjem cene ili da izjavi da raskida ugovor. Ako se nesaobraznost pojavi u roku od šest meseci od dana prelaska rizika na potrošača, otklanjanje nesaobraznosti moguće je opravkom uz izričitu saglasnost potrošača. Sve troškove koji su neophodni da bi se roba saobrazila ugovoru, a naročito troškove rada, materijala, preuzimanja i isporuke, snosi prodavac. Za obaveze prodavca prema potrošaču, koje nastanu usled nesaobraznosti robe, prodavac ima pravo da zahteva od proizvođača u lancu nabavke te robe, da mu naknadi ono što je ispunio po osnovu te obaveze. Potrošač ne može da raskine ugovor ako je nesaobraznost robe neznatna. Prava iz stava 1. ovog člana ne utiču na pravo potrošača da zahteva od prodavca naknadu štete koja potiče od nesaobraznosti robe, u skladu sa opštim pravilima o odgovornosti za štetu.

Model _____

Serijski broj _____

Datum prodaje _____

Pečat i potpis trgovca _____

POSTUPAK REKLAMACIJE

Mole se poštovani potrošači da u slučaju reklamacije kontaktiraju tehničku službu preduzeća GEMMA B&D doo i/ili ovlašćeni servis.

Uvoznik za Srbiju:



Đorđa Stanojevića 14 ,
11070 Novi Beograd, Srbija

**Služba nabavke, prodaje
i tehnička služba**

tel: 011/ 22 85 020

fax: 011/ 31 88 033

e-mail: info@gemma.rs

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Midea, 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/midea-ugradna-rerna-7nm30e0b-akcija-cena/>