

# Midea

## Ugradna rerna

### Uputstvo za upotrebu

---

MODEL :7NA30T1



**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

## 4 BEZBEDNOSNE INFORMACIJE

- 4 Namena
  - 4 Upozorenje
  - 6 Uzroci oštećenja
- 

## 7 INSTALACIJA

- 8 Komponente
  - 9 Pre upotrebe uređaja
  - 10 Vrste zagrevanja
  - 11 Upotreba vašeg uređaja
- 

## 16 DODATNA OPREMA

- 19 ENERGETSKI EFIKASNA UPOTREBA
  - 20 ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE
  - 20 BEZBEDNOST ZDRAVLJA
  - 20 ODRŽAVANJE VAŠEG UREĐAJA
  - 23 VRATA UREĐAJA
  - 28 BRIGA O UREĐAJU KAD ZA ISTO POSTOJI RAZLOG
  - 30 KORISNIČKI SERVIS
  - 31 SAVETI I TRIKOVI
- 

## 33 Šema automatskog menija

### 34 TIPIČNI RECEPTI

- 35 Kolači
  - 35 Hleb i pizza
  - 36 Meso
- 

## 36 AUTOMATSKI RECEPTI

- 37 ISPITIVANJE HRANE U SKLADU SA EN 60350-1
- 38 ENERGETSKA EFIKASNOST U SKLADU SA EN 60350-1
- 39 PEČENJE U ECO REŽIMU
- 39 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. Uređaj je snabdeven priključkom za uzemljenje i to isključivo u funkcionalne svrhe. 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 uključite 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.

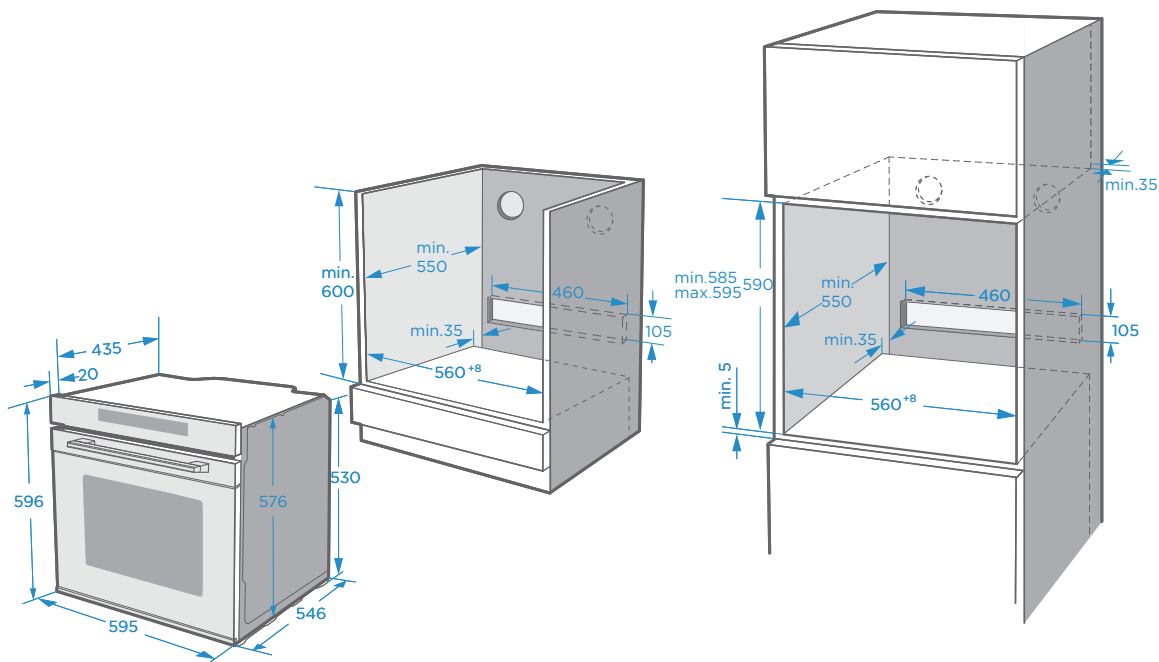
## **Opasnost usled pojave magnetizma!**

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 posude 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 zaglavljivati 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 prečenja 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, posude za rernu može da ogrebe panel vrata prilikom zatvaranja vrata uređaja. Posude 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.

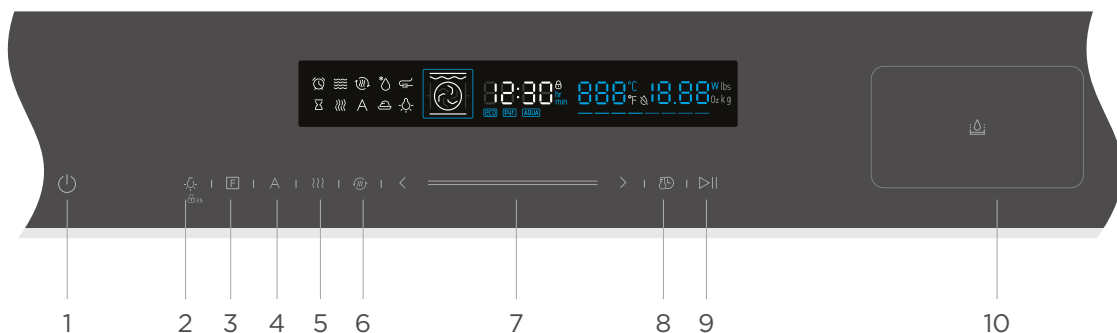
Pre uključivanja uređaja očistite sav materijal za pakovanje i lepljivu foliju sa uređaja.











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.

# KOMPONENTE



	1. Otkazivanje	Otkazivanje.
	2. Svetlo ON/OFF	Uključivanje i isključivanje osvetljenja.
	3. Rerna - Funkcija	Pritisnite ovaj simbol za promenu režima zagrevanja.
	4. AUTO	Ovu funkciju koristite kako biste izabrali auto meni ili za uklanjanje kamenca i čišćenje.
	5. Para	Para: Ručno dodavanje pare.
	6. Brzo predzagrevanje	Koristi se za brzo predzagrevanje.
	7. Klizač	Pomerajte klizač kako biste izmenili vrednosti za podešavanje prikazane na displeju.
	8. Trajanje i podešavanje sata Podešavanje temperature	Podesite vreme trajanja, a potom odaberite funkciju i podesite sat u režimu pasivnog rada (standby mode). Pritisnite za podešavanje temperature.
	9. Start / Pauza	Start i pauziranje procesa pečenja.
	10. Posuda za vodu	Posuda za vodu za funkciju pare; posuda će iskočiti nakon što je pritisnete.



# 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 11](#)

### 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 rerne može da počne da se koristi, potrebno je podesiti vreme.

1. Nakon što je rerne uključena u struju, dodirnite simbol sata nakon čega možete da podesite sate pomeranjem klizača ili preko simbola "</>".
2. Ponovo dodirnite simbol sata i možete da podesite minute pomeranjem klizača 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 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.
 Narastanje testa (Dough Proving)	30~45 °C	Za pravljenje testa s kvascem i kiselo testo, za pravljenje i kultivisanje jogurta.

Vrste dodatnih funkcija	Temperatura	Upotreba
 Termometar za meso (Meat Probe)	50~100 °C	Za bolje pečenje mesa kao što su biftek i piletina.

## 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 „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.

## 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 funkcije rerne kako biste izabrali funkcije, te pomeranjem klizača ili preko simbola "</>" podesite temperaturu pečenja.
2. Dodirnite simbol  nakon čega rerna počinje s radom, a ukoliko ne, rerna se vraća na simbol sata nakon 5 minuta.
3. Tokom procesa pečenja, možete pritisnuti dugme  za otkazivanje.


**NAPOMENA:** Nakon podešavanja temperature, možete da dodirnete simbol  kako biste podesili vreme trajanja pečenja; to možete da podesite pomeranjem klizača ili preko simbola "</>".

## Brzo predzagrevanje

Možete da koristite brzo predzagrevanje da biste skratili vreme predzagrevanja. Kada odaberete funkciju, dodirnite simbol brzog predzagrevanja  pri čemu će oznaka brzog predzagrevanja zasvetleti na ekranu. Ako ova funkcija nema brzo predzagrevanje, onda će se oglasiti „zvučni signal“; nema brzog predzagrevanja prilikom odmrzavanja i narastanja testa.

## 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 procesa pečenja, molimo vas da dodirnete simbol  i promenite ga ili preko klizača ili preko simbola "</>". Nakon izmene, ukoliko ne dirate ništa u narednih 6 sekundi onda će rerna raditi onako kako ste joj zadali.

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

## Napomene

Izмене 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 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.



## 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  možete bilo da uključite ili isključite funkciju za bezbednost dece. Kad je funkcija za bezbednost dece uključena, na statusnom baru će biti simbol .

## Termometar za meso

Vaša rerna ima dodatnu funkciju termometra za meso prikazanu preko simbola . Kad stavite termometar za meso na mesto, ikona  počinje da svetli. Istovremeno, područje displeja se menja kako bi se prikazalo podešavanje temperature termometra za meso; kako biste promenili podešavanje možete koristiti < i >, kao i klizač. Nakon toga, pritisnite simbol , izaberite funkciju; podesite temperaturu na isti način i uključite rernu pritiskom na dugme  (pre početka rada, postarajte se da sve bude dobro pripremljeno). U ovoj situaciji, ikona  se koristi za promenu podešavanja i temperature termometra za meso i za promenu podešavanja bazne temperature. Tokom rada rerne možete da menjate i podešavanje.)

## Napomene

1. Prilikom upotrebe termometra za meso, molimo vas da se postarate da vrh termometra bude uboden u hranu umesto drugih delova, sve kako biste dugo vremena mogli da ga koristite.
2. Koristite isključivo termometre preporučene za ovu rernu.

## Para

1. Kad je rerna u režimu pasivnog rada (standby), pritiskom na taster za paru možete da dodajete paru nakon što je režim podešen.
2. Para može da se doda ručno pritiskom na taster za paru tokom pečenja.
3. Kad je rerna u režimu pasivnog rada (standby), pritiskom na taster za paru možete da podešavate režim za paru, kao i da dodajete paru potrebnu za pečenje. Podrazumevano podešavanje za nivo pare je 1.

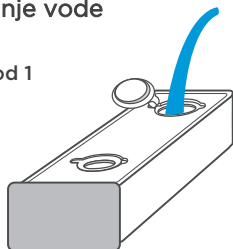
## Napomene

Para ima tri nivoa, količina pare se povećava sa povećanjem nivoa. Pritisnite taster za paru jednom kada nivo bude 1. Pritisnite dva puta da biste postavili nivo 2 i tri puta za nivo 3. Koji god nivo da odaberete, svetlo na ekranu desno će pokazati nivo (L01 / L02 / L03). Pritiskom na taster za paru četiri puta, otkazuje se dodavanje pare, a ikona za paru i nivo pare se isključuju. Usled vibracija izazvanih transportom, posuda za vodu može da se otvori nakon otpakivanja ambalaže. Ne zaboravite da je gurnete nazad.

## Posuda za vodu

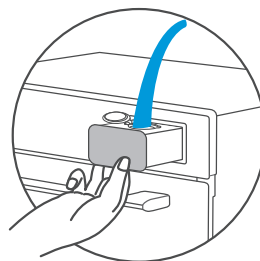
### Dodavanje vode

Metod 1



1. Pritisnite posudu za vodu i izvadite je nakon čega treba da izvadite zaptivak i dodate vodu.

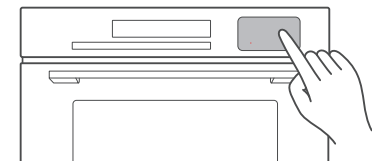
Metod 2



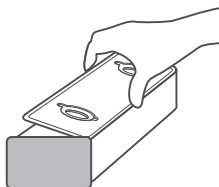
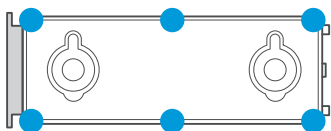
2. Pritisnite posudu za vodu i uzmite zaptivak, a potom dodajte vodu.

## Posuda za vodu

Čišćenje posude za vodu



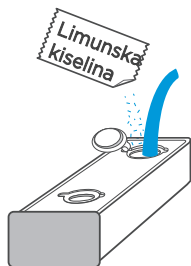
1. Pritisnite posudu za vodu i izvadite je.



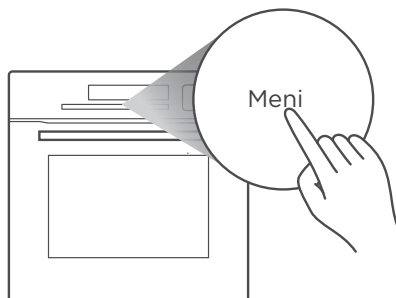
2. Izvadite posudu za vodu i očistite posudu.

3. Namestite poklopac i zaptivak, pritisnite plava mesta prikazana na slici. Postarajte se da se ne zaglavi usled fiksiranja pomeranja.

## Pametno čišćenje



1. Izvadite posudu za vodu i dodajte pola mere limunske kiseline.



2. Pritisnite taster Meni jednom tokom pasivnog režima rada (standby) ili kad je na ekranu prikazan simbol sata, a zatim pomerite klizač ulevo ili pritisnite - taster za ulazak u režim uklanjanja kamenca.

## Funkcija čišćenja parom

Ova funkcija koristi paru za omekšavanje prljavštine unutar rerne što čišćenje unutrašnjosti rerne čini lakšim.

1. Uključite sistem, pritisnite i izvadite posudu za vodu. Sipajte 1000 ml sveže vode u posudu za vodu.
2. Gurnite rezervoar za vodu na odgovarajuće mesto uređaja.
3. U pasivnom režimu rada (standby) nekoliko puta dodirnite dugme "A" dok se ne prikaže ekran "A11" što znači da rerna ulazi u funkciju čišćenja parom. Vremenski raspon prikazuje podrazumevano vreme "05: 00min".
4. Pritisnite "▶||" za pokretanje programa.

## Napomene

Vreme čišćenja parom se ne može podesiti. Pritisnite taster za pauzu ili otvorite vrata i postupak čišćenja će se paузirati. Zatvorite vrata i pritisnite taster start i postupak čišćenja će se ponovo pokrenuti.

## Funkcija automatskog uklanjanja kamenca

Za najbolje rezultate čišćenja, preporučujemo vam upotrebu deterdženta na bazi natrijum citrata, koji je nasumice korišćen za uklanjanje kamenca sa parne rerne. Sledite uputstva proizvođača na pakovanju. Predlaže se da se funkcija uklanjanja kamenca koristi nakon 20 sati rada funkcije pare.

1. Uključite sistem, uklonite rezervoar za vodu, sipajte 1000 ml sveže vode u rezervoar za vodu, dodajući paket sredstva za uklanjanje kamenca.
2. Gurnite rezervoar za vodu na odgovarajuće mesto uređaja.
3. U pasivnom režimu rada (standby) nekoliko puta dodirnite dugme "A" dok se ne prikaže ekran "A10" što znači da rerna ulazi u funkciju automatskog uklanjanja kamenca. "min" i podrazumevano vreme "40: 00" počinju da svetle, ikona rezervoara prikazuje trenutni nivo vode (voda, nedostatak vode, puna vode), dok ostale ikone nestaju.
4. Pritisnite "▶||" za pokretanje programa.
5. Kada se preostalo vreme odbroji do 10:00, program se zaustavlja i podseća na nedostatak vode. Izvadite rezervoar za vodu i nalijte vodu u rezervoar. Temeljno očistite rezervoar za vodu.
6. Promenite vodu, ponovite korake 3 do 4.

## Napomene

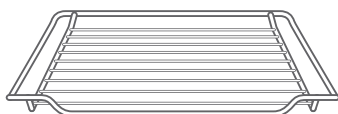
Proces uklanjanja kamenca se neće zaustaviti. Ako se postupak uklanjanja kamenca zaustavi pre kraja, ceo program mora da se započne od koraka 3.

# DODATNA OPREMA

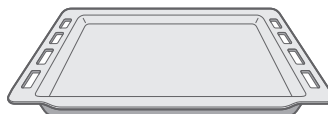
Vaš uređaj ima raznoliku dodatnu opremu. Ovde možete videti pregled pripadajuće dodatne opreme, kao i informacije o njihovom pravilnom korišćenju.

## 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.

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.

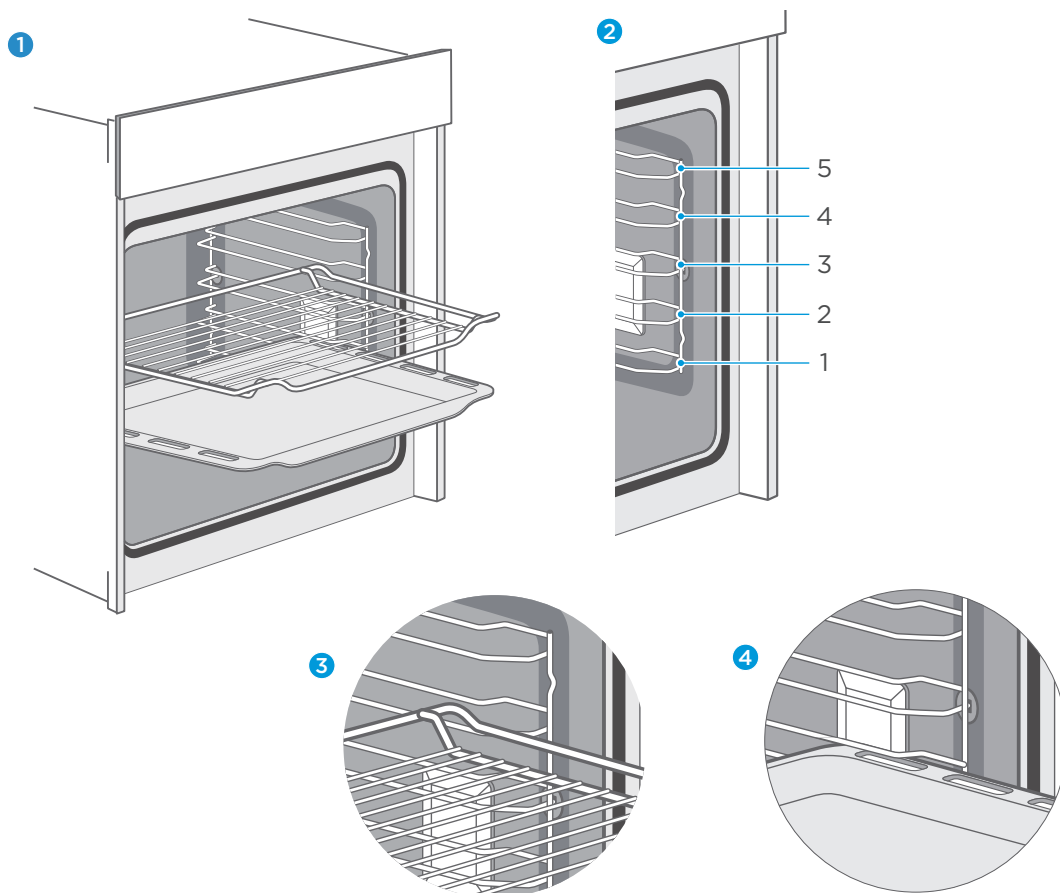
## Ubacivanje dodatne opreme

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.





## Funkcija zaključavanja

Dodaci se mogu donekle izvući do pola dok se ne zaključaju na svoje mesto. Funkcija zaključavanja sprečava da se dodaci naginju gravitacijom hrane i sami dodaci dok se izvlače. Pribor treba pravilno umetnuti u unutrašnjost rerne radi zaštite od nagiba. Prilikom umetanja rešetkaste police, postarajte se da rešetkasta polica bude okrenuta u pravom smeru kao na slici **1 3**.

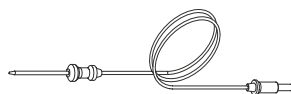
Prilikom umetanja pleha za pečenje, uverite se da je u pravom smeru okrenut kao na slici **1 4**.

## 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.



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



Termometar za meso  
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.

## 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 zaštititi 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	<b>Topla sapunica:</b> 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 nanesite vrlo tanak sloj sredstva za čišćenje.
Plastika	<b>Topla sapunica:</b> Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo.
Obojene površine	<b>Topla sapunica:</b> Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom.
Upravljačka ploča	<b>Topla sapunica:</b> Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom. Ne koristite sredstvo za čišćenje stakala ili strugač za staklo.
Paneli vrata	<b>Topla sapunica:</b> 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	<p><b>Topla sapunica:</b> 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.</p>
Emajlirane površine i samočišćuće površine	<p>Pogledajte uputstva za površine odeljka pečenja koja slede nakon tabele.</p>
Stakleni poklopac za unutrašnje osvetljenje	<p><b>Topla sapunica:</b> Očistite krpom za posuđe, a zatim osušite mekom krpom. Ukoliko je odeljak pečenja jako zaprljan, koristite sredstvo za čišćenje rerni.</p>
Zaptivak vrata Ne uklanjati	<p><b>Topla sapunica:</b> Očistite krpom za posuđe. Ne treba spirati.</p>
Poklopac za vrata od nerđajućeg čelika	<p>Sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika: Pogledajte uputstva proizvođača. Ne koristite sredstva za negu nerđajućeg čelika. Uklonite poklopac vrata radi čišćenja.</p>
Dodatna oprema	<p><b>Topla sapunica:</b> Natopite i očistite krpom za posuđe ili četkom. Ako postoje velike naslage nečistoće, koristite žicu za ribanje od nerđajućeg čelika.</p>
Šine	<p><b>Topla sapunica:</b> Natopite i očistite krpom za posuđe ili četkom.</p>
Sistem na izvlačenje	<p><b>Topla sapunica:</b> 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.</p>
Termometar za meso	<p><b>Topla sapunica:</b> Očistite krpom za posuđe ili četkom. Ne prati u mašini za pranje sudova.</p>

## 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 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

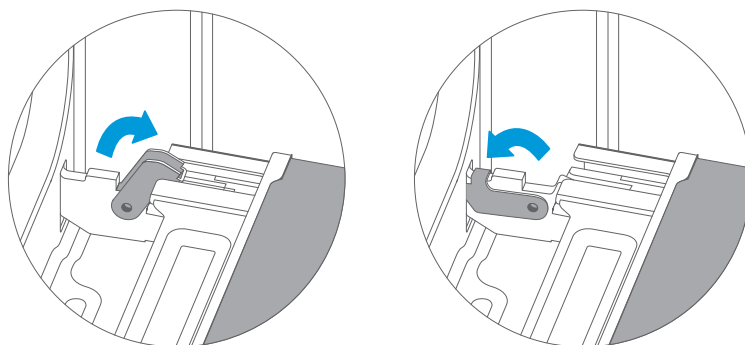
Uz dobru negu i čišćenje, vaš aparat će zadržati svoj originalan izgled i ostati u potpunosti funkcionalan još dugo vremena. U ovom delu ćete saznati kako da uklonite vrata uređaja i očistite ih.

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.

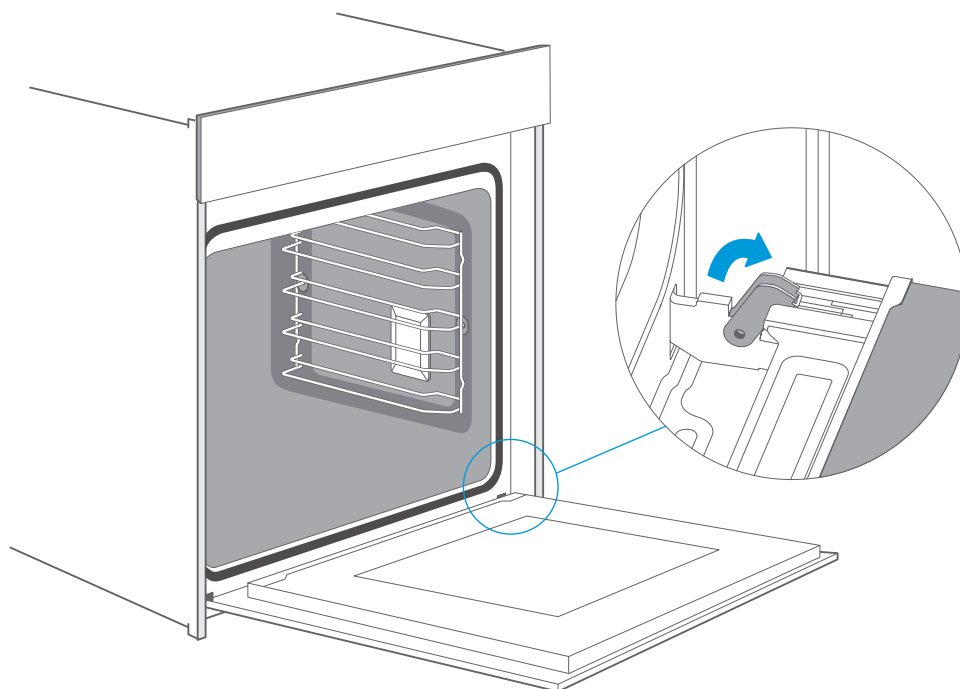


## Upozorenje - rizik od povrede!

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.

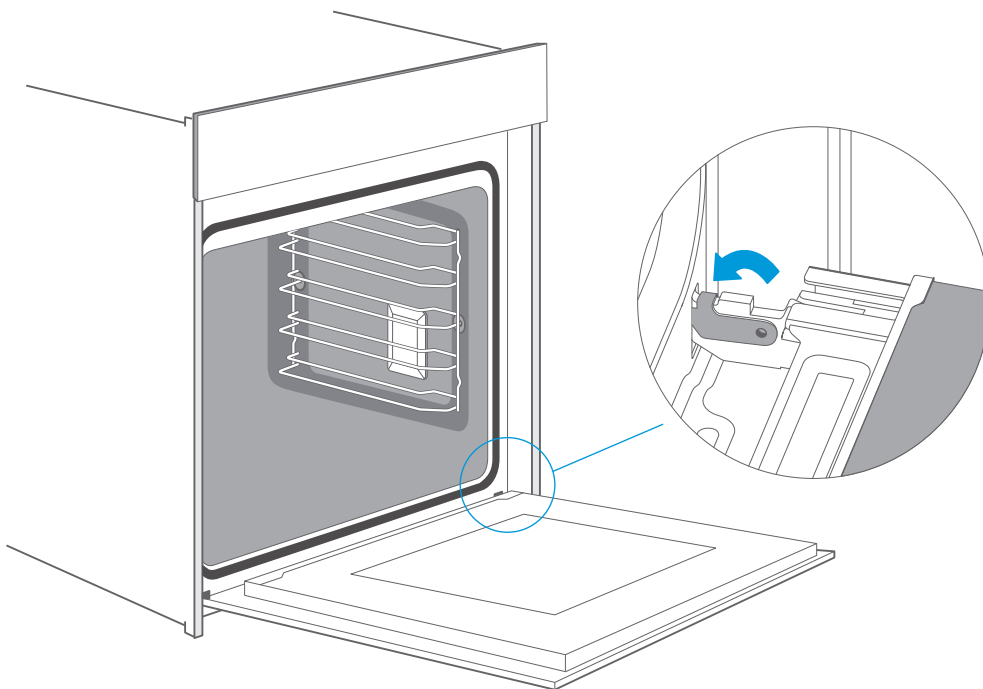


## Montaža vrata uređaja

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.



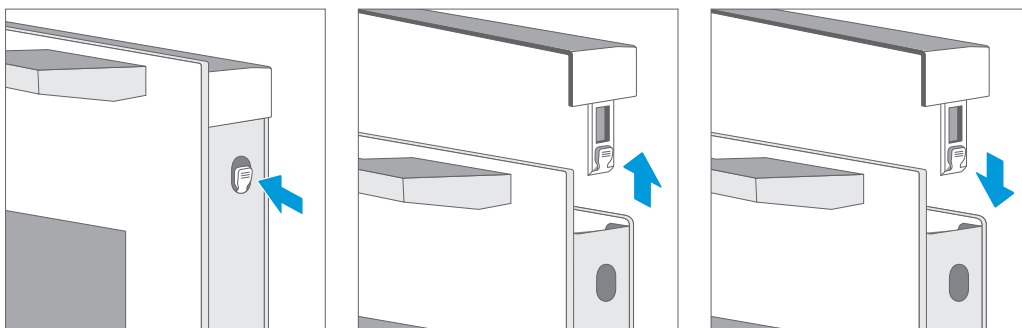


## Uklanjanje poklopca vrata

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.

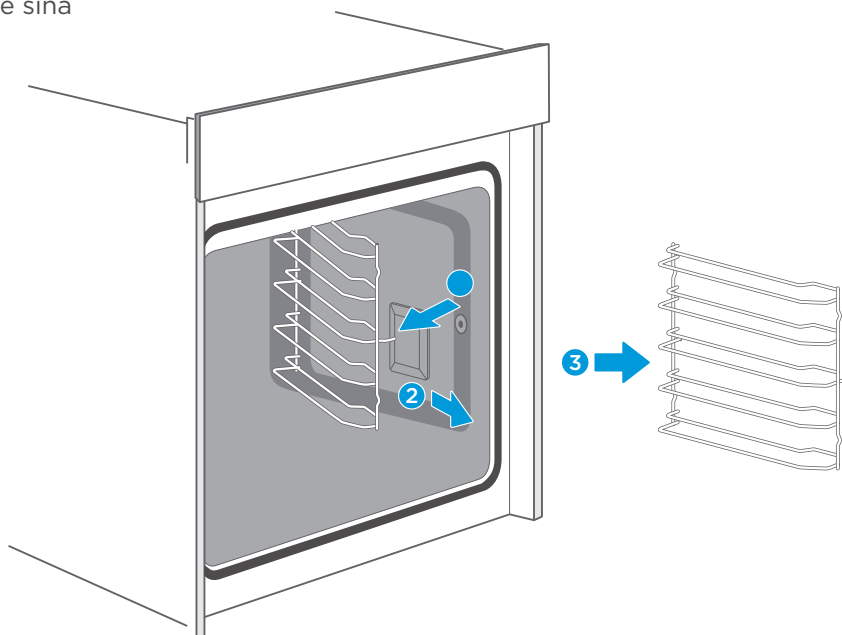
## Šine

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.

Skidanje i stavljanje šina

Ubacivanje držača

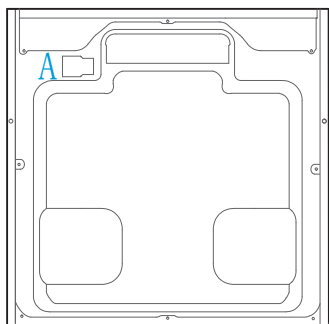
Stavljanje šina



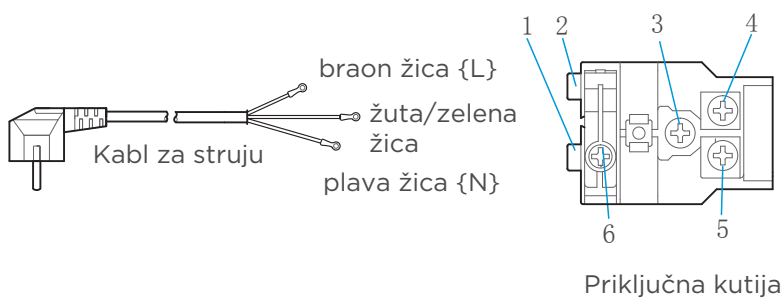
## Zamena kabla za struju

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 završite, 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.

## Sijalice odeljka za pečenje

Da biste osvetlili unutrašnjost odeljka za pečenje, vaš uređaj ima jednu ili više LED sijalica sa dugim vekom trajanja.

Međutim, ako su ikada LED sijalica ili stakleni poklopac sijalice neispravni, pozovite postprodajni servis. Poklopac sijalice se ne sme ukloniti.

# 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: 7NA30T1  
Nazivni napon: 220- 240V-  
Nazivna frekvencija: 50Hz-60Hz  
Električna struja: 3.15 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.

<p>Koje vrste posuđa za pečenje da koristimo?</p>	<p>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.</p>
<p>Na koji način se koristi funkcija grilovanja?</p>	<p>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.</p>
<p>Kako održati rernu čistom tokom procesa grilovanja?</p>	<p>Koristite pleh napunjen sa 2 litre vode na nivou 1. Gotovo sve tečnosti koje kaplju sa hrane stavljene na rešetku neće padati van pleha.</p>
<p>Grejač se kod svih režima grilovanja pali i gasi tokom vremena.</p>	<p>To je normalan režim rada i zavisi od podešavanja temperature.</p>
<p>Na koji način se podešava rerna kad samim receptom nije data težina pečenja?</p>	<p>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.</p>
<p>Šta se dešava ukoliko se hrana u rerni tokom procesa pečenja ili kuvanja prelijeva?</p>	<p>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 otvorajte lagano i samo ako je isto potrebno.</p>



## Šema automatskog menija

Meni	Displej	Pritisni vremena	Režim	Temp. u °C	Trajanje u minutama
Pečena pileća krilca	C01	1	Konvencionalni	250	17
Grilovani škampi	C02	2	Konvencionalni	250	10
Pizza	A01	3	Konvencionalni	200	13
Kroasan pecivo	A02	4	Konvencionalni	180	11
Kolači	A03	5	Konvencionalni	160	15
Pečena govedina	A04	6	Dvostruki gril sa ventilatorom	250	20
Patišpanj	A05	7	Konvencionalni	175	35
Bakalar	A06	8	Konvencionalni	250	17
Milefoli od krompira, žuti i ljubičasti	A07	9	Konvencionalni	180	35
				200	5
Pečena piletina sa krompirom nouvelle	A08	10	Konvencionalni	250	15
				200	25
Pečena govedina perfect	A09	11	Konvencionalni	250	5
				120	50
Uklanjanje kamenca	A10	12	-	-	40
Čišćenje	A11	13	-	-	5

## 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 groždem 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

<b>KOLAČ</b>	<b>Kalup</b>	<b>Nivo</b>	<b>Režim</b>	<b>Temp. u °C</b>	<b>Trajanje u minutama</b>
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
<b>HLEB</b>	<b>Kalup</b>	<b>Nivo</b>	<b>Režim</b>	<b>Temp. u °C</b>	<b>Trajanje u minutama</b>
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 (tanko kora)	Pleh	2	Konvencionalni	170	v.p.z.: 9:30 v.p.: 21:00
Sveža pizza (debela kora)	Pleh	2	Konvencionalni	170	v.p.z.: 10:00 v.p.: 45:00
Sveža pizza (debela 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: skraćena 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	N2: Polica N1: 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	N2: Polica N1: Pleh	Konvencionalni	180	78

## AUTOMATSKI RECEPTI













Ovaj uređaj ima dosta automatskih recepata, te možete lako spremati sjajne obroke tako što ćete pratiti savete na ekranu.

1. Molimo vas da pripremite hranu i sastojke.
2. U pasivnom režimu rada (standby) dodirnite "A" dugme jednom za aktiviranje automatskog režima menija; dodirnite "<" ili ">" i možete odabrati različite vrste menija za kuvanje. (C01 do C02, A01 do A11).
3. Postoji 11 vrsta recepata u pet kategorija koje možete odabrati prema potrebi.

### Napomene

1. Sledite uputstva na ekranu, jer u suprotnom može da se desi da ne dobijete savršeni rezultat kuvanja.
2. Tokom automatskog kuvanja, možete pauzirati postupak.
3. Molimo vas da ne otvarate vrata ako to nije potrebno prema uputstvima na ekranu, jer će se na taj način ohladiti unutrašnjost rerne.

# 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	N2 i N4	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
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.

## PEČENJE U ECO REŽIMU

ECO režim podrazumeva grejanje sa dna i kružno grejanje i uz isti možete uštedeti energiju tokom pečenja.

RECEPTI	Dodatna oprema	°C	Nivo	Vreme (min.)	Predzagrevanje
Hleb pletenica	1 pleh	180	1	45-50	Ne
Svinjsko pečenje	1 pleh	200	1	80-85	Ne
Klafuti kolač sa trešnjama	Okrugli kalup	200	1	55-60	Ne
Goveđe pečenje 1,3 kg	1 pleh	200	1	80-85	Ne
Brauni	Rešetkasta i staklena tepsija	180	1	55-60	Ne
Gratin od krompira	Rešetkasta i staklena tepsija	180	1	65-70	Ne
Lazanje	Rešetkasta i staklena tepsija	180	1	75-80	Ne
Čiz kejk	Kalup za torte $\Phi$ 20 cm	160	1	80-90	Ne

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

### Midea 7NA30T1

Broj odeljaka	1
Izvor toplote	Struja
Korisna zapremina	72L
EC električna, rerna (konvencionalni režim)	1.06kWh/ciklus
EC električna, rerna (usmereno strujanje vazduha)	0.63kWh/ciklus
EEl rerna	74
Klasa energetske efikasnosti (A+++ do D)	A+

### Napomena

Svi režimi rerne opisani na stranama 8 i 14 predstavljaju i glavne funkcije rerne.





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 zamena 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 zamena mora se izvršiti u primerenom roku bez značajnijih 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](mailto:info@gemma.rs)