

МК

**ДЕТАЛНИ УПАТСТВА  
ЗА КОРИСТЕЊЕ НА  
ЕЛЕКТРИЧНАТА РЕРНА**

**gorenje**  
BY  
**ora ito**

## Ви благодариме на Вашата

доверба и купувањето на нашиот апарат.

Овој прирачник со детални упатства е даден со цел полесно да се користи овој производ. Упатствата би требало да Ви овозможат да дознаете се за вашиот нов апарат што е можно побргу.

Проверете дали сте добиле неоштетен апарат. Ако откриете оштетувања за време на транспортот, Ве молиме обратете се до продавачот од кој сте го купиле апаратот или до регионалниот магацин кој го испорачал. Телефонскиот број може да го најдете на сметката или на испратницата.

Упатството за инсталација и поврзување е дадено на засебна страна.

Упатствата за употреба се ставени на располагање и на нашата веб страна:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Важно



Совет, белешка

# СОДРЖИНА

<b>4 ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА</b>	<b>ВОВЕД</b>
5 Пред вклучување на апаратот	
.....	
<b>6 ЕЛЕКТРИЧНАТА РЕРНА</b>	<b>ПОДГОТВУВАЊЕ НА АПАРАТОТ ЗА ПРВАТА УПОТРЕБА</b>
9 Технички спецификации	
10 Контролен панел	
.....	
<b>12 ПРЕД КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ ЗА ПРВ ПАТ</b>	<b>ПОДГОТВУВАЊЕ НА АПАРАТОТ ЗА ПРВАТА УПОТРЕБА</b>
.....	
<b>13 ВКЛУЧУВАЊЕ НА АПАРАТОТ ПО ПРВПАТ</b>	<b>ПОДГОТВУВАЊЕ НА АПАРАТОТ ЗА ПРВАТА УПОТРЕБА</b>
13 Местење на часовникот	
.....	
<b>14 ЧЕКОРИ ВО ПРОЦЕСОТ НА ГОТВЕЊЕ (1–7)</b>	<b>ЧЕКОРИ ВО ГОТВЕЊЕТО</b>
14 Чекор 1: БИРАЊЕ НА СИСТЕМОТ ЗА ГОТВЕЊЕ	
18 Чекор 2: ФУНКЦИИ СО ТАЈМЕР – ВРЕМЕТРАЕЊЕ	
19 Чекор 3: МЕМОРИРАЊЕ НА ПРОГРАМАТА	
20 Чекор 4: ПОЧНЕТЕ ГО ПРОЦЕСОТ НА ГОТВЕЊЕ	
20 Чекор 5: КРАЈ НА ГОТВЕЊЕТО И ИСКЛУЧУВАЊЕ НА РЕРНАТА	
21 Чекор 6: ОДБИРАЊЕ ДОПОЛНИТЕЛНИ / ЕКСТРА ФУНКЦИИ	
22 Чекор 7: ОДБИРАЊЕ НА ОПШТИТЕ ПОДЕСУВАЊА	
.....	
<b>24 ОПИСИ НА СИСТЕМИТЕ (НАЧИНИ НА ГОТВЕЊЕ) И ТАБЕЛИ НА ГОТВЕЊЕ</b>	
.....	
<b>41 ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ</b>	<b>ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ</b>
42 Конвенционално чистење	
43 Користење на функцијата аква чистење за чистење на рерната	
44 Отстранување и чистење на металните шини	
45 Инсталирање на катализаторските додатоци	
46 Вадење и ставање на вратата од рерната	
49 Вадење и ставање на стаклото од вратата на рерната	
50 Менување на сијалицата	
.....	
<b>51 ТАБЕЛА СО РЕШЕНИЈА НА ПРОБЛЕМИ</b>	<b>РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ</b>
.....	
<b>52 ИСФРЛАЊЕ</b>	<b>ДРУГО</b>

# ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

---



## **Внимателно прочитајте ги упатствата и зачувајте ги за користење во иднина**

Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и постари, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин и доколку ги разбираат можните опасности. Деца не смеат да си играат со апаратот. Чистењето и одржувањето на корисниците не треба да го вршат деца без надзор.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и неговите достапни делови стануваат жешки за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејните елементи. Децата помали од 8 години треба да се чуваат подалеку, освен ако постојано се надгледува.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Достапните делови може да станат жешки за време на употребата. Малите деца треба да се чуваат подалеку.

За време на употребата, апаратот станува жежок. Треба да се внимава да не се допираат грејните елементи внатре во рерната.

Користете ја исклучиво температурна сонда препорачана за употреба во оваа рерна.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уверете се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете електричен шок.

Не употребувајте груби абразивни средства за чистење или остро метално стругало за чистење на стаклото на вратата на рерната / стаклениот капак на плочата за готвење (доколку го има), бидејќи може да ја изгребат површината, што може да резултира со кршење на стаклото.

Не користете средства за чистење со пареа или средства за чистење под висок притисок за чистење на апаратот, бидејќи тоа може да резултира со струен удар.

Средствата за исклучување мора да бидат вградени во фиксните жици во согласност со правилата за електрична инсталација.

Ако кабелот за напојување е оштетен, истиот треба да го замени производителот, неговиот застапник за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне опасност (единствено при уреди със захранващ кабел в окомплектовката).

Апаратот не смее да се инсталира зад декоративна врата, за да се избегне прегревање.

#### **Апаратот е наменет за употреба во**

**домаќинството.** Не користете го за друга намена, како што се загревање на просториите, сушење на домашни миленици или други животни, хартија, ткаенини, билки и сл., бидејќи тоа може да доведе до опасност од повреда или пожар.

**Апаратот може да го приклучи** на струја само овластен сервисен техничар или стручно лице. Чепкање на апаратот или непрофесионална поправка може да резултира со ризик од тешка повреда или оштетување на производот.

Доколку **струјните кабли** на други апарати што се наоѓаат во близина на овој апарат се фатени во вратата на рерната, може да бидат оштетени, што може да резултира со краток спој. Затоа, држете ги напојните кабли на други апарати на безбедно растојание.

Не ги обложувајте сидовите на рерната со алуминиумска фолија и не поставувајте ги плеховите за печење или други садови на дното на рерната. Алуминиумската фолија ќе спречи циркулација на воздухот во рерната, го попречува процесот на готвење и ќе ја уништи емајлираната обвивка.

Вратата на рерната станува многу жешка за време на готвењето. Трето стакло е додадено за дополнителна заштита, намалувајќи ја температурата на надворешната површина (само кај некои модели).

Шарките на вратата на рерната може да се оштетат кога се под прекумерно оптоварување. Не ставајте тешки тави на отворена врата на рерната и не се потпирајте на отворената врата на рерната кога ја чистите внатрешноста на рерната. Никогаш не застанувајте на отворената врата на рерната и не дозволувајте деца да седат на неа.

Не кревајте го апаратот држејќи го за рачката на вратата.

Работата на апаратот е безбедна со и без водилки за послужавник.

Осигурете се дека отворите никогаш не се покриени или попречени на друг начин.

## **ПРЕД ВКЛУЧУВАЊЕ НА АПАРАТОТ:**

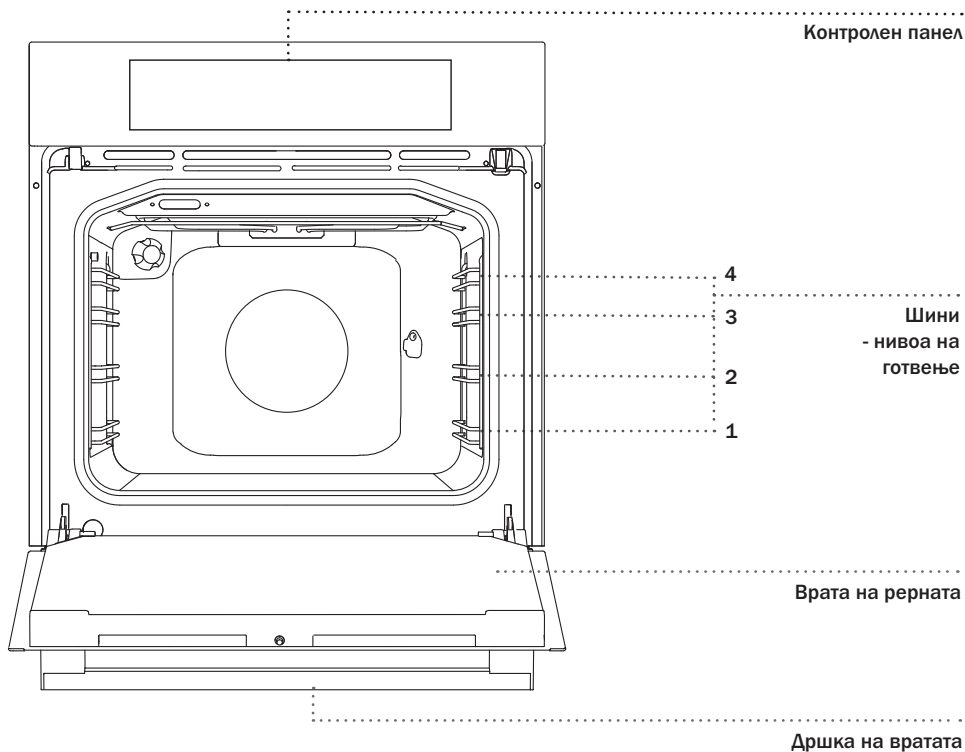


**Внимателно прочитајте го упатството за употреба пред да го поврзете апаратот. Поправка или било каква гаранциска поплака која произлегува од неправилно поврзување или користење на апаратот не подлежи на гаранција.**

# ЕЛЕКТРИЧНАТА РЕРНА

## (ОПИС НА РЕРНАТА И НА ОПРЕМАТА – ЗАВИСНО ОД МОДЕЛОТ)

На сликата е претставен еден од моделите на вградениот апарат. Со оглед на тоа што апаратите за кои се изготвени овие упатства може да имаат разна опрема, во прирачникот може да бидат опишани одредени функции или опрема кои ги нема на Вашиот апарат.



## МЕТАЛНИ ШИНИ

Со шините се овозможува подготовка на храната на четири нивоа (не заборавате дека нивоата / шините се бројат одоздола нагоре).

Шините 3 и 4 се за јадења на скара.

## ТЕЛЕСКОПСКИ ШИНИ НА ИЗВЛЕКУВАЊЕ

Телескопски шини на извлекување може да се наместат на второто, третото и четвртото ниво.

Шините може да бидат такви што се извлекуваат делумно или целосно.

## ПРЕКИНУВАЧ НА ВРАТАТА НА РЕРНАТА

Прекинувачите ги исклучуваат загревањето на рерната и вентилаторот кога вратата ќе се отвори во текот на процесот на готвење. Кога вратата ќе се затвори, тие повторно ги вклучуваат грејачите.

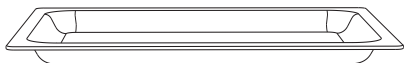
## РАЗЛАДЕН ВЕНТИЛАТОР

Во апаратот е вграден разладен вентилатор, кој ги разладува апаратот и контролниот панел.

## ПРОДОЛЖЕНО РАБОТЕЊЕ НА ВЕНТИЛАТОРОТ

Откако рерната ќе се исклучи, вентилаторот продолжува да работи кусо време, за да ја олади рерната.

## ОПРЕМА И ПОМОШНИ САДОВИ (Во зависност од моделот)



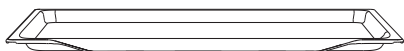
**СТАКЛЕНИОТ САД ЗА ПЕЧЕЊЕ** се користи за готвење кај сите системи на рерна. Може да се користи и како сад за послужување.



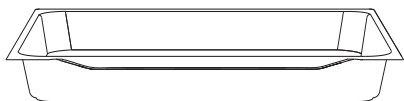
**РЕШЕТКАТА** се користи за правење скара или како подлога за тавата или садот за печење во кој се става храната.



На решетката има безбедносен осигурувач. Затоа, поткренете ја решетката од предната страна пред да ја извлечете од рерната.



**ПЛИТКИОТ САД ЗА ПЕЧЕЊЕ** се користи за печење пецива и колачи.



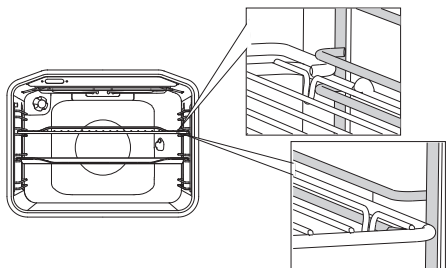
**ДЛАБОКИОТ САД ЗА ПЕЧЕЊЕ** се користи за печење место и полнети пецива. Може да се користи и како длабок послужавник.



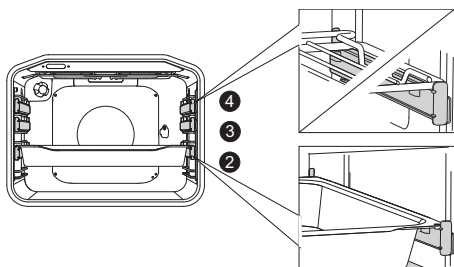
Никогаш не ставајте го длабокиот сад за печење на првата шина во текот на готвењето, освен кога правите јадења на скара или кога користите ражен, а садот го користите само како длабок послужавник.




Додека се загреваат додатоците за печење, нивната форма може да се промени. Ова не влијае врз нивната функционалност и нивната оригинална форма ќе се врати кога ќе се оладат.

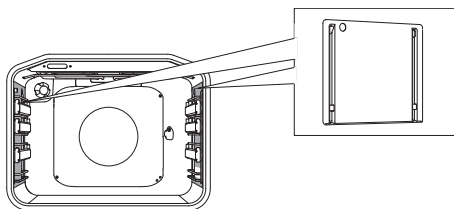


Решетката или плехот треба секогаш да се става во вдлабнатините меѓу двата метални профила.



Со телескопските шини што се извлекуваат, најпрво извлекете ги шините од едно ниво и ставете ја решетката или плехот за печење на нив. Потоа, турнете ги навнатре со рака додека може.

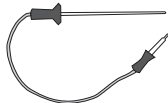
 Затворете ја вратата на рерната откако телескопските шини ќе бидат целосно влезени во рерната.



**ВГРАДЕНИТЕ ДЕЛОВИ ЗА ЧИСТЕЊЕ** спречуваат маслото да се залепи за страните на рерната.



„**Ротисерот**“ (шрафцигерот за месо) се користи за печење месо. Комплетот се состои од основа за шрафцигерот, шрафцигер со шрафови и рачка што може да се откачи.



**РАЖЕН** за печење поголеми парчиња месо.

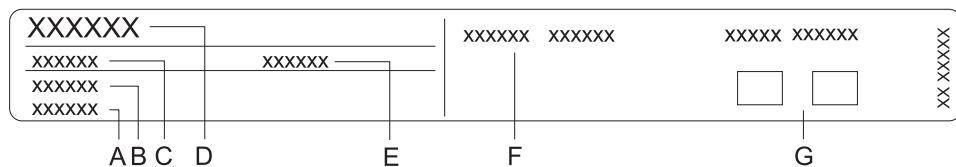


**Апаратот и некои помошни делови се загреваат во текот на готвењето. Користете ракавици за печење.**



# ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

(ВО ЗАВИСНОСТ ОД МОДЕЛОТ)



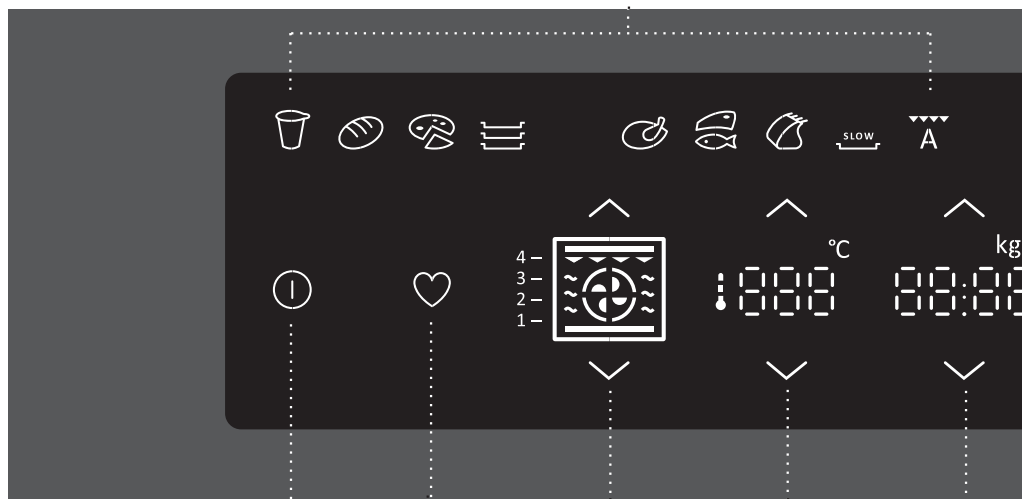
- A Сериски број
- B Шифра
- C Модел
- D Тип
- E Трговска марка
- F Технички податоци
- G Знаци на согласност

Плочата на која се прикажуваат основните информации за апаратот е лоцирана на работ на рерната и е видлива кога ќе се отвори вратата.

# КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

(ВО ЗАВИСНОСТ ОД МОДЕЛОТ)

ИЗБОР НА ХРАНА



ВКЛУЧИ/ИСКЛУЧИ

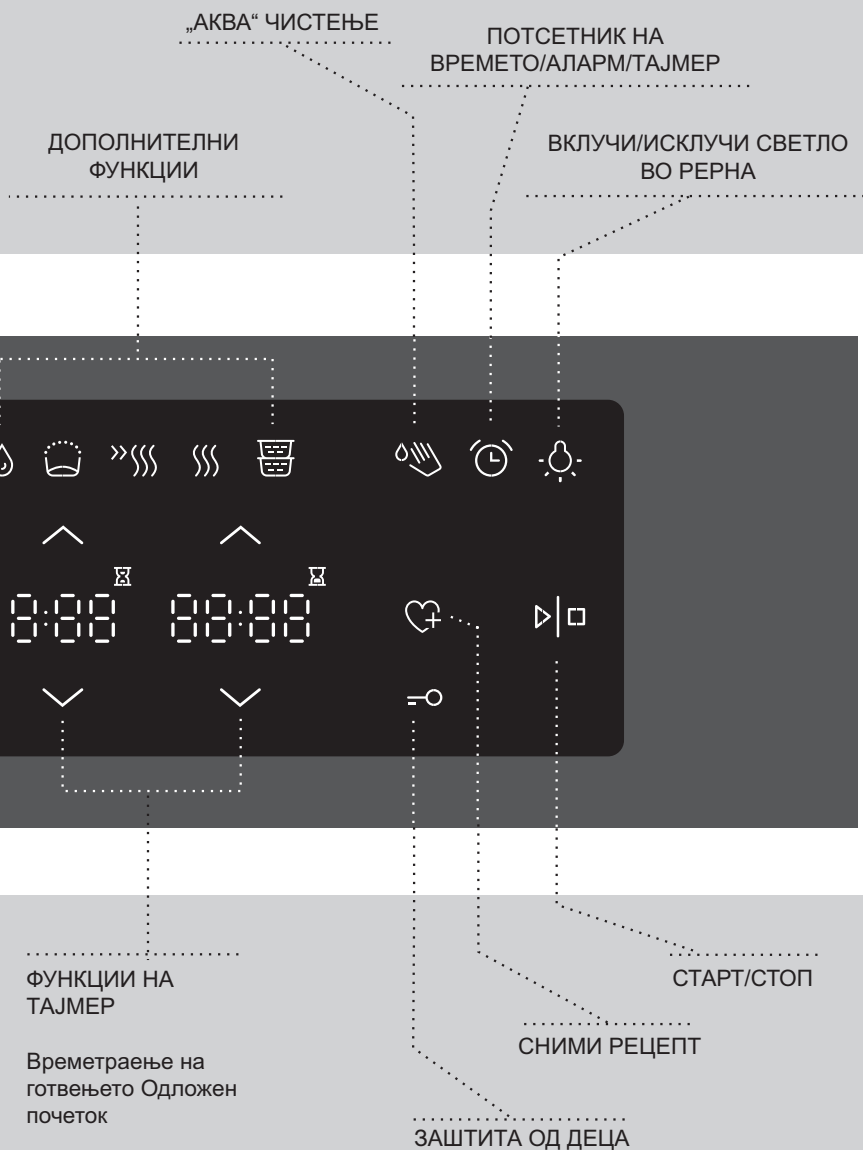
МОИ РЕЦЕПТИ

СИСТЕМИ ЗА  
ГОТВЕЊЕ

ТЕМПЕРАТУРА

ЧАСОВНИК, ТЕЖИНА,  
СОНДА

- ∧ Зголеми ја вредноста
- ∨ Намали ја вредноста



**БЕЛЕШКА:**

Копчињата подобро ќе реагираат доколку ги допрете со поголема површина на Вашиот прст. Секојпат кога притискате копче, се јавува звучен сигнал.

# ПРЕД КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ ЗА ПРВ ПАТ

---

Кога ќе го добиете апаратот, извадете ги сите делови (вклучително и заштитата при транспорт) од рерната.

Исчистете ги помошните делови и садови со топла вода и обичен детергент. Не користете абразивни средства за чистење.

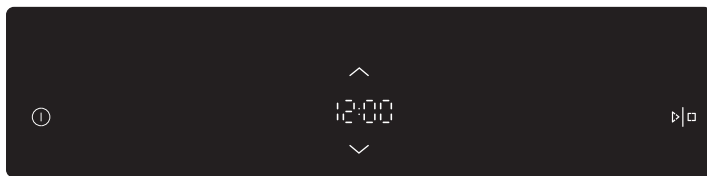
Пред да ја употребите рерната првпат, загревајте ја со горниот и долниот грејач на температура од 200 °C околу еден час. Рерната ќе го испушти карактеристичниот мирис на „нов апарат“; затоа, добро проветрете ја просторијата.

# ВКЛУЧУВАЊЕ НА АПАРАТОТ ПО ПРВПАТ

---


## МЕСТЕЊЕ НА ЧАСОВНИКОТ

Откако ќе го поврзете апаратот или по подолг недостиг на струја, на екранот ќе трепка 12:00.



Со допирање на копчињата (∧) и (∨) наместете го точното време. Потврдете го подесувањето со копчето СТАРТ/СТОП.

 Ако го притиснете и го држите копчето за прилагодување, брзината со која се менуваат зададените вредности се зголемува.

 Перната ќе работи дури и да не е наместен часовникот. Меѓутоа, во тој случај нема да имате функции на тајмерот (види поглавје ПОДЕСУВАЊЕ НА ФУНКЦИИТЕ НА ТАЈМЕРОТ). Откако ќе постои неколку минути без да работи, апаратот ќе се префрли на „стенд-бај“.

### МЕНУВАЊЕ НА ПОДЕСУВАЊЕТО НА ЧАСОВНИКОТ

Подесувањата на часовникот може да се сменат кога не е активирана ниту една функција на тајмерот (види поглавје ОДБИРАЊЕ НА ОПШТИТЕ ПОДЕСУВАЊА).

# ЧЕКОРИ ВО ПРОЦЕСОТ НА ГОТВЕЊЕ (1-7)

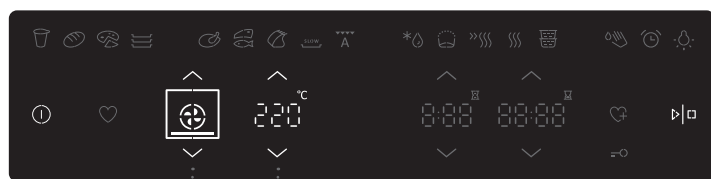
## ЧЕКОР 1: БИРАЊЕ НА СИСТЕМОТ ЗА ГОТВЕЊЕ

Процесот на приготвување храна во Вашата рерна може да се контролира на неколку начина:

### А) ГОТВЕЊЕ СО БИРАЊЕ НА НАЧИНОТ НА РАБОТА

#### (Професионален начин)

Користете го овој начин на работа кога сакате да пригответе каков и да е вид и колкава и да е количина храна. Сите подесувања ги бира корисникот.



Допрете ги симболите (∧) и (∨) за да ги изберете начинот / системот на работа и температурата на рерната.

СИСТЕМИ НА ГОТВЕЊЕ

СИСТЕМИ НА ГОТВЕЊЕ



Може да се изберат и следните дополнителни функции:

 загревање

 времетраење на готвењето


 одложен почеток

Допрете го копчето СТАРТ.

 На екранот,  температурата ќе расте сè додека не ја дотерате саканата температура. Во текот на работењето, не може да се смени режимот/системот на готвење; меѓутоа, температурата може да се прилагодува.

#### ПРЕТХОДНО ЗАГРЕВАЊЕ


Употребете ја функцијата за претходно загревање доколку сакате да ја загреете рерната до саканата температура што е можно побргу.

Активирајте ја функцијата претходно загревање со помош на симболот . Симболот ќе почне да трепка. Сè уште не ставајте ја храната.











Кога ќе се постигне одбраната температура, апаратот дава звучен сигнал.

Отворете ја вратата или потврдете со копчето СТАРТ/СТОП. Симболот  ќе се изгасне.

Потоа, програмата продолжува со процесот на готвење со одбраните подесувања.

 Кога ќе се подеси функцијата загревање, не може да се користи функцијата одложен почеток.

## СИСТЕМИ НА ПЕЧЕЊЕ (зависно од моделот)

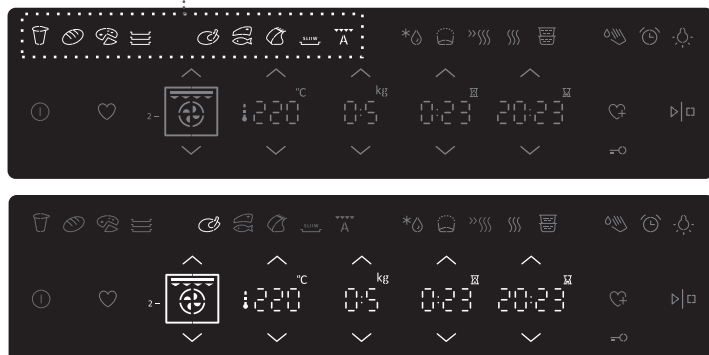
СИСТЕМ	ОПИС	PREDNASTAVLJENA TEMPERATURA (°C)
<b>SISTEMI PEČICE</b>		
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ</b> Грејачите на дното и на горниот дел од рерната ја испуштаат топлината подеднакво во внатрешноста на рерната. Пецивата или месото може да се печат/подготвуваат само на едно ниво на висина.	200
	<b>ГОРЕН ГРЕЈАЧ</b> Топлина врз јадењето испушта само горниот грејач во рерната. Користете го овој грејач за да ја зацрвените горната страна на јадењето (финално зацрвенување).	150
	<b>ДОЛЕН ГРЕЈАЧ</b> Топлина испушта само долниот грејач во рерната. Користете го овој грејач за да ја зацрвените долната страна на јадењето.	160
	<b>СКАРА</b> Работи само грејачот на скарата, кој е дел од поголемиот комплект за скара. Користете го овој грејач за готвење на отворени сендвичи или пивски колбаси на скара, или, пак, за потпекување леб.	230
	<b>ГОЛЕМА СКАРА</b> Работат горниот грејач и грејачот за скара. Грејачот за скара, инсталиран на плафонот на рерната, ја испушта топлината директно. За да се засили топлинскиот ефект, се активира и горниот грејач. Оваа комбинација се користи за подготвување помал број отворени сендвичи или пивски колбаси, како и за потпекување леб.	230
	<b>СКАРА СО ВЕНТИЛАТОР</b> Работат грејачот за скара и вентилаторот. Оваа комбинација се користи за да се испече местото на скара и да се испечат поголеми парчиња месо или живина на едно ниво на висина. Погодна е и за „гратинирани“ јадења и за зацрвенување до крцкава кора.	170
	<b>СКАРА СО ВЕНТИЛАТОР</b> Работат грејачот за скара и вентилаторот. Оваа комбинација се користи за да се испече местото на скара и да се испечат поголеми парчиња месо или живина на едно ниво на висина. Погодна е и за „гратинирани“ јадења и за зацрвенување до крцкава кора.	200
	<b>360 ° ТОПОЛ ВОЗДУХ</b> Работат тркалезниот грејач и вентилатор. Вентилаторот, инсталиран на задниот ѕид од внатрешноста на рерната, обезбедува постојана циркулација на топол воздух околу печеното јадење или пецивата. Овој начин на работа се користи за печење месо и пецива на неколку нивоа истовремено.	160
	<b>ЕКО ПЕЧЕЊЕ <sup>1)</sup></b> Ја оптимизира потрошувачката на енергија за време печење. Се употребува за печење месо и печиво.	160
	<b>ДОЛЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР</b> Ова се користи за печење лиснато тесто, но тесто кое не се надига многу, како и за конзервирање на овошје и зеленчуци.	180

<sup>1)</sup> Оваа функција се употребува за одредување енергетско ефикасна класа согласно стандардот EN 60350-1.

Бројот на препорачаното ниво за печење се покажува за секој одбран систем.

При оваа функција не е прикажана фактичката температура во рерната, заради посебен алгоритам на работење на апаратот и искористување на преостанатата топлина.

## В) ГОТВЕЊЕ СО БИРАЊЕ НА ВИДОТ НА ХРАНА (Автоматско приготвување)





















Допрете го копчето за да го изберете видот на храната. Одбраниот симбол ќе светне.

Ќе се појават однапред дадени вредности, кои сепак можете да ги промените:

- Количина
- Степен на зацрвенетост
- Одложен старт
- Времетраење на готвењето

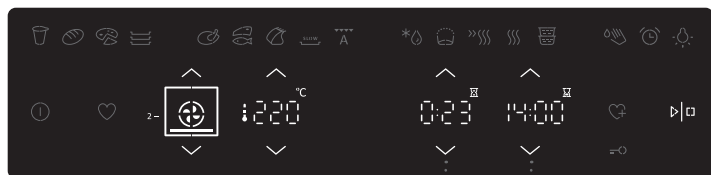
Допрете го копчето СТАРТ. Одбраните вредности ќе се појават на екранот.



СИМБОЛ	ВИД ХРАНА/ ФУНКЦИЈА	ЗАДАДЕНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	МАКС. МОЖНА ТЕМПЕРАТУРА	ЗАДАДЕНО ВРЕМЕ НА ГОТВЕЊЕ (Ч/МИН)	КОЛИЧИНА (КГ)	ВОДИМКА (ОДАДНОТО)	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ	СИСТЕМ НА ЗАДАДЕНИ ВРЕДНОСТИ
	Јогурт	40	40	3:00	-	2,3	Ставете ги чашите со јогурт на решетката. (Функцијата работи само со соодветна опрема).	
	Лев	190	275	0:50	1	2	Готвење во плиток плех.	
	Пица *	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Готвење/печење во плиток плех	
	Слатки*	160	275	0:20	2x0.2	2,3	Готвење/печење во плитки плехови истовремено на две нивоа	
	Пилешко	200	275	0:50	0.5	2	Готвење пилешко на решетка на второто ниво. Плехот за цедење е на долното ниво.	
	Котлети/риби*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Готвење на решетката на второто ниво. Плехот за цедење е на долното ниво. По првата половина од времето на готвење, превртете го месото.	
	Печење во вид на круна	180	275	1:25	0,50	2	Готвење/печење во помал сад за печење на решетката	
	Бавно готвење	100	130	4:00	-	2	Готвење/печење месо (свинско, говедско, телешко). Ставете го месото во покриен сад и додајте зачини и зеленчук.	
	Автоматско готвење место – статус „Auto Roast“	180	275	1:00	-	2	Готвење разни видови месо (стек, котлети, риба)	

Свездичката(\*) до видот на храна означува дека е потребно претходно затопување. Зададеното време на готвење не го вклучува времето потребно за претходно затопување.

## ЧЕКОР 2: ФУНКЦИИ СО ТАЈМЕР – ВРЕМЕТРАЕЊЕ



Допри го (^) или (v) за да го одредиш времето на готвење.

ВРЕМЕТРАЕЊЕ НА ГОТВЕЊЕТО

ОДЛОЖЕН СТАРТ



### Подесување на времетраењето на готвењето

Кај овој начин на работа, може да го дефинирате времетраењето на работа на рерната (времметраењето на готвењето). Подесете го саканото времетраење на готвењето и потврдете го подесувањето. И моментот во кој готвењето престанува се подесува соодветно.

Притиснете на СТАРТ за да го започнете процесот на готвење. Сите одбрани подесувања се прикажуваат на екранот.

Сите функции на тајмерот може да се откажат со подесување на времето на „0“.



### Подесување на одложен почеток

Кај овој начин на работење, може да го наведете времетраењето на процесот на готвење (времметраење на готвењето) и времето во кое сакате процесот да запре (крај на готвењето). Проверете дали часовникот е точно наместен и дали го покажува вистинското време.

Пример:

Тековно време: пладне

Време на готвење: 2 часа

крај на готвењето: 18:00.

Најпрво, подесете го времетраењето на готвењето, т.е., 2 часа. Збирот на тековното време и времето на готвење автоматски се прикажува (14:00).

Потоа, дефинирајте го ВРЕМЕТО НА КРАЈ НА ГОТВЕЊЕТО и подесете го времето (18:00). Притиснете на СТАРТ за да го почнете процесот на готвење. Тајмерот ќе чека да почне со процесот на готвење.

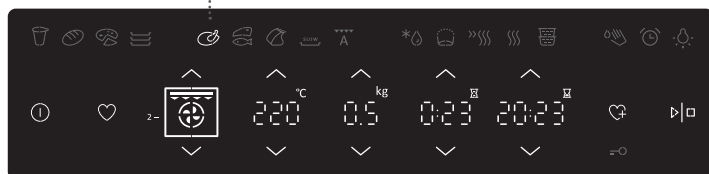


По истекот на дотераното време, рерната автоматски престанува со работа (крај на готвењето). Се слуша звучен сигнал, кој може да го исклучите со притискање на копчето АЛАРМ. По една минута, звучниот сигнал се исклучува автоматски.

По неколку минути неработење, апаратот преоѓа на „стенд-бај“. Се појавува тековното време.


# ЧЕКОР 3: МЕМОРИРАЊЕ НА ПРОГРАМАТА



## А) СНИМАЊЕ НА ПРОГРАМИ ДЕФИНИРАНИ ОД КОРИСНИКОТ (МОИ РЕЦЕПТИ)



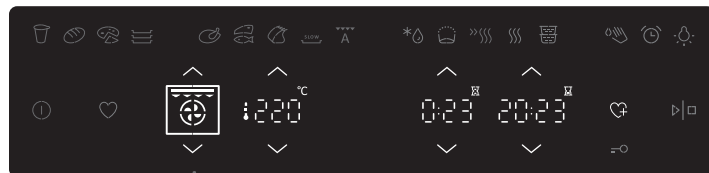
Допрете го копчето за да го одберете видот на храната и одберете Ваши сопствени подесувања:

- температура
- (количина)
- времетраење
- одложен почеток

Притиснете го копчето  и држете го притиснато три секунди, за да ги меморирате подесувањата. Символот за одбраниот вид храна ќе светне два пати.

 Вашите омилените рецепти што сте ги снимиле во меморијата може да се повикаат во секој момент. Допрете го копчето . Ќе се појават сите ваши снимени програми.

## В) СНИМАЊЕ НА ОДНАПРЕД ДАДЕНИТЕ ВРЕДНОСТИ НА СИСТЕМОТ НА РЕРНАТА



Одберете го системот на готвење. Однапред зададените вредности ќе се појават, но може да ги промените.

- температура
- времетраење на готвењето
- одложен почеток

Допрете го  копче и држете го 3 секунди, за да ги зачувате зададените вредности (тие ќе светнат двапати).

## ЧЕКОР 4: ПОЧНЕТЕ ГО ПРОЦЕСОТ НА ГОТВЕЊЕ

Почнете го процесот на готвење со притискање и кратко задржување на копчето СТАРТ/СТОП. Доколку не е избраната ниту една функција со тајмер, времето на готвење, активноста и температурните симболи се појавуваат на екранот.



## ЧЕКОР 5: КРАЈ НА ГОТВЕЊЕТО И ИСКЛУЧУВАЊЕ НА РЕРНАТА

По крајот на процесот на готвење, доаѓа до престанување и откажување и на сите подесувања со тајмер. На екранот се појавува точното време. По пет минути неработење, апаратот преоѓа на „стендабај“.

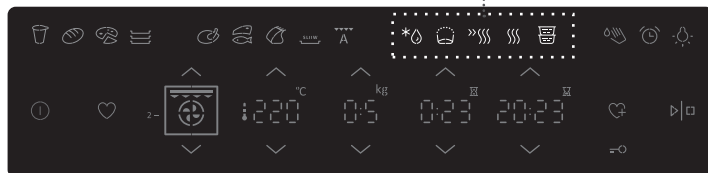


По крајот на процесот на готвење, доаѓа до престанување и откажување и на сите подесувања со тајмер, освен потсетникот на времето. На екранот се појавува точното време. Вентилаторот продолжува да работи уште некое време.



По употребата на рерната, во каналот за кондензатот (под вратата) може да се насобере вода. Пребришете го каналот со сунѓер или крпа.

## ЧЕКОР 6: ОДБИРАЊЕ ДОПОЛНИТЕЛНИ / ЕКСТРА ФУНКЦИИ



Допрете го копчето за да ја одберете функцијата на готвење.



### Одмрзнување

При оваа функција, воздухот циркулира без да работат грејачите. Се активира само вентилаторот. Користете ја оваа функција за полека да одмрзнете замрзната храна (торти, пецива, леб, земички и замрзнато овошје).

Со одбирање на односниот симбол, може да го наведете видот на храна, тежината или времето на почеток и крај на одмрзнувањето.

На половина пат до крајот на процесот, парчињата треба да се превртат, промешаат или одвојат, доколку се замрзнати заедно.



### Тесто – стасување и кревање

Користете ја оваа функција за да ви стаса или да ви се крене тестото со квасец. Се одржува оптимална температура, со што се стимулира квасецот и се забрзува процесот на стасување.



### Брзо загревање

Користете ја функцијата на загревање доколку сакате да ја загреете рерната до саканата температура колку што е можно побргу. Оваа функција не е соодветна за готвење. Кога рерната ќе се загрее до одбраната температура, процесот на загревање е завршен и рерната е подготвена за готвење во одбраниот начин на работа.



### Подгревање:

Подгревањето може да се користи за веќе зготвената храна да остане подолго топла. Одберете го симболот за да ја дефинирате температурата, како и времето на почеток и крај на подгревањето.



### Готвење на пареа на повеќе нивоа

Користете ја оваа функција за истовремено да зготвите разни видови храна во садови наредени еден над друг. Храната се готви на пареа, која се искачува нагоре од храната ставена на дното. Ставете ги јадењата со поголема количина (сосови, супи) во првиот сад; месото, зеленчукот и прилозите ставете го во вториот, а десертите во третиот сад (оваа функција е ефективна со соодветна опрема).

# ЧЕКОР 7: ОДБИРАЊЕ НА ОПШТИТЕ ПОДЕСУВАЊА



Допрете го копчето за да ги одберете подесувањата.



## Чистење со вода - Aqua clean

Применувајте го за да отстраните дамки. Истурете 0,6 литри вода во чаша или плиток сад за печење и ставете го на долната водилка. По 30 минути, остатоците од храна на емајлираните површини ќе бидат смекнати и лесно ќе може да ги избришете со влажна крпа.



## Дотерување на временскиот потсетник

Временскиот потсетник може да се користи независно од работењето на рерната. Активирајте го со притискање на копчето. Најдолгиот можен период на дотерување е 10 часа. Кога ќе истече времето, ќе се слушне звучен сигнал, кој може да го исклучите со допирање на копчето ЧАСОВНИК. По една минута, звучниот сигнал се исклучува автоматски.



## Светло во внатрешноста на рерната

Светлото во внатрешноста на рерната се вклучува автоматски при отворање на вратата или кога рерната ќе се вклучи. По крајот на процесот на готвење или кога вратата ќе се затвори, светлото продолжува да свети уште една минута. Светлото во внатрешноста на рерната може да се вклучи или да се исклучи со притискање на копчето СВЕТЛО.



## ЗАШТИТА НА ДЕЦА

Се активира со допирање на копчето (симболот) ЗАКЛУЧИ (LOCK) и задржување на истото извесно време. За исклучување на функцијата, допрете го копчето повторно.



Ако е активирана заштитата на деца, а не е вклучена некоја функција со тајмер (на екранот стои само времето), рерната не работи. Ако заштитата е активирана откако е подесена функција со тајмер, рерната ќе работи нормално, но нема да може да се менуваат зададените вредности. Кога е активирана оваа функција, не може да се менуваат системите (начините на готвење) или дополнителните функции. Може единствено да се прекине или да се исклучи процесот на готвење/печење. Бравата за заштита на деца останува активна и кога рерната ќе се исклучи. За да се избере нов систем, мора да се исклучи оваа функција.

## Време


Подесете го точното време откако ќе го приклучите апаратот во струја по прв пат или откако струјата е исклучена подолго време (подолго од една недела).

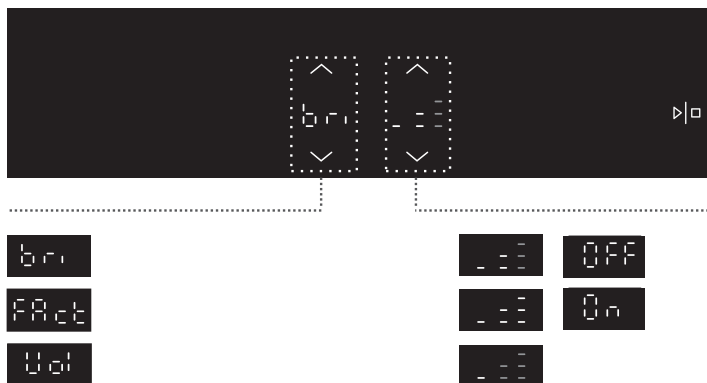
Подесете со копчето ЧАСОВНИК (CLOCK) – време (time).


Часовникот може да се дотера при секое исклучување на апаратот, со притискање на копчето ВКЛУЧИ/ИСКЛУЧИ. Изберете ги подесувањата со помош на стрелките (∧) и (∨).

8sek 

## Дотерување на контрастот и звукот и ресетирање на фабричките подесувања

Кога ќе се појави симболот , може да се прават подесувања. Притиснете го симболот „светло“ и држете го притиснат осум секунди. На екранот се појавува „br!“ како и две целосно осветлени столпчиња.



Изберете го саканото дотерување со помош на стрелките (∧) и (∨). Допрете го симболот  за да го потврдите изборот.



По недостиг на струја или по исклучување на апаратот, се враќаат сите дополнителни функции на корисникот.

# ОПИСИ НА СИСТЕМИТЕ (НАЧИНИ НА ГОТВЕЊЕ) И ТАБЕЛИ НА ГОТВЕЊЕ

---

Доколку не можете да ја најдете храната што ја сакате во табелата за готвење, најдете информации за слична храна. Информациите што се прикажуваат на екранот се однесуваат на готвење на едно ниво.

Се појавува интервал на предложената температура. Почнете со пониска температура и покачувајте ја доколку сметате дека јадењето не е доволно зацврвено.

Времето на готвење е груба претпоставка и може да варира, во зависност од одредени околности.

Загревајте ја рерната однапред само доколку тоа се бара со рецептот на табелите во овој прирачник со упатства. Загревањето на празна рерна троши многу енергија. Поради тоа, печење неколку вида пецива или неколку пици едно по друго заштедува многу енергија, зашто рерната ќе биде веќе загреана.

Употребувајте темни садови, обложени со црн силикон или со емајл, затоа што тие многу добро ја пренесуваат топлината.

Кога употребувате мрсна хартија, проверете дали е отпорна на високи температури.

Кога готвите поголеми парчиња месо или пецива, во рерната ќе се создаде многу пареа, која може да предизвика кондензација на вратата на рерната. Тоа е нормална појава, која нема да влијае врз работењето на апаратот. По процесот на готвење, пребришете ги вратата и стаклото.

Не ладете ја храната во затворена рерна, за да спречите кондензација (наросување).

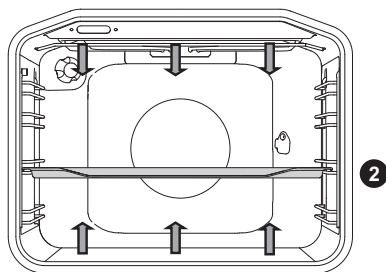


## Стандардни нивоа на зготвеност и препорачана конечна основна температура за различни видови месо

Вид храна	Основна температура на храната (°C)	Боја на месото на пресекот и боја на соковите
<b>ГОВЕДСКО</b>		
Недопечено	40-45	месо-црвена боја, како на свежо месо, малку сок
Средно недопечено	55-60	светлоцрвена, многу светлоцрвен сок
Средно печено	65-70	розова, малку бледорозов сок
Добро испечено	75-80	рамномерна сиво-кафена, малку безбоен сок
<b>ТЕЛЕШКО</b>		
Добро испечено	75-85	црвенокафена
<b>СВИНСКО</b>		
Средно печено	65-70	светло розова
Добро испечено	75-85	жолтокафеав
<b>ЈАГНЕШКО</b>		
Добро испечено	79	сива, розикав сок
<b>ОВЧКО</b>		
Недопечено	45	месо-црвена боја
Средно недопечено	55-60	светлоцрвена
Средно печено	65-70	розова во средината
Добро испечено	80	сива
<b>КОЗЈО МЕСО</b>		
Средно печено	70	бледорозова, розови сокови
Добро испечено	82	сива, соковите многу малку розови
<b>ЖИВИНА</b>		
Добро испечено	82	светлосива
<b>РИБА</b>		
Добро испечено	65-70	бела до сивокафена

## СИСТЕМИ НА ГОТВЕЊЕ

### ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ



Грејачите на дното и на плафонот на рерната испуштаат топлина подеднакво во внатрешноста на рерната.

#### Печење месо:

Употребувајте тава или сад од емајл, огноотпорно стакло или лиено железо. Садовите од нерѓосувачки челик не се погодни, затоа што силно ја рефлектираат топлината.

Храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
<b>МЕСО</b>				
Печено свинско	1500	2	180-200	90-110
Свински плешки	1500	2	180-200	100-120
Свински ролат	1500	2	180-200	120-140
Ќофтиња	1500	2	200-210	60-70
Печено говедско	1500	2	170-190	120-140
Телешки ролат	1500	2	180-200	90-120
Јагнешки бут	1500	2	180-200	80-100
Зајачки бут	1500	2	180-200	50-70
Коленица од дивеч	1500	2	180-200	100-120
Пица *	/	2	200-220	20-30
Пиле	1500	2	190-210	70-90
<b>РИБА</b>				
Варена риба	1000	2	210	50-60

Користете го овој систем за печење пиле, ако апаратот нема систем

Користете го овој систем за печење пица, ако апаратот нема систем

Свездичката (\*) во табелата означува дека рерната треба претходно да се загрее со одбраниот систем.

## Печење пецива

Користете само темни садови за печење на едно ниво. Ако печете во светли садови, пецивата нема да зацрвенат толку убаво, зашто таквите садови ја оддаваат топлината. Секогаш ставајте го садот за печење на решетката. Ако го употребувате садот за печење што оди со апаратот, тргнете ја решетката. Времето на готвење ќе биде пократко ако рерната е претходно загреана.

Храна	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
<b>ПЕЦИВА</b>			
Суфле од зеленчук	2	190-200	30-35
Благо суфле	2	190-200	30-35
Земички (пченично брашно)*	2	190-210	20-30
Бел леб *	2	180-190	50-60
Леб од хељада *	2	180-190	50-60
Полнозрнест леб *	2	180-190	50-60
Леб од ориз *	2	180-190	50-60
Леб од спелта *	2	180-190	50-60
Торта со ореви	2	170-180	50-60
Пандишпан торта *	2	160-170	25-30
Колач со сирење	2	170-180	65-75
Мафин	2	170-180	25-30
Мали пецива од тесто со квасец	2	200-210	20-30
Пирошки со зелје	2	185-195	25-35
Овошен колач	2	150-160	40-50
Колачи од белки и шеќер	2	80-90	120-130
Кифлички со желе (бухтли)	2	170-180	30-40

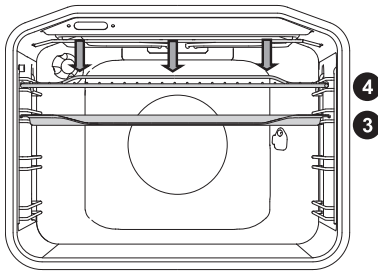
Свездичката (\*) во табелата означува дека рерната треба претходно да се загрее со одбраниот систем.

Грешка во готвењето	Совет
Готов ли е колачот?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Прободете го колачот на врвот со дрвена чепкалка или со стапче. Ако на местото не останат траги откако ќе ја тргнете чепкалката или стапчето, колачот е готов.</li> </ul>
Спласна ли тортата?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверете го рецептот.</li> <li>• Следниот пат ставете помалку течност.</li> <li>• Белешка: времето на мешање со миксер (кога се меша со мал миксер, блендер, итн.</li> </ul>
Тортата е премногу светла на дното?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Употребувајте темно обоен сад за печење.</li> <li>• Ставете го садот за печење едно ниво пониско и вклучете го долниот грејач кон крајот на процесот на готвење.</li> </ul>
Тортите со влажен фил не се допечени?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Зголемете ја температурата и печете подолго.</li> </ul>



Не ставајте го длабокиот сад за печење на првото ниво.

## ГОЛЕМА И ОБИЧНА СКАРА



Кога приготвувате храна со големата скара, работат горниот грејач и грејачот вграден на плафонот на рерната.

Кога приготвувате храна со обичната скара, работат горниот грејач и грејачот вграден на плафонот на рерната.

Максимална дозволена температура: 240 ° C

Однапред загревајте го инфрацрвениот грејач (за скара) околу пет минути.

Постојано надзирајте го процесот на готвење. Месото може да изгори брзо поради високата температура.

Печењето со грејачот за скара е погоден за крцкаво и нискомасно приготвување „братвурст“, филе од месо и риба (стекови, шницли, стек или филе од лосос, итн.) или леб за тост.

Кога печете скара директно на решетката, намачкајте ја со масло, за месото да не се залепи на неа и ставете ја на четвртото ниво. Садот за цедење ставете го на првото или второто ниво. Кога печете скара во сад за печење, проверете дали во садот има доволно течност за да не се запали. За време на готвењето, превртувајте го месото.

По печењето скара, исчистете ја рерната, помошните делови и садовите.

Табела за скара – мала скара

Вид храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
<b>МЕСО</b>				
Средно печен бифтек	180 g / парче	3	230	15-20
Филе од свински врат	150 g / парче	3	230	18-22
Котлети / одрезози	280 g / парче	3	230	20-25
Колбаси на скара	70 g / парче	3	230	10-15
<b>ЛЕБ ЗА ТОСТ</b>				
Тост	/	4	230	3-6
Отворени сендвичи	/	4	230	3-6

Табела за скара – голема скара

Вид храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
<b>МЕСО</b>				
Средно печен бифтек	180 g / парче	3	230	15-20
Добро печен бифтек	180 g / парче	3	230	18-25
Филе од свински врат	150 g / парче	3	230	20-25
Котлети/одрезоици	280 g / парче	3	230	20-25
Телешки шницли	140 g / парче	3	230	20-25
Колбаси на скара	70 g / парче	3	230	10-15
Шунка	150 g / парче	3	230	10-15
<b>РИБА</b>				
Стек / филети од лосос	200 g / парче	3	230	15-25
<b>ЛЕБ ЗА ТОСТ</b>				
Тост	/	4	230	1-3
Отворени сендвичи	/	4	230	2-5

При печење во тава за печење внимавајте секогаш да има доволно течност во садот за да спречите прегорување. Свртете го месото за време на готвењето.

При печење на пастрмка, исушете ја рибата со хартиена крпа. Зачинете ја внатре, намачкајте ја со масло од надворешноста и поставете ја на решетката. Не вртете ја рибата за време на печење.

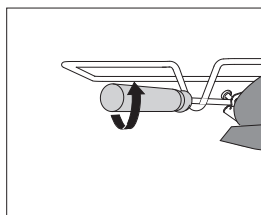
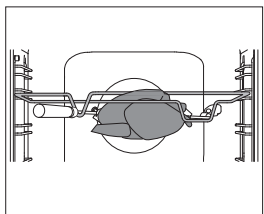
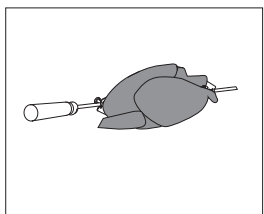
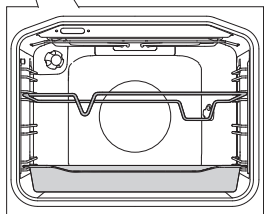
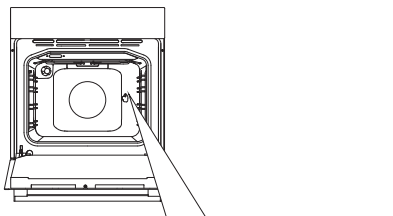


Секогаш држете ја вратата затворена при работа на инфрацрвениот грејач.

Решетката и другите додатни елементи на рерната се вжештуваат за време на печење со жар. Поради ова користете ракавици за готвење и штипалки за месо.

## Готвење на ражен (зависно од моделот)

Максималната температура кога се користи ражен е 240°C.



**1** Ставете ја основата за раженот на третото ниво од дното нагоре и ставете го длабокиот сад на долното (првото) ниво, за да служи како плех за цедење.

**2** Набодете го местото на раженот и зацврстете ги шрафовите.

**3** Ставете ја рачката на раженот на предната основа за раженот и вметнете го врвот во отворот на десната страна од задниот ѕид на рерната (отворот е заштитен со капак кој се навртува).

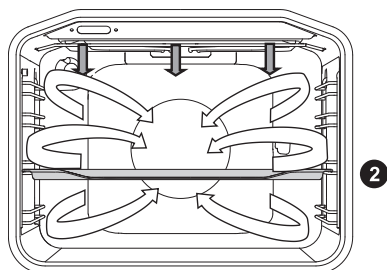
**4** Одвртете ја рачката на раженот и затворете ја вратата на рерната.

Вклучете ја рерната и одберете го системот ГОЛЕМА СКАРА.



Скарата работи само кога вратата од рерната е затворена.

## СКАРА СО ВЕНТИЛАТОР



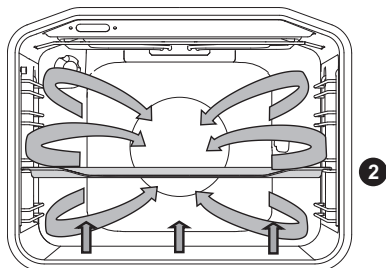
Во овој работен режим. Грејачот за жар и вентилаторот работат истовремено. Овој режим е соодветен за печење месо на жар, како и риба и зеленчук.

(Види опис и совети за ЖАР.)

Вид храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
<b>МЕСО</b>				
Патка	2000	2	150-170	80-100
Печено свинско	1500	2	160-170	60-85
Свински плешки	1500	2	150-160	120-160
Свински врат	1000	2	150-160	120-140
Половина пиле	700	2	190-210	50-60
Пиле	1500	2	190-210	60-90
<b>РИБА</b>				
Пастрмка	200 g / парче	2	200-220	20-30



## ТОПОЛ ВОЗДУХ И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ



Работат долниот грејач, тркалезниот грејач и вентилаторот за топол воздух. Погодно за печење пица, пита од јаболка и овошни торти.

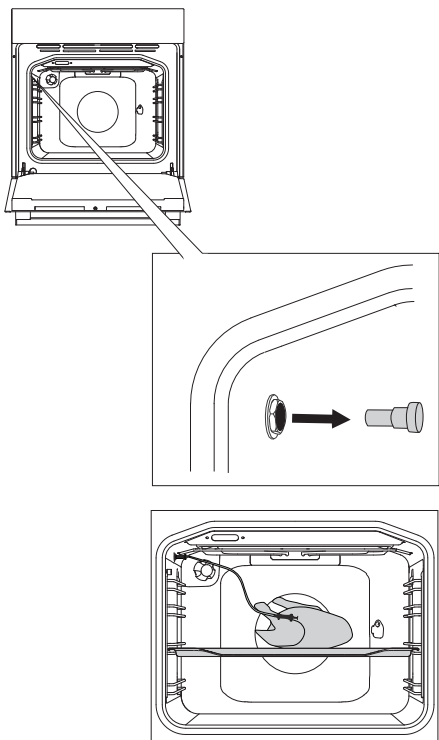
(Види опис и совети за ГОРЕН и ДОЛЕН ГРЕЈАЧ.)

Храна	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
Солен колач со тенка кора	2	150-160	65-80
Пица *	2	200-210	15-20
„Киш Лорен“ со тенка кора	2	180-200	35-40
Пита со јаболка од лиснато тесто	2	150-160	35-40
Штрудла од јаболка од лиснато тесто	2	170-180	45-65

Свездичката (\*) во табелата означува дека рерната треба претходно да се загрее со одбраниот систем.

## Печење на ражен (во зависност од моделот)

Кај овој начин на работа, наместете ја температурата за средината на храната. Рерната работи се додека средината на јадењето не ја постигне дадената температура. Температурата се мери преку раженот.



**1** Отстранете го металното капаче (лежиштето е во предниот горен агол на десниот ѕид на рерната).

**2** Поврзете го приклучокот на металниот ражен на лежиштето и заботете го раженот во јадењето. (Ако се активирани функции на тајмер, тие ќе бидат прекинати.)



Кога ќе се поврзе раженот, на екранот се појавува „**Prob**“. Дефинирајте ја саканата температура. Допрете го копчето СТАРТ.

На екранот ќе се појават зададената температура и температурата на раженот.



Во текот на готвењето, температурата на средината на месото која се покачува се појавува на екранот (саканата кора во средината на месото може да се прилагодува во текот на готвењето од 30 до 99 степени). Кога ќе се постигне зададената температура, процесот на готвење престанува. Ќе се слушне звучен сигнал, кој може да го исклучите со допирање на кое и да е копче. По една минута, звучниот сигнал автоматски ќе се исклучи. На екранот ќе се појави часовникот.

По процесот на готвење, вратете го металното капаче на лежиштето за раженот.

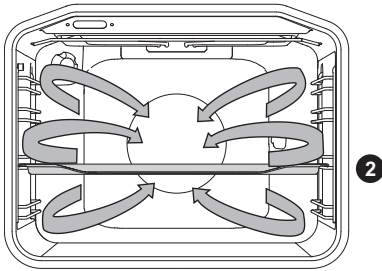
Храна	Тежина (g)	Ниво (одоздола)	Температура на јадрото на јадењето
<b>МЕСО</b>			
Говедско филе	1000	2	55-75*
Пиле, цело	1500	2	85-90
Мисирка	4000	2	85-90
Свинска печеница	1500	2	70-85
Месен ролат	1000	2	80-85
Телешко	1000	2	75-85
Јагнешко	1000	2	75-85
Дивеч	1000	2	75-85
Риби	1000	2	75-85

\*rare (краво) = 55-60 °C; средно (розово) = 65-70 °C ; темелно испечено = 70-75 °C



Користете го само раженот што е доставен со вашиот шпорет. Проверете дали раженот го допира грејачот во текот на готвењето. По процесот на готвење, раженот ќе биде врел. Внимавајте да не се изгорите.

## 360° ТОПОЛ ВОЗДУХ



Работат тркалезниот грејач и вентилаторот. Вентилаторот инсталиран на задниот ѕид на рерната обезбедува постојана циркулација на топол воздух околу јадењето што се пече или пецивата.

### Печење месо:

Користете тава или сад од емајл, огноотпорно стакло, глина или лиено железо. Садовите од челик што не рѓосува не се погодни, затоа што силно ја оддаваат топлината.

Ставете доволно течност во текот на процесот на готвење, за да не изгори месото. Во текот на печењето, превртувајте го месото. Месото ќе биде посочно ако го покриете.

Вид храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
<b>МЕСО</b>				
Печено свинско сосе кожа	1500	2	170-180	140-160
Патка	2000	2	160-170	120-150
Гуска	4000	2	150-160	180-200
Ќурка	5000	2	150-170	180-220
Пилешки гради	1000	3	180-200	60-70
Полнето пиле	1500	2	170-180	90-110

## Печење пецива

Се препорачува претходно загревање.

Бисквит-тортите и колачињата може да се печат во плитки садови за печење на неколку нивоа истовремено (второ и трето).

Запомнете дека времето на печење може да се разликува дури и доколку се користат истите плехови за печење. Бисквитите во горниот плех за печење може да бидат готови порано од оние во долниот.

Секогаш ставајте ги плеховите за печење на решетката. Ако го користите плехот што сте го добиле со апаратот, отстранете ја решетката.

За еднакво зацрвенување, деловите на бисквит-тортата треба да бидат со еднаква дебелина.

Храна	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење
<b>ПЕЦИВА</b>			
Пандишпан торта	2	150-160	25-35
Колач со рендано тесто	2	160-170	25-35
Овошна торта, пандишпан	2	150-160	45-65
Ролат од пандишпан*	2	160-170	15-25
Овошен колач со тенка кора	2	160-170	50-70
Штрудла со јаболка	2	170-180	40-60
Бисквити, тенка кора *	2	150-160	15-25
Чајни колачиња *	2	140-150	15-25
Колачи со квасец	2	170-180	20-35
Колачи од кори	2	170-180	20-30
<b>ЗАМРЗНАТА ХРАНА</b>			
Штрудла со јаболка и младо сирење	2	170-180	50-70
Пица	2	170-180	20-30
Смрзнат помфрит, спремен за рерна	2	170-180	20-35
Крокети, печени во рерна	2	170-180	20-35

Свездичката (\*) во табелата означува дека рерната треба претходно да се загрее со одбраниот систем.

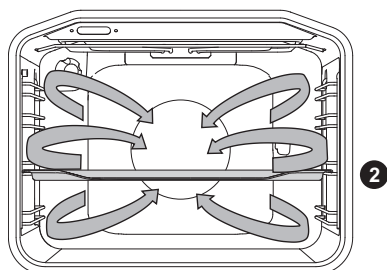


Не ставајте го длабокото тавче за печење во првата шина.



Eco

## ЕКО ПЕЧЕЊЕ



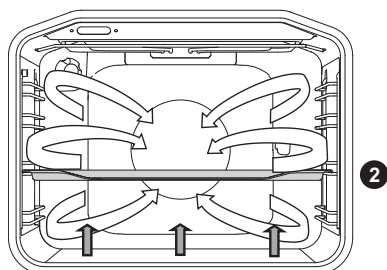
Работат тркалезниот грејач и вентилаторот. Вентилаторот инсталиран на задниот ѕид на рерната обезбедува постојана циркулација на топол воздух околу јадењето што се пече или пецивата.

Храна	Водило (одоздола)	Температура (°C)	Време за печење (min.)
<b>МЕСО</b>			
Свинско печено 1kg	2	180	140-160
Свинско печено 2kg	2	180	150-180
Говедско печено 1kg	2	190	120-140
<b>РИБИ</b>			
Цели риби 200/g парче.	2	180	40-50
Рибин филе 100/g парче	2	190	25-30
<b>ПЕЧИВО</b>			
Шприцани кекси	2	160	20-25
Мали колачиња	2	170	25-35
Бисквитен ролат	2	170	25-30
Овошна торта, кревко тесто	2	170	55-65
<b>ЗЕЛЕНЧУК</b>			
Гратиниран компир	2	170	40-50
Лазанја	2	180	40-50
<b>ЗАМРЗНАТА ХРАНА</b>			
Помфрит 1kg	2	200	25-40
Пилешки медалјони 0,7kg	2	200	25-35
Рибини стапчиња 0,6kg	2	200	20-30



Не ставајте го длабокото тавче за печење во првата шина.

## ДОЛЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР



Ова се користи за печење на лиснато тесто што не се надига многу и за конзервирање овошје и зеленчук. Користете го второто ниво одоздола и многу плиток сад за печење, за да му овозможите на топлиот воздух да циркулира околу горната страна на јадењето.

## КОНЗЕРВИРАЊЕ

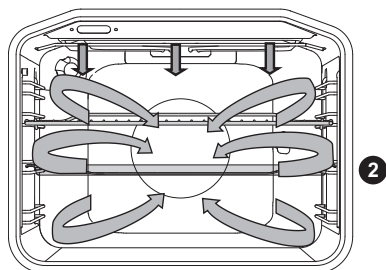
Подгответе ги плодовите што треба да ги конзервирате и теглите како и вообичаено. Користете тегли со гумен ластик и стаклен капак. Не користете тегли со капаци прицврстени со коноп или со метални или лимени капаци. Теглите треба да бидат со еднаква големина, исполнети со истата содржина и цврсто затворени.

Ставете 1 литар топла вода во длабокиот сад (околу 70°C) и ставете шест тегли од 1 литар во садот. Садот ставете го рерната, на второто ниво.

Во текот на конзервирањето, надзирајте ги производите и гответе се додека течноста во теглите не почне да врие, т.е. кога ќе почнат да се јавуваат меури во првата тегла.

Вид храна	Водилка (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на крчкање (мин)	Температура и време на готвење откако ќе почне да се крчка	Време на отстојување во рерната (мин)
<b>ОВОШЈЕ</b>					
Јагоди	2	160-180	30-45	/	20-30
Овошја со семка	2	160-180	30-45	/	20-30
Овошна каша	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>ЗЕЛЕНЧУК</b>					
Кисели краставички	2	160-180	30-45	/	20-30
Грав/моркови	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 мин	20-30

## АВТОМАТСКО ПЕЧЕЊЕ НА МЕСО



За време на автоматското печење работи горниот греач во комбинација со инфра и кружен греач. Се користи за сите видови на месо.

Кога печете на решетка, намачкајте ја со масло за да местото не се залепи на неа и ставете ја 3 ниво. Во 2 ниво пак ставете ја тавата за собирање на маснотии и сок од месото. Кога го печете месото во тавата ставете ја на 2 ниво.

Храна	Тежина (g)	Ниво (одоздола)	Температура (°C)	Време на печење (min.)	Температура на јадрото на јадењето
<b>МЕСО</b>					
Говедско филе	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Пиле, цело	1500	2	170-190	60-70	85-90
Мисирка	4000	2	160-180	150-180	85-90
Свинска печеница	1500	2	150-170	100-120	70-85
Месен ролат	1000	2	160-180	70-80	80-85
Телешко	1000	2	170-190	100-120	75-85
Јагнешко	1000	2	170-190	50-60	75-85
Дивеч	1000	2	170-190	55-65	75-85
Риби	1000	2	160-180	35-55	75-85

\*rare (крваво) = 55-60 °C; средно (розово) = 65-70 °C; темелно испечено = 70-75 °C



# ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ



Исклучете го апаратот од струја и почекајте да се олади.

Деца не треба да го чистат апаратот или да го одржуваат без соодветен надзор.

## Алуминиумски површини

Алуминиумските површини чистете ги со неабразивни средства за чистење за такви површини. Ставете од средството за чистење на мокра крпа и чистете ја површината. Потоа исплакнете ја површината со вода. Не ставајте го средството за чистење директно на алуминиумските површини. Не користете абразивни средства за чистење или сунѓери.

Белешка: површината не треба да дојде во контакт со спрејови за чистење рерни, зашто тоа може да доведе до видливи и трајни оштетувања.

## Предна страна на рерната од челик што не рѓосува

(во зависност од моделот)

Оваа површина чистете ја исклучиво со мек детергент (сапуница) и со мек сунѓер, кој нема да ја изгребе површината. Не користете абразивни средства за чистење или такви кои содржат раствори, зашто може да се оштети горниот слој на површината.

## Лакирани површини и пластични делови

(во зависност од моделот)

Не чистете ги тркалцата и копчињата, дршките на вратата, лепенките и контролните табли со абразивни средства или материјали за чистење, алкохолни средства за чистење или со алкохол. Веднаш отстранете ги сите дамки со мека, неабразивна крпа и малку вода, за да не се оштети површината.

Може да користите и средства и материјали за чистење за такви површини, согласно упатствата на односните производители.



Алуминиумските површини не треба да доаѓаат во допир со спрејови за чистење рерна, зашто тоа може да резултира со видливи и трајни оштетувања.

# КОНВЕНЦИОНАЛНО ЧИСТЕЊЕ

Може да применувате стандардна процедура за чистење за отстранување на застоени дамки во рерната (со помош на средства за чистење или со спреј за чистење рерна). По таквото чистење, темелно исплакнете ги остатоците од средството.

Исчистете ја рерната и помошните делови по секое користење, за остатоците да не се запалат и да се разгорат кон површината. Најлесниот начин да се отстранат маснотиите е да се користи топла сапуница, додека рерната е се уште топла.

За чистење на застоените дамки и валканици, користете конвенционални средства за чистење рерна. Темелно исплакнете ја рерната со чиста вода, за да ги отстраните остатоците од средството за чистење.

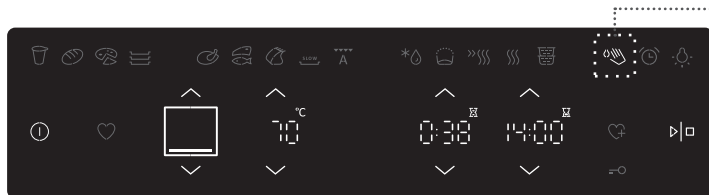
Никогаш не користете агресивни средства за чистење, абразивни сунѓери и средства за чистење, отстранувачи на дамки и рѓа, итн.

Чистете ги помошните делови (плеховите и садовите за печење, решетките, итн.) со топла вода и прашок.

Рерната, внатрешноста на рерната и садовите за печење се обложени со специјален емајл заради постигнување мазна и отпорна површина. Заради таквите специјални облози, чистењето на собна температура е полесно.


# КОРИСТЕЊЕ НА ФУНКЦИЈАТА АКВА ЧИСТЕЊЕ ЗА ЧИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

Истурете 0,6 литри вода во чаша или плиток сад за печење и ставете го на долната водилка.



Допрете го копчето Аква и наместете ја температурата на 70°C.

Допрете го копчето СТАРТ. Кога процесот на чистење ќе заврши, ќе се слушне звучен сигнал.

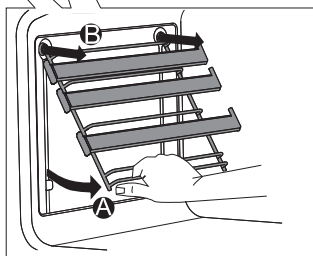
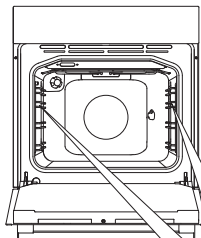
 По 30 минути, остатоците од храна на емајлираните сидови на рерната ќе бидат смекнати и ќе може лесно да се избришат со влажна крпа.



Користете ја функцијата Аква чистење откако рерната целосно ќе се олади.

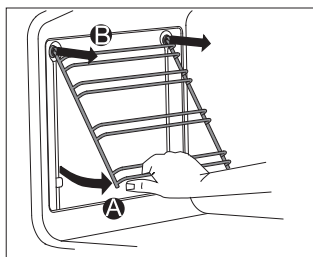
# ОТСТРАНУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА МЕТАЛНИТЕ ШИНИ

За чистење на шините користете само конвенционални средства за чистење.



**A** Фатете ги шините од долната страна и повлечете ги кон центарот на внатрешноста на рерната.

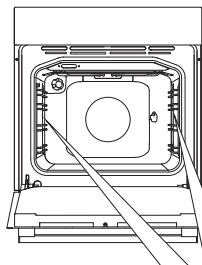
**B** Извадете ги од отворите на врвот.



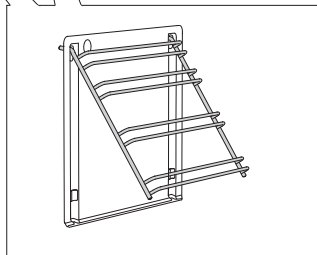
Не чистете ги шините што се извлекуваат во машината за садови.

# ИНСТАЛИРАЊЕ НА КАТАЛИЗАТОРСКИТЕ ДОДАТОЦИ

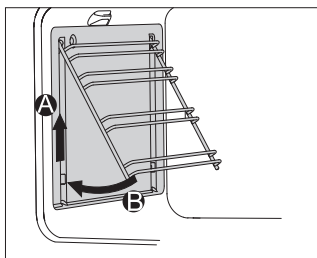
За чистење на шините, користете само конвенционални средства.



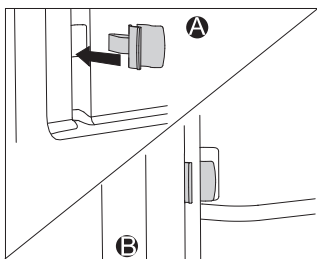
Извадете ги шините од лежиштата.



**1** Монтирајте ги шините на катализаторскиот додаток.



**2** Закачете ги додатоките со прикачените шини со помош на дупките и повлечете нагоре.

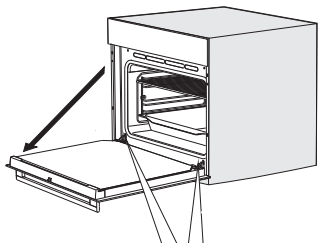


Кога инсталирате шини што се извлекуваат целосно, ставете го едниот крај од штипките што доаѓаат со апаратот во отворите на дното од сидот на внатрешноста на рерната, а другиот крај во штипките на шините. Целта на штипките е поцврсто да ги држат шините.

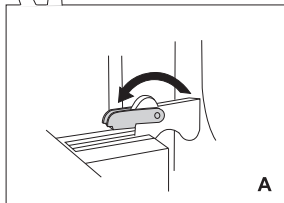


Не мијте ги катализаторските додатоци во машината за садови.

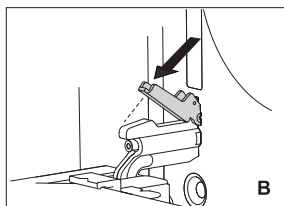
# ВАДЕЊЕ И СТАВАЊЕ НА ВРАТАТА ОД РЕРНАТА



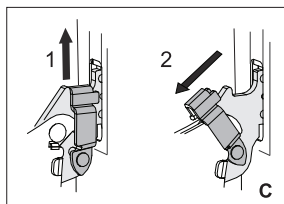
**1** Прво, отворете ја вратата докрај (се додека може).



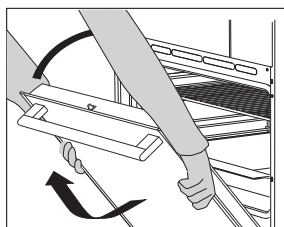
**2 A** Прво, отворете ја вратата докрај (се додека може).



**B** Ако апаратот е опремен со меко затварање на вратата, завртете ги жабичите од шарката наназад на  $90^\circ$  во однос на вратата (слика 2).



**C** Доколку апаратот има меко затварање на вратата, малку подигнете ги жабичите на вратата и повлечете кон себе.

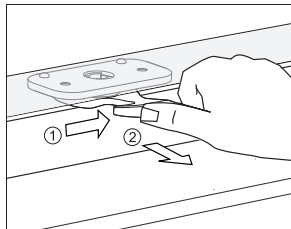


**3** Вратата затварајте ја полека, додека жабичите не се вклопат во отворите. Внимателно подигнете ја вратата и извлекете ја од лежиштето за шарки на апаратот. За да ја вратите вратата на место, одете по обратен редослед. Ако вратата не се отвора или не се затвора како што треба, проверете дали шарките се докрај легнати во лежиштата.



При враќање на вратата, секогаш проверувајте дали држачите на шарките се ставени во лежиштата, за да не дојде до нагло затворање на главната шарка, која е поврзана со силната главна пружина. Ако се активира пружината, може да дојде до повреда.

## ЗАКЛУЧУВАЊЕ НА ВРАТА (зависи од моделот)



За да ја отворите вратата на рерната, нежно притиснете надесно со палецот и истовремено повлечете ја вратата нанадвор.



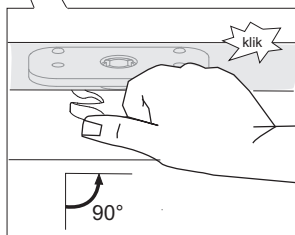
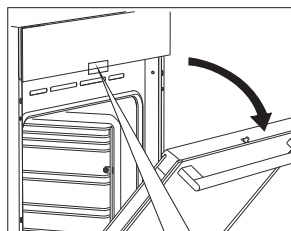
Кога вратата на рерната е затворена, бравата на вратата автоматски се враќа во почетната положба.

## ДЕАКТИВИРАЊЕ И АКТИВИРАЊЕ НА ЗАКЛУЧУВАЊЕТО НА ВРАТАТА

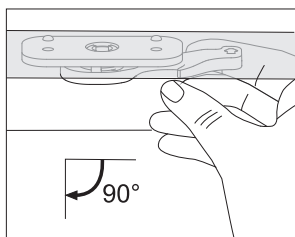


Рерната треба целосно да се излади.

Прво, отворете ја вратата од рерната.



Со палецот притиснете ја бравата на вратата надесно за 90 ° додека не почувствувате клик. Заклучувањето на вратата не е деактивирано.



За повторно активирање на заклучувањето на вратата, отворете ја вратата на рерната и користете го показалецот за десна рака за да ја повлечете рачката кон вас.

## НЕЖНО ЗАТВОРАЊЕ НА ВРАТАТА (зависно од моделот)

Вратата на рерната е вградена со помош на систем кој ја намалува силата на затворање на вратата, почнувајќи од аголот од 75 степени. Со тоа се овозможува едноставно, тивко и глатко затворање на вратата. Мало поттурнување (до агол од 15 степени во однос на позицијата на затворената врата) е доволно за вратата да се затвори автоматски и нежно.

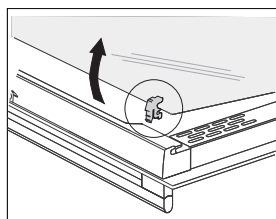
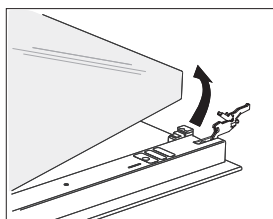
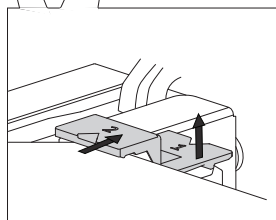
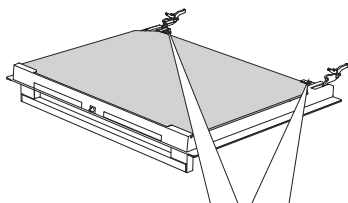


**Ако силата која се применува за да се затвори вратата е преголема, ефектот на системот се намалува или системот воопшто не функционира во поглед на безбедноста.**



# ВАДЕЊЕ И СТАВАЊЕ НА СТАКЛОТО ОД ВРАТАТА НА РЕРНАТА

Стаклото од вратата на рерната може да е исчисти и од внатре, но пред тоа треба да се извади. Извадете ја вратата (види поглавје „Вадење и ставање на вратата на рерната“).



**1** Малку поткренете ги држачите на левата и на десната страна од вратата (ознака 1 на лежиштето) и откачете ги од стаклото (ознака 2 на лежиштето).

**2** Држете ја рамката на стаклото на вратата на долниот раб; малку поткренете ја, за да го откачите од лежиштето и извадете го.

**3** За да го извадите третото стакло (само кај некои модели), кренете го извадете го. Извадете ги и гумените штитници на стаклото.

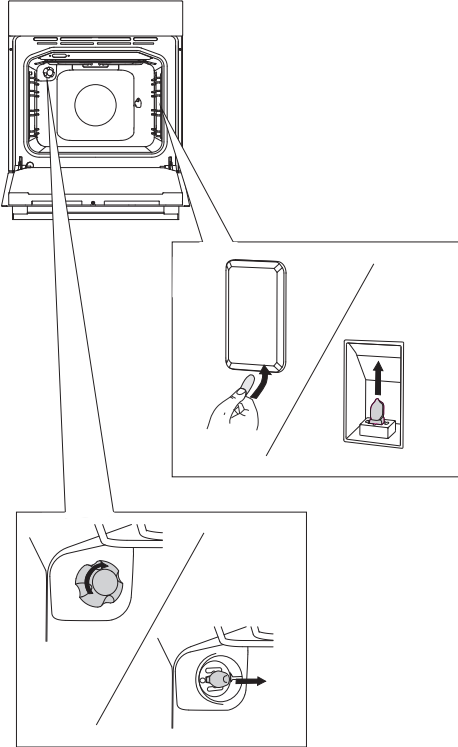


За да го вратите стаклото, потворете ја постапката по обратен редослед. Ознаките (полукругови) на вратата и на стаклото треба да се поклопат.

# МЕНУВАЊЕ НА СИЈАЛИЦАТА

Сијалицата е потрошен материјал и, поради тоа, не е опфатена со гаранцијата. Пред да ја смените сијалицата, извадете ги плехот, решетката и шините.

Користете („крстач“) шрафцигер Филипс. (Халогена сијалица: G9, 230 V, 25 W)



Користете рамен шрафцигер за да го одвртите капакот на сијалицата и извадете ја.

БЕЛЕШКА: Внимавајте да не го оштетите емајлот

Извадете ја халогената сијалица.



Носете заштита за да не се изгорите.

# ТАБЕЛА СО РЕШЕНИЈА НА ПРОБЛЕМИ

Проблем / грешка	Решение
Сензорите не реагираат; екранот е замрзнат.	Исклучете го апаратот од струја на неколку минути (одвртете го осигурувачот или исклучете го главниот прекинувач); потоа, повторно приклучете го апаратот и вклучете го.
Главниот осигурувач во Вашиот дом често паѓа.	Повикајте електричар.
Не свети сијалицата во рерната.	Процесот на менување на сијаличката е опишан во поглавјето Чистење и одржување.
Пецивото не е доволно печено.	Процесот на менување на сијаличката е опишан во поглавјето Чистење и одржување.
Екранот јавува грешка (E1, E2, E3 итн.).	Дошло до грешка во работата на електронскиот модул. Исклучете го апаратот од струја неколку минути. Потоа, повторно вклучете го апаратот и наместете го времето. Доколку екранот се уште јавува грешка, повикајте електричар.

Ако проблемот и натаму постои и покрај тоа што сте ги направиле горните постапки, повикајте овластен електричар. Поправките или побарувањата врз основа на гаранцијата кои се резултат на неправилно приклучување или користење на апаратот не се покриени со гаранцијата. Во таков случај, корисникот ги покрива трошоците на поправката.



Пред поправката, исклучете го апаратот од струја (со одвртување на осигурувачот или со вадење на кабелот од штекерот во ѕидот).

# ИСФРЛАЊЕ

---

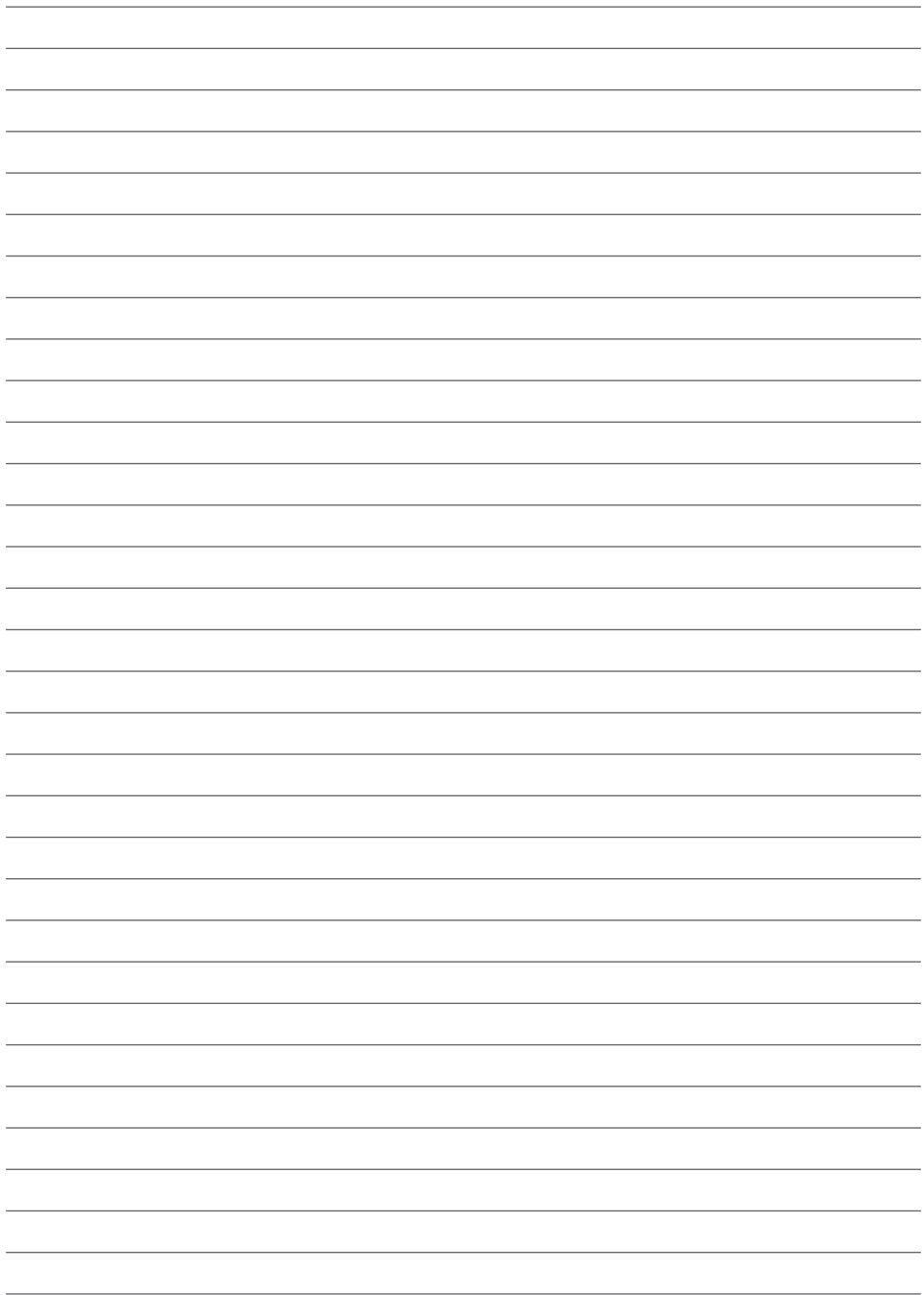


Пакувањето е направен од еколошки материјали кои може да се рециклираат, да се исфрлат или да се уништат без каква и да е опасност по животната средина. За таа цел, материјалите на пакувањето се означени соодветно.

Симболот на производот или на пакувањето е индикација за тоа дека производот не треба да се третира како нормален отпад од домаќинството. Производот треба да се однесе во овластен центар за преработка на отпад од електрична и електронска опрема.

Правилното исфрлање на производот помага во спречувањето негативни последици по животната средина и здравјето на луѓето, до кои може да дојде во случај на неправилно фрлање на производот. За детални информации во врска со фрлањето и преработката на производот, Ве молиме контактирајте го релевантното општинско тело за управување со отпад, Вашата служба за комунална хигиена или продавницата од која сте го купиле производот.

*Го резервираме правото на измени и грешки во упатството за користење.*







EVP\_EPM1.2\_ORAITO2



mk (03-20)