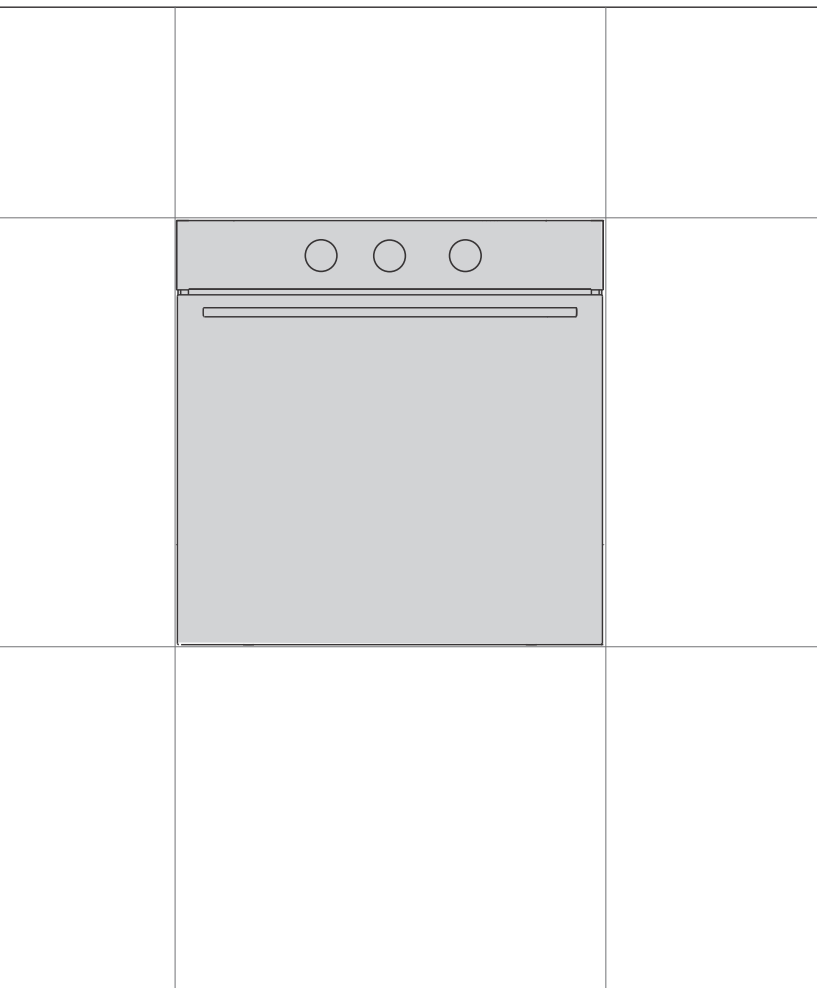


gorenje

МК

МК

УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА НА ВГРАДНА ПЕРНА



Срдечно Ви благодариме за вашата доверба и купување на нашиот производ.

За полесна употреба на овој производ ви подготвивме детално упатство за употреба. Упатствата ќе ви овозможат да го запознаете што подобро и побрзо овој апарат како и неговата употреба.


Штом апаратот ќе ви биде доставен, веднаш проверете го апаратот да не е оштетен. Ако утврдите оштетување при транспортот, ве молиме контактирајте го продавачот од каде што сте го купиле апаратот, или подрачниот магацин од каде апаратот ви бил доставен. Телефонскиот број ќе го најдете на фактурата или на испратницата.


Упатството за вградување и поврзување се наоѓа во посебен документ

Упатствата за употреба, вградување и поврзување се исто така достапни и на нашата веб страница:

<http://www.gorenje.com>

Следниве симболи се користат во упатството за употреба и го имаат следново значење:

 **ИНФОРМАЦИЈА!**
Информации, совет, помош или препорака

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Предупредување за општа опасност



Внимателно прочитајте го упатството.

Содржина

Безбедносни предупредувања	4
Други важни безбедносни предупредувања.	6
Опис на апаратот	8
Плочка со спецификации - информации за производот	8
Контролна табла	9
Копче притисни-повлечи	9
Опрема на апаратот	10
Контролни светла	10
Шини	10
Прекинувач на вратата од рерната	11
Вентилатор за ладење	11
Опрема и додатоци на рерната	11
Пред првата употреба	13
Избирање на подесувања	13
ОДБИРАЊЕ НА СИСТЕМ ЗА ГОТВЕЊЕ	13
ПОДЕСУВАЊЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГОТВЕЊЕ	15
ФУНКЦИИ НА ТАЈМЕР	15
Почеток на процесот на готвење	16
Крај на готвењето и исклучување на рерната	16
Општи совети за печење	17
Табела за готвење	18
Одржување и чистење	23
Користење на функцијата Aqua Clean (чистење со вода) за чистење на рерната	24
Отстранување на шините и фиксните телескопски водилки	25
Отстранување и заменување на вратата од рерната и стаклените панели	26
Замена на сијалицата	28
Табела за отстранување на грешки	29
Посебни предупредувања и известувања за дефекти	29
Фрлање во отпад	30
Пробно готвење	31

Безбедносни предупредувања



ВАЖНИ МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ - ВНИМАТЕЛНО ПРОЧИТАЈТЕ ГИ УПАТСТВАТА И ЧУВАЈТЕ ГИ ИСТИТЕ ЗА ИДНА УПОТРЕБА

Апаратот мора да биде поврзан на електричната мрежа при што мора да има и вградено средство за исклучување од електричната мрежа. Приклучокот на електричната мрежа мора да биде во согласност со правилата за вмрежување на електрична мрежа.

Во електричната инсталација мора да бидат вградени уреди за исклучување, во согласност со правилата за електрични инсталации.

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

Во случај струјниот кабел да е оштетен, мора да го замени производителот, неговиот агент за сервисирање или слично квалификувано лице, за да се избегнат опасности (се однесува само на апарати со кои доаѓа струен кабел).

За време на употреба, апаратот станува жешок. Внимавајте да не ги допрете грејните елементи во рерната.

Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и повеќе, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или без искуство или знаење, под услов да се под надзор или да им се дадат упатства во врска со користењето на апаратот на безбеден начин и да се свесни за можните опасности. Деца не смеат да си играат со апаратот. Деца не смеат да го чистат или одржуваат апаратот без надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Деловите што може да се допрат се вжештуваат за време на работење на апаратот. Мали деца треба да се држат настрана од апаратот.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и некои од неговите пристапни делови може да станат многу жешки за време на употребата. Внимавајте да не ги допрете грејните елементи. Да се држат децата помали од 8 години настрана, освен доколку не се под постојан надзор.

Апаратот не е наменет да биде управуван со помош на надворешни програмски тајмери или специјални далечински системи за надзор.

Не употребувајте груби абразивни средства за чистење или остри метални стругала за чистење на стаклото од вратата на рерната или стаклото на прикачените капаци на грејната плоча (онаму каде е соодветно ова) , бидејќи може да ја изгребат површината што може да доведе до кршење на стаклото.

Не употребувајте апарати за чистење со пареа или апарати за чистење висок притисок на апаратот, затоа што тоа може да предизвика струен удар.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред замена на сијалицата, проверете дали апаратот е исклучен од главното напојување на електричната мрежа со цел да се спречи опасност од електричен удар.

Никогаш не сипувајте вода директно врз дното од отворот на рерната. Температурните разлики можат да го оштетат слојот од емајл.

Други важни безбедносни предупредувања.

Апаратот е наменет исклучиво за некомерцијални цели. Не користете го апаратот за други цели како загревање на простории, сушење на домашни миленици или други животни, хартија, ткаенини, растенија и слично бидејќи ова може да доведе до повреда или да предизвика пожар.

Апаратот мора да биде поврзан на електричната мрежа при што мора да има и вградено средство за исклучување од електричната мрежа. Приклучокот на електричната мрежа мора да биде во согласност со правилата за вмрежување на електрична мрежа.

Не го подигнувајте апаратот држејќи го за рачката од вратата.

Можат да се оштетат шарките на вратата кога се под преголемо оптоварување. Не стојте и не седете на отворената врата од рерната и не се потпирајте на неа. Исто така, не ставајте тешки предмети на вратата од рерната.

Ако струјните кабли на други апарати кои се поставени во близина на овој парат се вплеткаат во вратата на рерната, истите може да се оштетат, што може да предизвика краток спој. Затоа, осигурете се дека струјните кабли на другите апарати се секогаш на безбедно растојание.

За време на работење на рерната вратата на рерната се загрева посилно. За додатна заштита вградено е трето стакло, кое ја снижува површинската температура на надворешното стакло од вратата на рерната (само кај некои модели).

Погрижете се вентилите да не се покриени или попречени на друг начин.

Не ставајте постава од алуминиумска фолија во отворот на рерната и не поставувајте тави за печење или други садови за готвење на дното на рерната. Ова ќе ја попречи и намали циркулацијата на воздух во рерната, ќе го забави процесот на печење и ќе го уништи слојот од емајл.

Препорачуваме да избегнувате да ја отворате вратата на рерната за време на печењето, затоа што тоа ја зголемува потрошувачката на струја и го зголемува насобирањето на кондензација.

На крајот на процесот на печење и за време на печењето, бидете внимателни кога ја отворате вратата на рерната, затоа што постои опасност да се изгорите.

За да спречите насобирање на бигор, оставете ја вратата на рерната отворена откако ќе завршите со користење, за да се олади отворот на рерната до собна температура.

Исчистете ја рерната откако целосно ќе се олади.

Можно е да настанат евентуални несовпаѓања во нијансите на боите помеѓу различните апарати или компоненти кои припаѓаат на истиот дизајн поради различни фактори, како што се различните агли под кои се гледаат апаратите, позадини со различни бои, материјалите и осветлувањето на просторијата.

Никогаш не сипувајте вода врз дното од отворот на рерната. Температурните разлики можат да го оштетат слојот од емајл.

Не користете го апаратот доколку е оштетен. Јавете се на овластениот сервисен центар.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред приклучување на апаратот. Поправки или интервенции кои резултираат од неправилно приклучување или користење на апаратот не се покриени од гаранцијата.

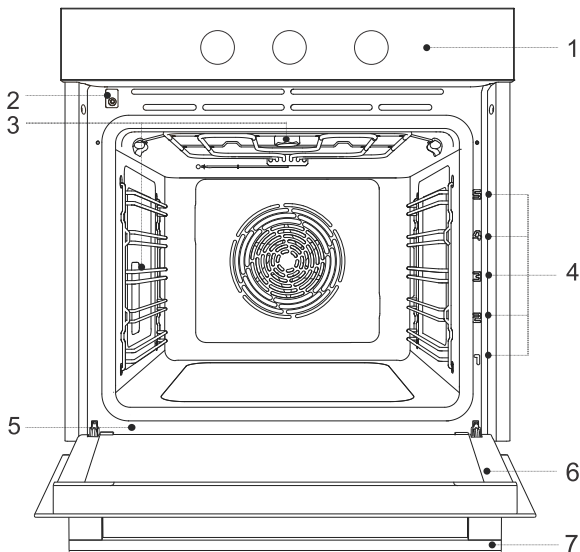
Опис на апаратот



ИНФОРМАЦИЈА!

Функциите и опремата на апаратот зависат од моделот.

Основната опрема на вашиот апарат вклучува шини за решетки, плиток сад за печење и решетка.

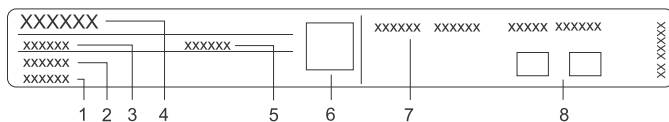


- 1 Контролна табла
- 2 Копче за вратата од рерната
- 3 Осветлување
- 4 Водилки - нивоа за готвење

- 5 Плочка со спецификации
- 6 Врата од рерната
- 7 Рачка на вратата од рерната

Плочка со спецификации - информации за производот

На работ на рерната се наоѓа плочка со спецификации која содржи основни информации за апаратот.

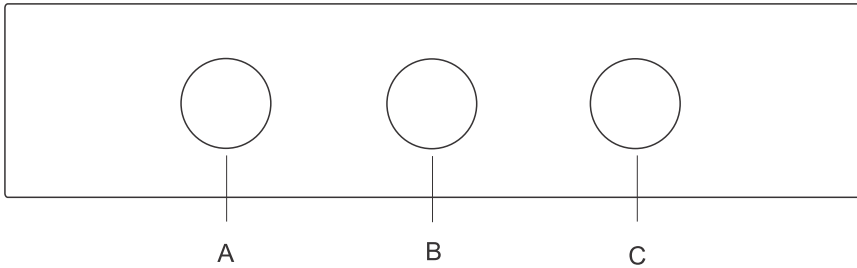


- 1 Сериски број
- 2 Моделна ознака
- 3 Тип
- 4 Марка

- 5 Шифра/Идентификација
- 6 QR код (зависно од моделот)
- 7 Технички информации
- 8 Знаци/симболи за сообразност

Контролна табла

(Во зависност од моделот)



- A. копче за избор на програма
- B. тајмер за исклучување (зависно од моделот)
- C. Тркалце за подесување температура

Копче притисни-повлечи

(Во зависност од моделот)

Нежно притиснете го копчето додека не отскокне, потоа, може да го завртите во саканата положба.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

По секоја употреба свртете го копчето во позиција на исклучување и притиснете го наназад. Копчето притисни-повлечи може да се притисне наназад кога прекинувачот е во позиција на исклучување.

Опрема на апаратот

Контролни светла

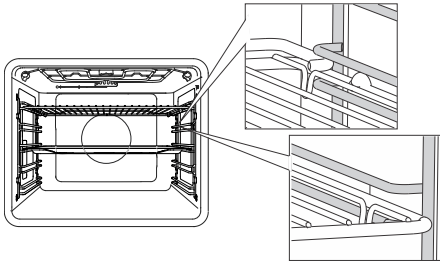
(Во зависност од моделот)

Сијаличка: покажува дали работи грејачот. Кога грејачите работат, сијаличката е вклучена (на апарат без тајмер за исклучување)

Сијаличка за температура: оваа сијаличка е вклучена кога грејачите во рерната работат, а се исклучува кога ќе се постигне поставената температура.

Шини

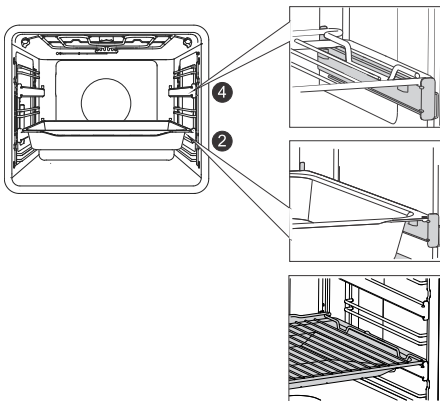
- Шините овозможуваат готвење или печење на 5 нивоа.
- Висината на нивоата на шините во кои можат да се вметнат тавите или решетките се бројат одоздола нагоре.
- Шините на нивоата 4 и 5 се наменети за јадења на скара.
- Кога се вметнува опремата, истата треба да биде правилно свртена.



Во случај на шините, секогаш вметнувајте ја решетката и тавите за печење во отворот помеѓу горниот и долниот дел на секое ниво на шината.

Фиксни водилки на извлекување

(Во зависност од моделот)



Може да се вградат водилки на извлекување за второто и четвртото ниво.

Во случај да има фиксни телескопски водилки, ставете ја решетката или тавата за печење на водилката. Можете да ја ставите решетката директно во тавата за печење (плитка или длабока сенаменска тава за печење) и да ги ставите двете на истата водилка; во овој случај, тавата за печење служи како плех за цедење.

Вградни водилки на извлекување

(Во зависност од моделот)



Водилката што се закачува и се вади може да се вметне во било кој простор помеѓу две жичани шини.

Ставете ја водилката симетрично на жичаните шини на левата и на десната страна во внатрешноста на рерната. Најпрво, закачете ја горната штипка на водилката под жицата на жичаната шина. Потоа, ставете ја долната кука на прописното место и притиснете додека не се слушне КЛИК.

ЗАБЕЛЕШКА: Водилките можат да се приклучат на која било висина помеѓу две нивоа на шината за решетките.

ИНФОРМАЦИЈА!

Вградните водилки на извлекување не можат да се приклучат за шини со двојно ниво со фиксно делумно извлекување. Меѓутоа, тие можат да се приклучат на шини со делумно извлекување со едно ниво, на нивоата 3-4 и 4-5.

Осигурете се дека водилката на извлекување е правилно ротирана и дека се извлекува нанадвор, т.е. надвор од рерната.

Прекинувач на вратата од рерната

(Во зависност од моделот)

Ако се отвори вратата на рерната додека работи рерната, прекинувачот го исклучува грејачот и вентилаторот во отворот на рерната. Кога вратата ќе се затвори, прекинувачот повторно го вклучува апаратот.

Вентилатор за ладење

Апаратот има вградено вентилатор за разладување кој го лади куќиштето, вратата и контролната табла. Откако ќе се исклучи рерната, вентилаторот за разладување продолжува да работи краток период за да ја излади рерната.

Опрема и додатоци на рерната

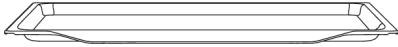
(Во зависност од моделот)



РЕШЕТКАТА се користи за скара или како потпора за тегсија, тава за печење или сад за печење заедно со храната која ја печете.

ИНФОРМАЦИЈА!

На решетката има безбедносен осигурувач. Затоа, поткренете ја решетката од предната страна кога ја извлекувате од рерната.

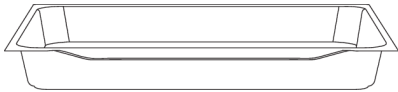


ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕЊЕ се користи за плоснати и мали пецива. Може исто така да се користи како плех за цедење.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Плитката тава за печење може да се деформира како што ќе се загрева во рерната. Откако ќе се олади, се враќа во првобитниот облик. Таквите деформации не влијаат на нејзината функција.



СЕНАМЕНСКАТА ДЛАБОКА ТАВА ЗА ПЕЧЕЊЕ служи за печење зеленчуци и полнети пецива. Може исто така да се користи како плех за цедење.



ИНФОРМАЦИЈА!

Никогаш не ја вметнувајте сенаменската (универзалната) длабока тава за печење во првата шина за печење.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

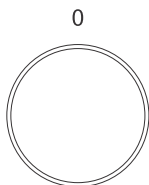
Апаратот и некои од пристапните делови се загреваат за време на готвењето.

Пред првата употреба

- Отстранете ги додатоците за рерната и амбалажите (картон, стиропор) од рерната.
- Избришете ги додатоците за рерната и внатрешноста со влажна крпа. Не користете абразивни или груби крпи и средства.
- Загрејте ја празната рерна приближно еден час со горниот и долниот зелен систем на температура од 250 °C. Ке се ослободи карактеристичен мирис на „нова рерна“; затоа, проветрете ја просторијата темелно за време на овој процес.

Избирање на подесувања

ОДБИРАЊЕ НА СИСТЕМ ЗА ГОТВЕЊЕ



Вртете го ТРКАЛЦЕТО (налево и надесно) за да ја одберете ПРОГРАМАТА НА ГОТВЕЊЕ (види табела со програми).




ИНФОРМАЦИЈА!

Функциите и опремата на апаратот зависат од моделот.

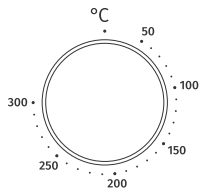
Симбол	Употреба
	БРЗО ЗАГРЕВАЊЕ За да се постигне поставената температура што е можно поскоро. Кога рерната ќе се загрее до посакуваната температура, процесот на загревање е завршен. По ова следува програмата која сакате да ја употребите за да ја зготвите храната. Оваа функција не е погодна за готвење храна.
	ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕАЧ¹⁾ Користете ја оваа програма за конвенционално печење на едно ниво, за суфле и за печење на ниски температури (бавно готвење). Инјектираната пареа дава подобро руменило и повеќе крцкавост на површината.
	ГОЛЕМА СКАРА СО ВЕНТИЛАТОР За печење живина и поголеми парчиња месо под грејачот за скара.
	ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕЊЕ (ТОПОЛ ВОЗДУХ)¹⁾ Овој начин на готвење дава крцкава кора без дополнителни маснотии. Ова е здрава верзија на пржењето брза храна, со помалку калории во зготвената храна. Соодветно за помали парчиња место, риба, зеленчуци и смрзнати производи спремни за пржење (помфрит, пилешки медаљони). Инјектираната пареа дава подобро руменило и повеќе крцкавост на површината.
	ТОПОЛ ВОЗДУХ¹⁾ Топлиот воздух овозможува подобро струење на топол воздух околу храната.
	На овој начин ја суши површината и создава подебела кора. Користете ја оваа програма за да готвите месо, пецива и зеленчуци и за да сушите храна на едно ниво или на повеќе нивоа истовремено. Инјектираната пареа дава подобро руменило и повеќе крцкавост на површината.

Симбол	Употреба
 	ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕАЧ ¹⁾ Користете ја оваа програма за конвенционално печење на едно ниво, за суфле и за печење на ниски температури (бавно готвење). Инјектираната пареа дава подобро руменило и повеќе крцкавост на површината.
  	ДОЛЕН ГРЕАЧ Користете ја оваа програма кон крајот на готвењето за да се зарумени долниот дел од храната. Оваа програма е исто соодветна за готвење во вода.
	ГОЛЕМА СКАРА Користете ја оваа програма за да печете големо количество плоската храна како што е тост, отворени сендвичи, скарациски колбаси, риба, ражнички итн., како и за гратинирање и за заруменување на кората. Грејачите монтирани на горниот дел на отворот на рерната еднакво ја греат целата површина. Максималната дозволена температура е 240 °C.
	БАВНО ПЕЧЕЊЕ ²⁾ За нежно, бавно и еднакво печење место, риба и пецива на едно ниво. Овој начин на готвење ќе остави поголема содржина на вода во месото, со што ќе биде посочно и меко, додека пецивата ќе бидат еднакво заруменети/испечени. Оваа програма се користи во температурен опсег помеѓу 140 °C и 240 °C.
	ПРОГРАМА ЗА ПИЦА Оваа програма е најдобра за печење пица и за пецива со повисока содржина на вода. Користете ја за печење на едно ниво, кога сакате храната да се зготви побрзо и да биде крцкава.
	ПЕЧЕЊЕ СМРЗНАТА ХРАНА Оваа програма овозможува печење смрзната храна за пократко време без предзагревање. Најдобро за печење полузготвени смрзнати производи (пецива, кроасани, лазања, помфрит, пилешки медаљони), месо и зеленчук.
	ОДМРЗНУВАЊЕ Користете ја оваа функција за контролирано одмрзнување на замрзната храна (колачи, печива, леб, кифли и длабоко замрзнато овошје). За време на процесот на одмрзнување, превртете ги парчињата храна, промешајте ја храната и одделете ги парчињата што се замрзнати заедно. За микробиолошка безбедност, препорачуваме бавно одмрзнување на месото и друга деликатна храна во фрижидерот.
	AQUA CLEAN Оваа програма овозможува полесно отстранување нечистотии од внатрешноста на рерната.
	СИЈАЛИЧКА НА РЕРНАТА Сијаличката на рерната се вклучува кога ќе одберете програма или кога ќе го свртите тркалцето на позицијата на сијаличката.

1)  Можете да додадете и пареа при печењето со овие програми. Основната функција ќе се активира откако ќе ја одберете програмата. Ако ја користите тавата за печење со вода, финкцијата ќе се промени во печење со пареа (видете го поглавјето Започнување со работењето).

2) Оваа функција се користи за одредување на енергетско ефикасна класа во согласност со EN 60350-1 стандардот.

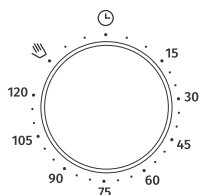
ПОДЕСУВАЊЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГОТВЕЊЕ



Свртете го копчето за да ја изберете посакуваната ТЕМПЕРАТУРА.


ФУНКЦИИ НА ТАЈМЕР

(Во зависност од моделот)




ТАЈМЕР ЗА ИСКЛУЧУВАЊЕ (прекинувач за тајмер) Прво изберете ја програмата за готвење и температурата. Поставете го времето со вртење на тркалцето во насока на стрелките на часовникот. Кога ќе истече поставеното време, избраната програма ќе се исклучи.

ИНФОРМАЦИЈА!

Ако не сакате да го користите прекинувачот за тајмерот или ако времето е пократко од 15 минути или подолго од 120 минути, тогаш се препорачува рачната поставка. Свртете го тркалцето налево кон симболот . Кога е на позиција „0“ рерната нема да работи.

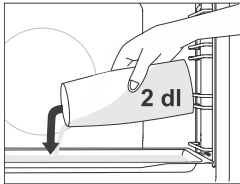
Почеток на процесот на готвење

По 10 секунди, кога програмата, температурата и тајмерот ќе се постават, рерната започнува да работи.

Кај моделите со тајмер, изберете го времето на готвење или свртете го тајмерот за исклучување кон рачната позиција .

ИНФОРМАЦИЈА!

За време на готвењето, можете да ја промените ПРОГРАМАТА, ТЕМПЕРАТУРАТА и ФУНКЦИИТЕ НА ТАЈМЕРОТ.



Печење со додадена пареа

Вбригувањето пареа резултира со подобро заруменување и покрцкава кора.

За програмите **со додавање или инјектирање пареа**, вметнете ја плитката тава за печење во шината на првото ниво, додека рерната е ладна. Ставете најмногу 2 dl вода во тавата за печење. Ставете ја храната која ќе се готви на второто ниво и започнете ја програмата.

ИНФОРМАЦИЈА!

Ако користите длабока тава за печење, вметнете ја едно ниво погоре од наведеното во табелата на препорачани поставки. За најдобра работа на функцијата, не отворајте ја вратата и не додавајте вода за време на процесот на готвење.

Крај на готвењето и исклучување на рерната

Свртете го ТРКАЛЦЕТО ЗА ИЗБОР НА ПРОГРАМА НА ГОТВЕЊЕ и ТРКАЛЦЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРА на позиција "0". Ќе се огласи звучен сигнал.

ИНФОРМАЦИЈА!

По користењето на рерната, може да има заостаната вода во каналот за кондензат (под вратата). Избришете го каналот со сунѓер или со крпа.

Општи совети за печење
























- Отстранете ја сета непотребна опрема од рерната за време на печењето
- Користете опрема направена од огноотпорни нерелективни материјали (тавите за печење кои доаѓаат со рерната, тепсии и садови, емајлирани садови за готвење, огноотпорни стаклени садови). Материјалите со светла боја (челик или алуминиум) рефлектираат топлина. Како резултат, термичката обработка на храната во нив е помалку ефикасна.
- Секогаш вметнувајте ги тавите и тепсиите за печење до крајот на шините. Кога печете на решетката, ставете ги тавите и тепсиите за печење на средината на решетката.
- За оптимална подготовка на храната, препорачуваме да се држите до насоките дадени во табелата за готвење. Изберете ја пониската наведена температура и најкраткото наведено време на готвење. Кога времето ќе истече, проверете ги резултатите и прилагодете ги поставките по потреба.
- Освен доколку не е крајно нужно, не отворајте ја вратата на рерната за време на печењето.
- Не поставувајте ги тавите за печење директно на дното на отворот на рерната.
- Не ја користете сенаменската длабока тава за печење на првото ниво на шините додека работи апаратот.
- Не го покривајте дното на отворот на рерната или решетката со алуминиумска фолија.
- Со подолгите програми на готвење, можете да ја исклучите рерната приближно 10 минути пред крајот на времето на готвење за да ја искористите насобраната топлина.
- Секогаш поставувајте ги сатовите за печење на решетката.
- Кога печете на неколку нивоа истовремено, вметнете ја сенаменската длабока тава за печење на пониското ниво.
- Кога готвите според рецепти од постари книги за готвење, користете го долниот и горниот греач (како во конвенционалните рерни) и наместете ја температурата 10 °C пониско отколку онаа наведена во рецептот.
- Ако користите хартија за печење, осигурете се дека таа е отпорна на високи температури. Секогаш сечете ја соодветно. Хартијата за печење спречува храната да се залепи на тавата за печење и полесно се отстранува храната од тавата за печење.
- Кога се готват поголеми парчиња место или пециво со поголема содржина на вода, се создава многу пара во рерната, што може да создаде кондензација на вратата на рерната. Ова е нормална појава која нема да влијае на работењето на апаратот. По готвењето, избришете ја вратата и стаклото на вратата.
- Кога готвите директно на решетката, поставете ја сенаменската длабока тава едно ниво подолу за да служи како плех за цедење.

Брзо предзагревање на рерната: Загрејте ја рерната однапред само ако е така наведено во рецептот или во табелите во ова упатство за употреба. Ако ја користите функцијата за брзо предзагревање, не ставајте храна во рерната се додека рерната целосно не се загрее. Температурата има значително влијание врз крајниот резултат. Брзото предзагревање се препорачува за деликатни парчиња месо (филе) и за теста нараснати со квасец за кои е потребно пократко време на печење. Загревањето на празна рерна троши многу енергија. Затоа, доколку е возможно, препорачуваме да готвите неколку јадења едно по друго, или да правите неколку јадења истовремено.

























Бавно печење: Овозможува бавно и контролирано готвење на ниска температура. Соковите од месото се распределени еднакво, а месото останува сочно и меко. Методата на бавно печење е соодветна за деликатни парчиња месо без коска. Пред бавното готвење, потпржете го месото темелно од сите страни во тава за пржење.

Табела за готвење



























ЗАБЕЛЕШКА: Храната за која е потребно целосно предзагреана рерна е обележана со една ѕвездичка * во табелата. Храната за која е доволен циклус на предзагревање од 5 минути е обележана со две ѕвездички **. Во овој случај, не користете ја опцијата за брзо загревање.

Јадење			 °C	 min
ПЕЦИВА И ТЕСТА				
Пецива/торти во модли				
Пандишпан торта	3		150	30-40
пита со полнење	1		170	90-120
мраморен колач	2		170-180	50-60
колач со нараснато тесто, куглоф	2		170-180	45-55
отворена пита, тарт	3		170-180	35-45
браунис	2		170-180	30-35
пецива на тапи за печење				
штрудла	2		180-190	60-70
замрзната штрудла	2		200-210	34-45
ролат од пандишпан	3	 + тава за печење со вода	170-180 *	13-18
бухтелн колачи	2		180-190	30-40
бисквити, колачиња				
мафини	3		160 *	20-30
мафини на 2 нивоа	2, 4		145	40-50
мали пецива со нараснат квасец	2		180 *	17-22
мали пецива со нараснат квасец на 2 нивоа	2, 4		160 *	18-25
лиснато пециво	3		170	30-40
лиснато пециво на 2 нивоа	2, 4		170 *	25-30
колачиња/бисквити				
путер колачиња	3		140	30-40
путер колачиња на 2 нивоа	2, 4		140	45-55
путер колачиња на 3 нивоа	1, 4, 5		145 *	50-60

Продолжување на табелата од претходната страна

Јадење			°C	min
колачиња/бисквити	3		140	20-30
бисквити на 2 нивоа	2, 4		150-160 *	20-25
пуслици	3		80-100 *	120-150
пуслици на 2 нивоа	2, 4		80-100 *	120-150
макаронс	3		130-140 *	15-20
макаронс на 2 нивоа	2, 4		130-140 *	15-20
леб				
стасување	2		40-45	30-45
леб на тава за печење	2	 + тава за печење со вода	190-200	40-55
леб на тава за печење на 2 нивоа	2, 4		190-200 *	40-55
леб во модла	2		190-200	30-45
леб во модла на 2 нивоа	2, 4		200-210	30-45
тенок леб (фокача)	2		270	15-25
свежи лајбици	3	 + тава за печење со вода	200-210	10-15
свежи лајбици на 2 нивоа	2, 4		200-210 *	15-20
потпечен леб	5		230	4-7
отворени сендвичи	5		230	3-5
пица и други јадења				
пица	1		300 *	4-7
пица на 2 нивоа	2, 4		210-220 *	25-30
замрзната пица	2		200-220 *	10-25
замрзната пица на 2 нивоа	2, 4		200-220 *	10-25
солена пита, киш	2		190-200	50-60
бурек	2		180-190	40-50
МЕСО				
говедско и телешко				









Продолжување на табелата од претходната страна

Јадење			°C	min
говедско печење (слабина, рамстек), 1,5 kg	2		160-170	130-160
варено говедско, 1,5 kg	2		200-210	90-120
филе, средно печено, 1 kg	2		170-190 *	40-60
говедско печење, бавно готвено	2		120-140 *	250-300
бифтек, добро печен, дебелина од 4 cm	4		220-230	25-30
плескавици, дебелина од 3 cm	4		220-230	25-35
печено телешко, 1,5 kg	2		160-170	120-150
СВИНСКО				
свинско печење, бут, 1.5 kg	3		170-180	90-110
свинско печење, плешка, 1,5 kg	3		180-190	120-150
свинско филе, 400 g	2		80-100 *	80-100
свинско печење, бавно готвено	2		100-120 *	200-230
свински ребра, баво готвени	2		120-140 *	210-240
свинска кременадла, дебелина од 3 cm	4		220-230	20-25
ЖИВИНА				
живина, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
полнета живина, 1,5 kg	2		170-180	80-100
живина, гради	2		170-180	45-60
кокошкини батаци	3		210-220	30-45
пилешки крилца	4		210-220	30-45
живина, гради, бавно готвени	3		100-120 *	60-90
ЈАДЕЊА СО МЕСО				
ролат од месо, 1 kg	2		170-180	60-70
скараџиски колбаси, братвурст колбас	4		230 **	8-15
РИБА И МОРСКА ХРАНА				
цела риба, 350 g	4		230-240	12-20
филе од риба, дебелина од 1 cm	4		220-230	8-12
филе од риба, дебелина од 2cm	4		220-230	10-15

Продолжување на табелата од претходната страна

Јадење			°C	min
школки	4		230 *	5-10
ракчиња	4		230 *	3-10
ЗЕЛЕНЧУК				
печен компир, на парчиња	3		210-220 *	30-40
печен компир, половинки	3	 + тава за печење со вода	200-210 *	40-50
полнет компир	3		190-200	30-40
помфрит, домашен	4		210-220 *	20-30
мешани зеленчуци, на парчиња	3	 + тава за печење со вода	190-200	30-40
полнети зеленчуци	3		190-200	30-40
КОНВЕНЦИОНАЛНИ ПРОИЗВОДИ - ЗАМРЗНАТИ				
помфрит	3		210-220	20-25
помфрит, на 2 нивоа	2, 4		190-210	30-40
пилешки медаљони	4		210-220 *	12-17
рибини прсти	2		210-220	15-20
лазања, 400 g	2		200-210	30-40
сецкани зеленчуци	2		190-200	20-30
красани	3		170-180	18-23
ПЕЧЕНИ ПУДИНЗИ, СУФЛЕ И ГРАТИНИРАНИ ЈАДЕЊА				
мусака со компир	2		180-190	35-45
лазања	2		180-190	35-45
сладок печен пудинг	2		160-180	40-60
слатко суфле	2		160-180 *	35-45
гратинирани јадења	3		170-190	30-45
полнети тортиљи, енчилада	2		180-200	20-35
сирење на скара	4		230 **	6-9
ДРУГО				
конзервирање:	2		180	30

Продолжување на табелата од претходната страна

Јадење			 °C	 min
стерилизирање	3		125	30
готвење во bain marie (двоен сад)	2		150-170 *	/
подгревање	3		60-95	/
загревање на садови	2		75	15

Одржување и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Пред да го чистите, исклучете го апаратот од струја и почекајте апаратот да се олади целосно.

Децата не треба да го чистат и одржуваат апаратот без соодветен надзор.

За полесно чистење, отворот на рерната и тавата за печење се премачкани со специјален емајл за мазна и отпорна површина.

Редовно чистете го апаратот и користете топла вода и детергент за садови за да отстраните поголеми дамки и бигор. Користете мека крпа или сунѓереста крпа.

Надворешност на апаратот: користете топла сапуница и мека крпа за да отстраните нечистотии, потоа пребришете ги површините.

Внатрешност на апаратот: за тврдоглави нечистотии и маснотии, користете средства за чистење рерни. Кога користите такви средства, темелно избришете го апаратот со влажна крпа за да ги отстраните остатоците од средството.

Додатоци и водилки: користете топла сапуница и влажна крпа. За тврдоглави нечистотии и маснотии, препорачуваме претходно да се киснат во вода и да употребите четка.

Ако резултатите од чистењето не се задоволителни, повторете ја постапката на чистење.



ИНФОРМАЦИЈА!

Никогаш не користете агресивни или абразивни средства и додатоци (абразивни сунѓери и детергенти, отстранувачи на рѓа, сунѓери за стаклени керамички плочи).

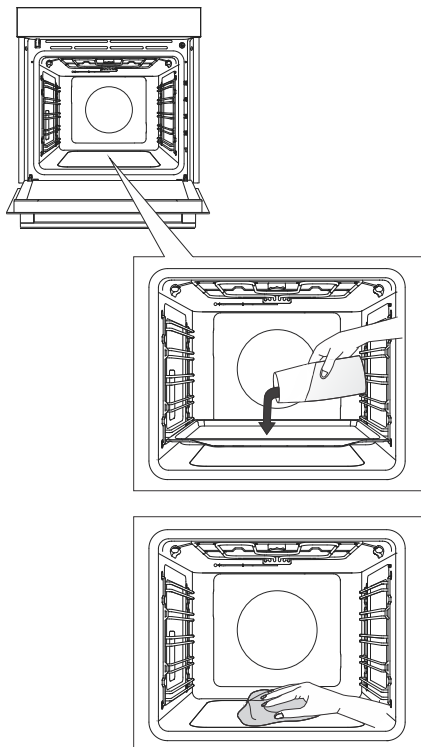
Опремата на рерната може да се пере во машина за садови.

Остатоците од храна (масти, шеќер, белковини) можат да се запалат за време на користењето на апаратот. Затоа, пред секоја употреба, отстранете ги поголемите парчиња нечистотии од внатрешноста на рерната и додатоците.


Користење на функцијата Aqua Clean (чистење со вода) за чистење на рерната

Оваа програма овозможува полесно отстранување нечистотии од внатрешноста на рерната. Оваа функција е најефикасна ако се користи редовно, по секое користење.

Пред да ја вклучите програмата за чистење, отстранете ги сите големи видливи парчиња нечистотија и остатоци од храна од отворот на рерната.



1 Вметне ја плитката тава за печење во првото ниво и истурете 0,4 литри врела вода во него.

2 Свртете го ТРКАЛЦЕТО за ИЗБОР НА ПРОГРАМА на Aqua Clean . Поставете го ТРКАЛЦЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРА на 80 °C.

3 Оставете да работи програмата половина час.

4 Кога ќе заврши програмата, внимателно отстранете ја тавата за печење, со ракавици за печење (можно е да има заостаната вода во тавата за печење). Избришете ги дамките со влажна крпа и сапуница. Темелно избришете го апаратот со влажна крпа за да ги отстраните остатоците од средствата за чистење.

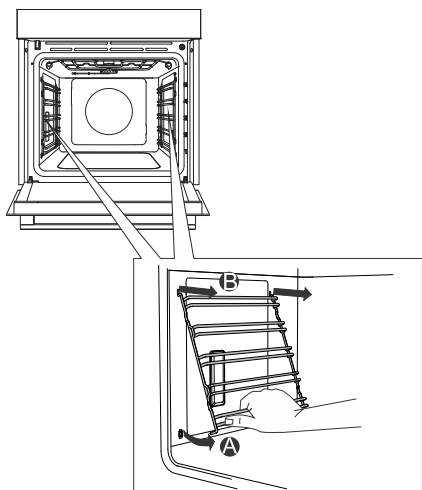
ИНФОРМАЦИЈА!

Ако процесот на чистење е неуспешен (доколку има тврдоглави дамки), повторете го.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!


Користете го системот Aqua Clean само кога рерната е целосно изладена.

Отстранување на шините и фиксните телескопски водилки

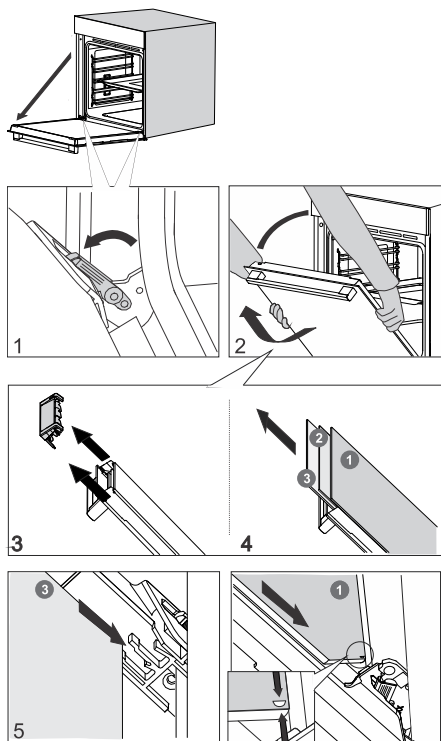


A Придржете ги водилките од долната страна и повлечете ги кон центарот на внатрешноста од рерната.

B Ослободете ги од отворите на горниот дел од рерната.

 **ИНФОРМАЦИЈА!**
Кога ги отстранувате водилките, внимавајте да не го оштетите слојот од емајл.

Отстранување и заменување на вратата од рерната и стаклените панели



1 Прво, целосно отворете ја вратата од рерната (колку што е можно).

2 Вратата на рерната е прикачена за шарките со специјални држачи кои исто вклучуваат безбедносни рачки. Ротирајте ги безбедносните рачки кон вратата за 90°. Полека затворете ја вратата до агол од 45° (во однос на позицијата кога е целосно затворена вратата); потоа, подигнете ја врата и извлекете ја.

Стаклениот панел на вратата на рерната може да се исчисти однатре, но прво мора да се отстрани од вратата на апаратот. Прво, постапете како што е опишано во точка 2, но не го отстранувајте.

3 Отстранете го насочникот за воздухот. Држете го на левата и десната страна од вратата со раце. Отстранете го со нежно повлекување кон вас.

4 Држете го стаклото од вратата за горниот раб и отстранете го. Истото направете го за вториот и третиот стаклен панел (зависно од моделот).

5 За да ги наместите назад стаклените панели, следете го обратниот редослед на упатствата.

ИНФОРМАЦИЈА!

За да ја замените вратата следете го обратниот редослед на постапката. Ако вратата не се отвора или затвора соодветно, уверете се дека зарезите на шарките правилно легнале во своите лежишта.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Шарката на вратата на рерната се затвора без многу сила. Затоа, секога ротирајте ги и двете безбедносни рачки кон држачите кога ја ставата или вадите вратата на апаратот.

Меко отворање и затворање на вратата.

(Во зависност од моделот)

Вратата на рерната е опремена со систем кој го ублажува затворањето на вратата, почнувајќи од аголот од 75° . Овозможува едноставно, тивко и нежно отворање и затворање на вратата. Нежно буткање (до агол од 15° во однос на позицијата кога вратата е затворена) е доволно за вратата да се затвори автоматски и нежно.



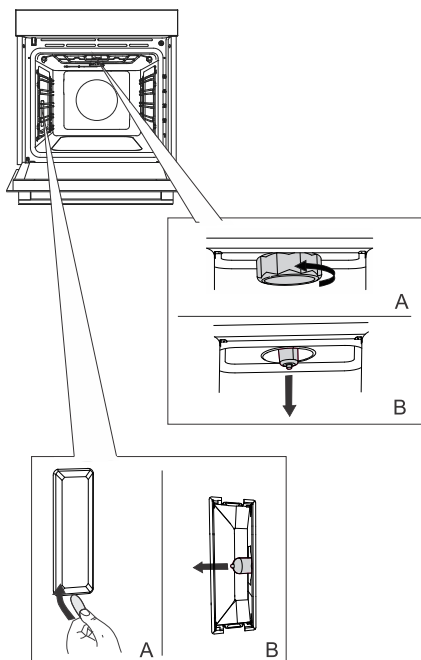
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Доколку вратата се затвори премногу силно, ефектот на системот се намалува или системот нема да се вклучи заради безбедност.

Замена на сијалицата

Сијалицата е потрошен материја и не спаѓа во гаранцијата. Пред да ја смените сијалицата, отстранете ги сите додатоци од рерната.

Халогенска сијалица: G9, 230 V, 25 W



1 Одвртете го и отстранете го поклопецот (спротивно од стрелките на часовникот). Отстранете ја халогенската сијалица.

2 Употребете плосната пластична алатка за да го отстраните поклопецот. Отстранете ја халогенската сијалица.

ИНФОРМАЦИЈА!
Внимавајте да не го оштетите слојот од емајл.
Користете заштита за да не се изгорите.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Заменете ја сијалицата само кога апаратот е исклучен од струја.

Табела за отстранување на грешки

Посебни предупредувања и известувања за дефекти

За време на гарантниот рок, сите поправки може да ги врши само сервисен центар овластен од производителот.

Пред започнувањето со какви било поправки, апаратот задолжително треба да се исклучи од електричната мрежа и тоа со отстранување на главниот осигурувач или со исклучување на приклучниот кабел од приклучницата.

Било кои неовластени поправки на апаратот може да предизвикаат струен удар и опасност од краток спој; затоа не се обидувајте сами да поправате. Препуштете ја таа работа на стручно лице или сервисер.

Во случај на помали пречки или проблеми со работењето на апаратот, проверете го ова упатство за да видите дали може да го отстраните сами проблемот.

Ако апаратот не работи правилно или не работи воопшто поради несоодветно работење или ракување, сервисирањето нема да биде бесплатно, дури и за време на гарантниот период.

Зачувајте го ова упатство за идна употреба или дадете го на наредните сопственици или корисници на апаратот.

Следат неколку совети за исправување на некои вообичаени проблеми.

Проблем/грешка	Причина
Главниот осигурувач често исклучува.	Повикајте стручно лице.
Сијаличката во рерната не работи.	Процесот на менување на сијалицата е опишан во поглавјето „Заменување на сијалицата“.

Ако грешката се уште се појавува и покрај горенаведените совети, повикајте овластен сервисер. Поправки или побарувања за покрите со гаранција кои резултираат од неправилно приклучување или користење на апаратот не се покриени од гаранцијата. Во овој случај, корисникот ќе го покрие трошокот за поправка.

Фрлање во отпад



Амбалажата е направена од еколошки материјали кои може да се рециклираат, да се одложат или да се уништат без опасност по животната средина. Затоа, амбалажните материјали се и соодветно означени.

Симболот на производот или на амбалажата означува дека производот не смее да биде отстранет од домаќинството како обичен отпад. При одлагање на производот како отпад потребно е да го одвезете отпадот до овластен центар за обработка на отпад од електрични и електронски производи.

Правилното **одлагање** на производот ќе помогне да се спречат сите негативни влијанија врз животната средина и по здравјето на луѓето, кои може да настанат во случај на неправилно одлагање на производот. За подетални информации за отстранувањето и обработката на производот ве молиме контактирајте ја релевантната општинска институција која е овластена за управување со отпад, служби за одлагање на отпад или продавницата каде сте го купиле производот.

Го задржуваме правото на промени и грешки во упатствата за употреба.

Пробно готвење



















EN60350-1: Користете само опрема која е снабдена од производителот.

Секогаш вметнувајте ја тавата за печење до крајната позиција на шината. Ставете пецива или колачи печени во модли како што е прикажано на сликата.

* Предзагрејте го апаратот додека не ја постигне поставената температура. Не користете ја опцијата за брзо предзагревање.

** Предзагрејте го апаратот 10 минути. Не користете ја опцијата за брзо предзагревање.

*** Исклучете по 2/3 од времето на готвење.

ПЕЧЕЊЕ						
Јадење	Опрема	поставување модла		°C	min	
бисквити/колачиња - една решетка	плитка тава за печење		3	140	30-40	
бисквити/колачиња - една решетка	плитка тава за печење		3	150	30-40	
колачиња - две решетки/нивоа	плитка тава за печење		2, 4	140	45-55	
колачиња - три решетки/нивоа	плитка тава за печење		1, 4, 5	135	50-60	
капкејк - едно ниво	плитка тава за печење		3	160 *	20-30	
капкејк - едно ниво	плитка тава за печење		3	160	30-40	
капкејк- две решетки/нивоа	плитка тава за печење		2, 4	145	40-50	
капкејк - три решетки/нивоа	плитка тава за печење		1, 3, 5	140-150	30-50	
Пандишпан торта	кружна метална модла, дијаметар 26 cm/решетка		1	150	45-55	
Пандишпан торта	кружна метална модла, дијаметар 26 cm/решетка		3	160	45-55	
пандишпан - две решетки/нивоа	2 x кружна метална модла, дијаметар 26cm/решетка		2, 4	160 **	45-55	
пита со јаболка	2 x кружна метална модла, дијаметар 20cm/решетка		1	170	90-120	
пита со јаболка	2 x кружна метална модла, дијаметар 20cm/решетка		2	170	80-110	

ПРЖЕЊЕ						
Јадење	Опрема	поставување модла		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
потпечен леб	решетка		5	230	4-7	▼▼▼▼
плескавица	решетка + плитка тава за печење за собирање маснотии		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

gorenje



843364-a11

