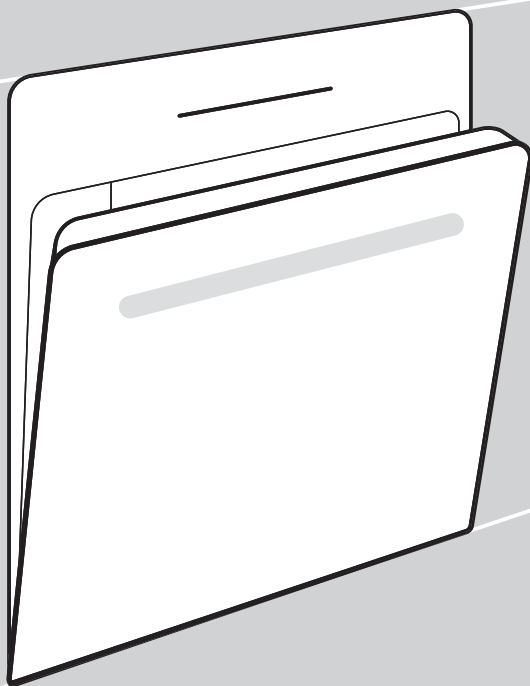


gorenje

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
Шини	10
Прекинувач на вратата од рерната	11
Вентилатор за ладење	11
Опрема и додатоци на рерната	11
Пред првата употреба	13
Вклучување за прв пат	13
Избирање на подесувања	14
ОДБИРАЊЕ НА СИСТЕМ ЗА ГОТВЕЊЕ	14
ПОДЕСУВАЊЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГОТВЕЊЕ	15
ВРЕМЕНСКИ ФУНКЦИИ	16
Почеток на процесот на готвење	18
Крај на готвењето и исклучување на рерната	19
Избирање општи поставки	20
Општи совети за печење	22
Табела за готвење	23
Готвење со температурна сонда	28
Препорачана зготвеност за различни видови месо	30
Одржување и чистење	31
Користење на функцијата Aqua Clean (чистење со вода) за чистење на рерната	32
Отстранување на шините и фиксните телескопски водилки	33
Отстранување и заменување на вратата од рерната и стаклените панели	34
Замена на сијалицата	36
Табела за отстранување на грешки	37
Посебни предупредувања и известувања за дефекти	37
Фрлање во отпад	38
Пробно готвење	39

Безбедносни предупредувања

ВАЖНИ МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ - ВНИМАТЕЛНО ПРОЧИТАЈТЕ ГИ УПАТСТВОТА 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).

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.

Употребувајте исклучиво температурна сонда која е препорачана за употреба во оваа рерна.

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.

Препорачуваме (поради тежината на апаратот) најмалку две лица да го носат и монтираат апаратот.

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.

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 несовапаѓања 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.

Не користете го апаратот доколку е оштетен. Исклучете го апаратот од довод на струја и повикајте овластен сервисен центар.

Рерната може безбедно да се користи со или без водилки за тави за печење.

Не складирајте предмети во рерната кои можат да предизвикаат опасност доколку се вклучи рерната.

Отстапувањето на приказот на времето на дисплејот не влијае на функционалноста на апаратот и може да се должи на варирање на фреквенцијата на електричната мрежа.



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.

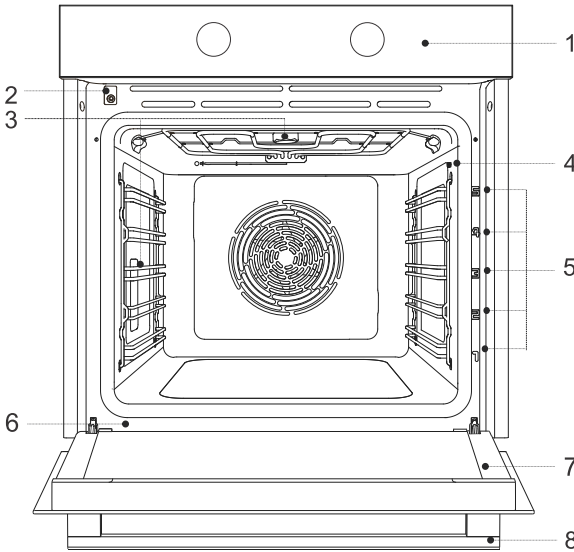
Опис на апаратот



ИНФОРМАЦИЈА!

Функциите и опремата на апаратот зависат од моделот.

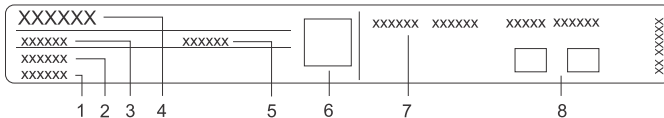
Основната опрема на вашиот апарат вклучува шини за решетки, плиток сад за печење и решетка.



- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Контролна табла | 5. Нивоа за решетка (1-5) |
| 2. Копче за вратата од рерната | 6. Плочка со спецификации |
| 3. Осветлување | 7. Врата од рерната |
| 4. Приклучок за температура сонда | 8. Рачка на вратата од рерната |

Плочка со спецификации - информации за производот

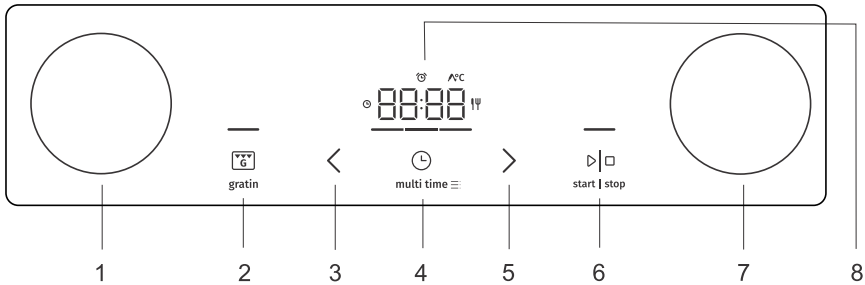
На работ на рерната се наоѓа плочка со спецификации која содржи основни информации за апаратот.



- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| 1. Сериски број | 5. Шифра/Идентификација |
| 2. Моделна ознака | 6. QR код (зависно од моделот) |
| 3. Тип | 7. Технички информации |
| 4. Марка | 8. Знаци/симболи за сообразност |

Контролна табла

(Во зависност од моделот)



1. копче за избор на програма
2. Копче за гратинирање, откажува или враќање назад
3. Копче за намалување на вредностите
4. Копче за поставки и тајмер
5. Копче за зголемување на вредностите
6. start | stop копче за потврдување, започнување или стопирање/паузирање
7. Тркалце за подесување температура
8. Дисплеј

ИНФОРМАЦИЈА!

За подобро да реагираат копчињата, допрете ги копчињата со поголема површина на вашиот прст. Секој пат кога ќе притиснете копче, истото ќе се потврди со краток звучен сигнал.

Копче притисни-повлечи

(Во зависност од моделот)

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

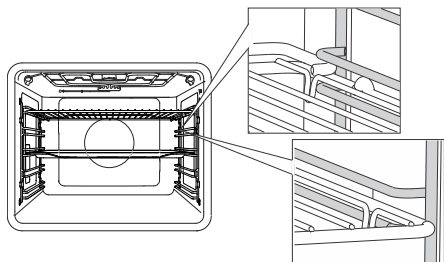
По секоја употреба свртете го копчето во позиција на исклучување и притиснете го наназад. Копчето притисни-повлечи може да се притисне наназад кога прекинувачот е во позиција на исклучување.

Опрема на апаратот

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.

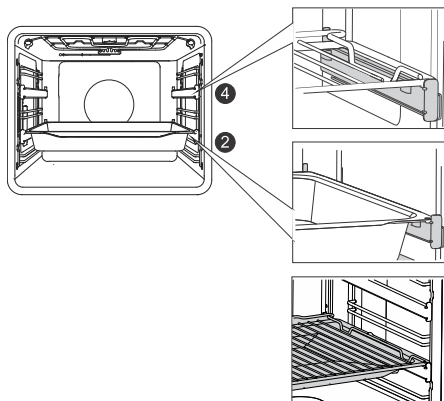
Жичани водилки



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)

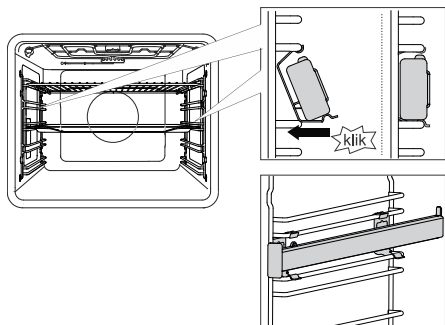


Може да се вградат водилки на извлекување за второто и четвртото ниво.

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 тавата 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

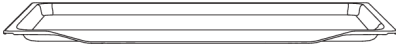
(Во зависност од моделот)



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.

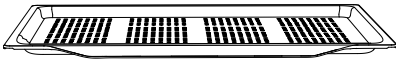


ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕЊЕ се користи за плоскати и мали пецива. Може исто така да се користи како плех за цедење.

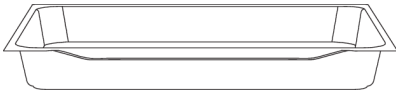


ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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.



ПЛИТКАТА ПЕРФОРИРАНА ТАВА ЗА ПЕЧЕЊЕ се користи за готвење со програми кои вклучуваат инјектирана пара и за печење на топол воздух. Отворите ја подобруваат циркулацијата на воздухот околу храната за покрцкава кора. Кога готвите храна со висока содржина на течности (вода, маснотии), поставете ја плитката тава или сенаменската длабока тава за печење едно ниво подолу за да служи како плех за цедење.



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.



Температурна **СОНДА (BAKESENSOR)**.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

Пред првата употреба

- Отстранете ги додатоките за рерната и амбалажите (картон, стиропор) од рерната.
- Избришете ги додатоките 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. Ќе се ослободи карактеристичен мирис на „нова рерна“; затоа, проветрете ја просторијата темелно за време на овој процес.

Вклучување за прв пат

По приклучувањето на апаратот или по продолжен прекин на електричната енергија, ќе засвети 12:00 на екранот.

Прво, одберете и потврдете ги основните поставки.

ИНФОРМАЦИЈА!

Можете да ги промените со допирање на копчињата < или > . Потврдете ја посакуваната поставка со притискање на копчето **start | stop**. Можете да ја поставите следната поставка откако веќе ќе ја поставите и потврдите претходната поставка.

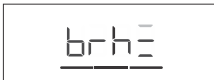


1. ПОСТАВУВАЊЕ ВРЕМЕ

Со допирање на копчињата < или > можете да го наместите часовникот. Ако го задржите копчето за поставување вредности подолго, вредностите се менуваат побрзо.

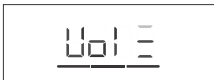
ИНФОРМАЦИЈА!

За да го наместите или подесите часовникот подоцна, видете го поглавјето Дополнителни функции.



2. СВЕТЛИНА НА ЕКРАНТОТ

Стандардната поставка е најсилна јачина на светлината. На екранот ќе се појават знакот **brh** и моментално поставената вредност за јачината на светлината на екранот. Допрете ги копчињата < или > за да го одберете посакуваното ниво и потврдете. Користете ги копчињата за прилагодување на вредност за да ја зголемите или намалите јачината на светлината.



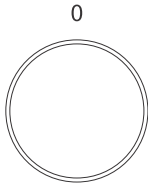
3. ГЛАСНОСТ НА ЗВУЧНИТЕ СИГНАЛИ

Стандардната поставка е средна гласност. На екранот ќе се појават знакот **Vol** и моментално поставената вредност за гласност на звучните сигнали. Допрете ги копчињата < или > за да го одберете посакуваното ниво и потврдете. Исто така, звучните сигнали можат да се исклучат.

Кога ќе ги потврдите избраните поставки, часовникот ќе се прикаже на екранот (доколку ТРКАЛЦЕТО за избор на програма е на позиција 0).

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).

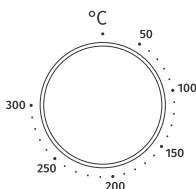
Симбол	Употреба
	БРЗО ПРЕДЗАГРЕВАЊЕ НА РЕРНАТА За да се постигне поставената температура што е можно побрзо. Кога рерната е предзагреана на поставената температура, ќе се огласи краток звучен сигнал и ќе светне контролната табла под часовникот. Потоа можете да ја поставите програмата за подготовка на храна. Оваа функција не е погодна за готвење храна.
	ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕАЧ СО ВЕНТИЛАТОР¹⁾ За еднакво печење на храната на едно ниво и за правење суфле.
	ГОЛЕМА СКАРА СО ВЕНТИЛАТОР¹⁾ За печење живина и поголеми парчиња месо под грејачот за скара.
	ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕЊЕ (ТОПОЛ ВОЗДУХ)^{1) 2)} 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 е за помали парчиња месо, риба, зеленчуци и смрзнати производи спремни за пржење (помфрит, пилешки медалјони). Инјектираната пареа дава подобро руменило и крцкавост на површината..
	ТОПОЛ ВОЗДУХ^{1) 2)} 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. Инјектираната пареа дава подобро руменило и повеќе крцкавост на површината.
	ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕАЧ^{1) 2)} 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 СКАРА¹⁾ Користете ја оваа програма за да печете големо количество плосната храна како што е тост, отворени сендвичи, скарациски колбаси, риба, ражнички итн., како и за гратинирање и за заруменување на кората. Греачите монтирани на горниот дел на отворот на рерната еднакво ја греат целата површина. Максилмалната дозволена температура е 240 °C.

Продолжување на табелата од претходната страна

Симбол	Употреба
	БАВНО ПЕЧЕЊЕ³⁾ 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 ПИЦА¹⁾ 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 ХРАНА¹⁾ Оваа програма овозможува печење смрзната храна за пократко време без предзагревање. Најдобро за печење полузготвени смрзнати производи (пецива, кроасани, лазања, помфрит, пилешки медалјони), 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.

-  Во овие програми, возможно е да ја користите функцијата за гратинирање (видете го поглавјето Започнување на процесот на готвење).
-  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, функцијата ќе се промени во печење со пареа (видете го поглавјето Започнување со работењето).
- 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.

ВРЕМЕНСКИ ФУНКЦИИ

Прво, свртете го копчето за да ја изберете посакуваната ПРОГРАМА и ТЕМПЕРАТУРА.

	 Готвење на тајмер
	 Поставување на одложен крај
	 Подесување на потсетник/тајмер

ИНФОРМАЦИЈА!

За време на последните 10 минути пред да истече поставеното време, преостанатото време се прикажува во интервали од по една секунда.



Поставување време на готвење

Во овој режим, можете да одредите колку долго да работи рерната (време на готвење).

Со притискање на < или > можете да го поставите посакуваното време на готвење. За да ја стартувате рерната, допрете **start | stop**.



Поставување на одложен крај




ИНФОРМАЦИЈА!

Одложено започнување не може да се намести за програмите за скара и скара со вентилатор.

Користете ја оваа функција кога саката да започнете да готвите храна во рерната по одреден временски период. Ставете ја храната во рерната, потоа одредете ја програмата и температурата. Потоа, одредете го времетраењето на програмата и времето кога сакате да биде готова храната.

Пример:

Тековно време: пладне
Време на готвење: 2 часа
Крај на готвењето: 18:00

Со притискање на < или > можете да го поставите времетраењето на програмата  (на пример 2.00ч) Со двојно допирање на копчето **multi time**, можете да го изберете времето во кое сакате храната да ви биде готова (на пример во 18.00ч) Потврдете го изборот. Поставеното време на завршување се прикажува на екранот (18.00).

Држете го копчето **start | stop** за да започне рерната со работа.

Додека чека да започне со работа, рерната е во режим на готовност. Екранот е затемнет, а вентилаторот и светлото во рерната се вклучени цело време. Рерната ќе се вклучи со одбраните поставки автоматски (пример во 16:00 или 4 часот попладне). Рерната ќе се исклучи во подесеното време (пример во 18:00 или 6 часот попладне).

ИНФОРМАЦИЈА!

Наизменично ќе трепкаат времето на завршување на готвењето и часовникот.

Откако ќе истече поставеното време, рерната автоматски престанува да работи. На екранот ќе се прикаже **End**. Ќе се испушти звучен сигнал, кој можете да го исклучите со допирање кое било копче. По една минута, звучниот сигнал автоматски ќе се исклучи.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!


Оваа функција не е соодветна за храна за која е потребна однапред загреана рерна.

Храна со краток рок на траење не треба да се чува во рерната долго време.

Пред да ја користите оваа опција, проверете дали часовникот на апаратот е правилно наместен.



Подесување на потсетникот на времето

Потсетникот на времето може да се користи независно од работењето на рерната. Најдолгиот период на кој може да се намести е 24 часа. Повеќекратно притискајте на копчето **multi time** додека на екранот не се прикаже . Со притискање на < или > можете да го поставите времетраењето на потсетникот. Кога ќе заврши времето на готвење, ќе се испушти звучен сигнал, кој можете да го исклучите со допирање кое било копче. По една минута, звучниот сигнал автоматски ќе се исклучи.

ИНФОРМАЦИЈА!

Кога поставувате тајмер, можете да ја ресетирате вредноста со истовремено допирање на копчињата < и >.

Почеток на процесот на готвење



start | stop

Сијаличката над копчето **start | stop** сега трепка. Стартувајте ја поставената програма со допирање на ова копче.

Додека работи програмата, сијаличката над копчето е целосно осветлена.

Додека не се постигне температурата, сијаличката под часовникот се движи лево-десно.

Кога ќе се постигне поставената температура, на екранот се прикажува °C, се огласува звучен сигнал и сијаличката под часовникот станува целосно осветлена.

ИНФОРМАЦИЈА!

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

ИНФОРМАЦИЈА!

Ако не се избере функција за тајмер, ќе се појави времетраењето на готвењето на екранот.



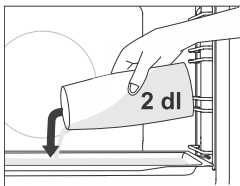
gratin

Екстра гратинирано

Оваа функција може да се активира по 10 минути од работењето на рерната (сијаличката над копчето за гратинирање ќе биде делумно осветлена). Кога ќе се потврди оваа функција, времето на готвење од 10 минути (10:00) ќе се појави на екранот. Допрете ги копчињата < или > за да го одредите времето на гратинирање.

Функцијата исто може да се деактивира со притискање на копчето **gratin**.

Функцијата се користи при последниот стадиум на печењето кога се додава сос или суви зачини на храната, или кога сакате дополнително да ја зарумените кората. Ќе се формира златно-румена кора на јадењето за време на процесот на гратинирање, која ја штити храната од сушење и дава попријатен изглед и подобар вкус.



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

Притиснете го копчето **start | stop** за да го паузирате процесот на готвење. Ќе се појави **End** на екранот и ќе се испушти звучен сигнал.

Свртете го ТРКАЛЦЕТО за ИЗБОР НА ПРОГРАМА НА ГОТВЕЊЕ на позиција "0".

ИНФОРМАЦИЈА!

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

Избирање општи поставки

Свртете го ТРКАЛЦЕТО за ИЗБОР НА ПРОГРАМА НА ГОТВЕЊЕ на позиција "0".

За да активирате функција, притиснете го копчето **multi time** и држете го 3 секунди. Ќе се појави **SEtt** на екранот неколку секунди. Потоа, ќе се појави менито за дополнителни функции.



ИНФОРМАЦИЈА!

Користете ги копчињата < или > за навигација во менито. Потврдете ја поставката со притискање на копчето **start | stop** или **multi time**. За да излезете од менито на дополнителни функции, допрете го копчето **gratin**.



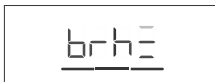
1. Показување на часовникот

Употребете ги копчињата < и > за да го наместите часовникот. Ќе се појави **CLoc** на екранот. Откако ќе потврдите, можете да одберете помеѓу 12-часовен и 24-часовен приказ. Потврдете, потоа наместете го времето на часовникот. Прво, наместете и потврдете ги минутите; потоа наместете и потврдете го часот.



2. Гласност на звучниот сигнал

Изберете помеѓу три нивоа на гласност. Изберете ја поставката **Vol**. Допрете ги копчињата < или > за да го одберете посакуваното ниво и потврдете. Исто така, звучните сигнали можат да се исклучат.



3. Осветлување на екранот

Изберете помеѓу три нивоа на светлина на екранот. Изберете ја поставката **brh**. Допрете ги копчињата < или > за да го одберете посакуваното ниво и потврдете. Користете ги копчињата за прилагодување на вредност за да ја зголемите или намалите јачината на светлината.



4. Екран - ноќен режим

Оваа функција автоматски ќе го затемни екранот (од силно осветлување на најслабо осветлување) навечер (од 20:00 до 06:00 часот) Изберете ја поставката **nGht**. Допрете ги копчињата < или > за да го одберете посакуваното ниво на ноќно осветлување и потврдете.



hide

5. Готовност

Оваа функција автоматски го вклучува или исклучува прикажувањето на часовникот. Изберете ја поставката **hidE**. Допрете ги копчињата < или > за да изберете on или off и потврдете.



Fact

7. Фабрички поставки

Оваа функција овозможува ресетирање на апаратот на фабричките поставки. Ќе се појави **FAct** на екранот. Допрете ги копчињата < или > за да изберете rES за да ги изберете фабричките поставки и потврдете со држење на копчето **start | stop**. Држете го копчето додека сите сијалички не згаснат.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ако снема струја или ако се исклучи апаратот, поставките од дополнителните функции ќе се зачуваат само неколку минути. Потоа, сите поставки, освен оние за гласноста на звуците и светлината на екранот ќе се вратат на фабричките поставки.

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 садовите 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 тави 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

Готвење со температурна сонда (BAKESENSOR)

(Во зависност од моделот)

Температурната сонда овозможува прецизно следење на температурата на храната за време на готвењето.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Температурната сонда не смее да биде во директна близина на грејните елементи.



1 Забодете го металниот крај на сондата во најдебелиот дел од храната.

2 Приклучете ја сондата во приклучокот лоциран на горниот десен агол на предната страна од отворот на рерната (погледнете ја сликата). Ќе се појави **SEnS** на екранот.

ЗАБЕЛЕШКА: Кога ќе ја приклучите сондата во приклучокот, однапред наместените функции на рерната се бришат.

Одберете ја посакувана програма и температура на готвење (во температурен опсег до 210 °C). Символот за работење на температурната сонда и однапред поставената температура ќе се прикажат на екранот, кој може да се промени со допирање на копчињата < или >. Изберете ја конечната температура на внатрешноста на храната (во температурен опсег од 30 и 99 °C).

ЗАБЕЛЕШКА: Кога се користи сондата, не може да се намести времето на готвење.

4 Потврдете ја поставката со притискање на копчето **start | stop**.

5 Кога ќе се постигне избраната температура на внатрешноста на храната, рерната ќе престане со работа. Ќе се појави **End** на екранот. Ќе се испушти звучен сигнал, кој можете да го исклучите со допирање кое било копче. По една минута, звучниот сигнал автоматски ќе се исклучи.



ИНФОРМАЦИЈА!

За време на процесот на готвење, наизменично се појавуваат избраната и измерената температура на внатрешноста на храната. Можете да ја промените температурата на готвење или крајната температура на внатрешноста на храната за време на процесот на готвење. Потврдете ја поставката со допирање на копчето **start | stop**.

Правилна употреба на сондата, според видот на храната:

- живина: забодете ја сондата во најдебелиот дел на градите;
- црвено месо: забодете ја сондата во чист дел од месото без маснотии;
- помали парчиња со коска: забодете во дел долж коската;
- риба: забодете ја сондата зад главата, кон 'рбетот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

По употребата, внимателно отстранете ја сондата од храната, исклучете ја од приклучокот во отворот на рерната и исчистете ја.



ИНФОРМАЦИЈА!

Ако не ја користите сондата, отстранете ја од рерната.

Препорачана зготвеност за различни видови месо

Тип на храна	живо	средно недопечено	средно	средно печено	целосно испечено
ГОВЕДСКО					
печено говедско	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
говедско, филе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
печено говедско/рамстек	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
плескавици	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
ТЕЛЕШКО					
јагнешко филе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
јагнешки бут	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
СВИНСКО					
печен врат	/	/	/	65-70	75-85
свинско филе	/	/	/	60-69	/
ролат од месо	/	/	/	/	80-85
ЈАГНЕШКО					
јагнешко	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ОВЧО					
овчо	/	60-65	66-71	72-76	77-80
КОЗЈО МЕСО					
козјо	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ЖИВИНА					
живина, цела	/	/	/	/	82-90
живина, гради	/	/	/	/	62-65
РИБА И МОРСКА ХРАНА					
пастрмка	/	/	/	62-65	/
туна	/	/	/	55-60	/
лосос	/	/	/	52-55	/

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).

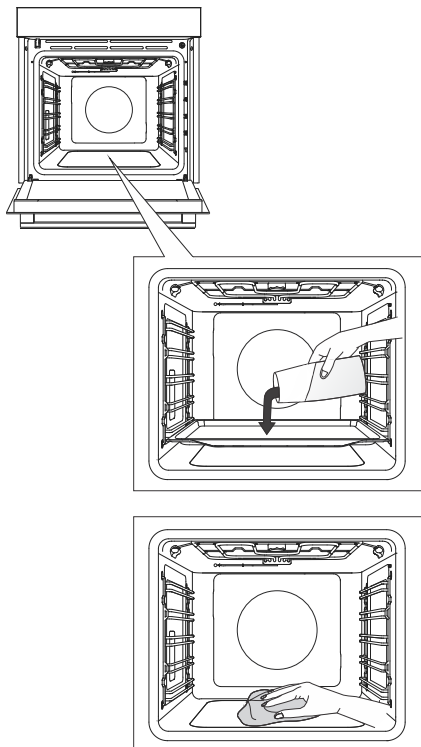
Опремата на рерната може да се пере во машина за садови.

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.

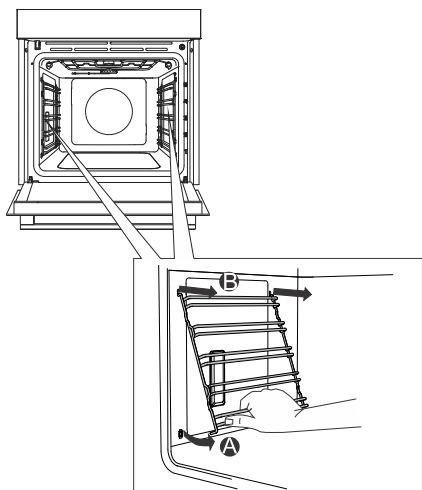
ИНФОРМАЦИЈА!

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

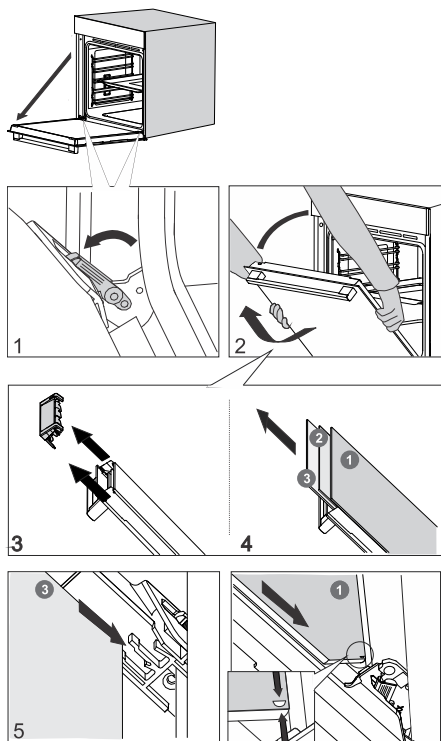


A Придржете ги водилките од долната страна и повлечете ги кон центарот на внатрешноста од рерната.

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.



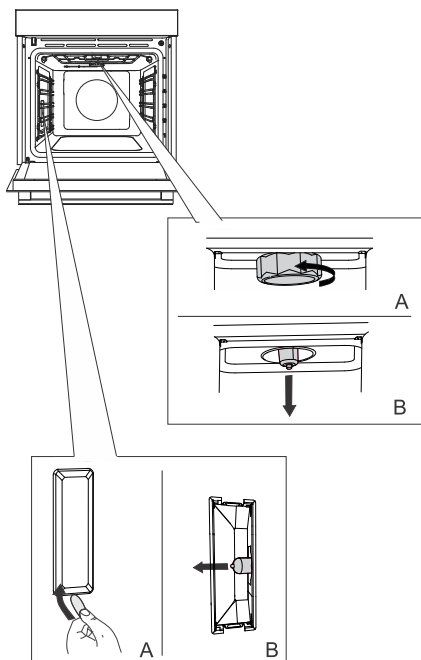
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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 плоската 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“.
Контролниот панел не работи, екранот е смрзнат.	Исклучете го апаратот од струја на неколку минути (одвртете го осигурувачот или исклучете го главниот прекинувач), потоа, повторно поврзете го апаратот и вклучете го.
Се појавува код за грешка ErrX . Во случај на код за грешка со две бројки, се појавува ErrXX .	Има грешка во работењето на електронскиот модул. Исклучете го апаратот од струја на неколку минути. Ако се уште се појавува грешката, јавете се на сервис.
На екранот ќе се прикаже SEnСкога температурната сонда не е приклучена.	Исчистете ја утичницата. Обидете се да ја приклучите и исклучите температурната сонда неколку пати по ред.

Ако грешката се уште се појавува и покрај горенаведените совети, повикајте овластен сервисер. Поправки или побарувања за покритее 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						
потпечен леб	решетка		5	230	4-7	

Продолжување на табелата од претходната страна

ПЕЧЕЊЕ						
плескавица	решетка + плитка тава за печење за собирање маснотии		5	230	20-35 ***	****

gorenje



843379-a18

