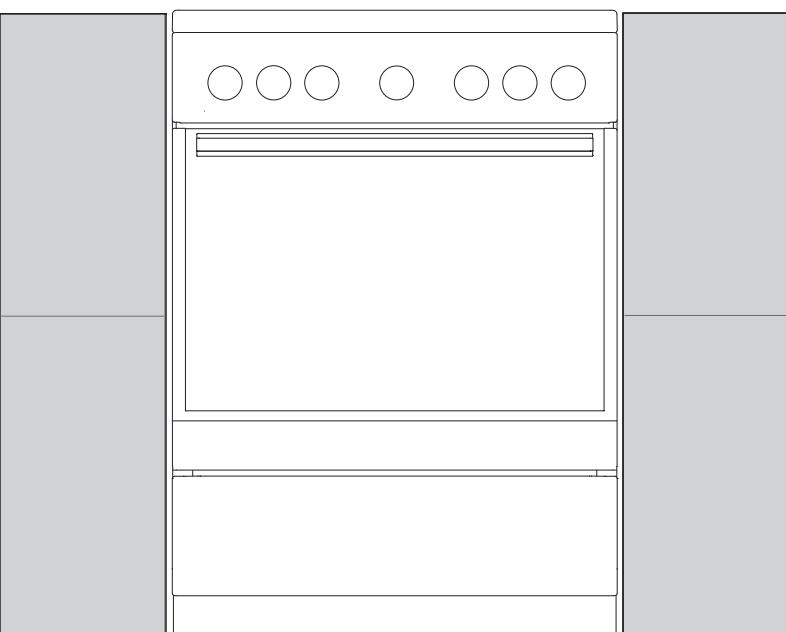
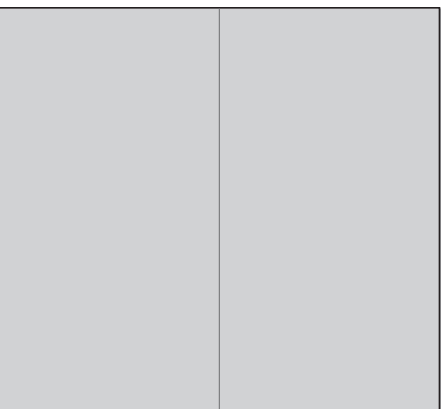


МК

ДЕТАЛНО УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА НА САМОСТОЕН ЕЛЕКТРИЧЕН ШПОРЕТ

gorenje



**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.

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

<http://www.gorenje.com>



Важни информации



Совет, забелешка

СОДРЖИНА

4 ВАЖНО БЕЗБЕДНОСНО УПАТСТВО 8 Пред приклучување на апаратот 9 ЕЛЕКТРЧЕН САМОСТОЕН ШПОРЕТ 13 Контролна единица 14 Технички податоци – натписна табличка	ВОВЕД
15 УПОТРЕБА НА АПАРАТОТ 15 Пред прва употреба на апаратот 15 Грејни површини за готвење (во зависност од моделот) 19 Рерна 21 Избирање на подесувања 21 Почеток на процесот на готвење 21 Исклучување на рерната 22 Опис на системи (режими на готвење) и табели на готвење	КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ
38 ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ 39 Класично чистење на рерната 39 Чистење на местата за готвење 40 Чистење на стаклено керамичката површина 42 Користење на функцијата aqua clean (чистење со вода) за чистење на рерната 43 Отстранување и чистење на жичани и телескопски извлични водилки 44 Чистење и инсталација на каталитичките додатоци 45 Отстранување и поставување на вратата од рерната (во зависност од моделот) 48 Отстранување и вметнување на внатрешното стакло на вратата од рерната 50 Замена на сијалицата	ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ
51 ПОСЕБНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА И ИЗВЕСТУВАЊА ЗА ДЕФЕКТИ 52 УПАТСТВА ЗА ВГРАДУВАЊЕ И ПРИКЛУЧУВАЊЕ	РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ
55 ОДЛАГАЊЕ	ДРУГО

ВАЖНО БЕЗБЕДНОСНО УПАТСТВО



ВНИМАТЕЛНО ПРОЧИТАЈТЕ ГО УПАТСТВОТО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО ЗА ИДНА УПОТРЕБА

Овој уред може да се користи од страна на деца на возраст од 8 години и постари, и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, доколку се под надзор или се упатени во врска со користењето на апаратот на безбеден начин и ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да си играат со апаратот. Деца не треба да го чистат и одржуваат уредот без надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите пристапни делови се вжештуваат при употреба. Треба да се внимава да не се допрат грејните елементи. Да се држи на страна од деца под 8 години, освен доколку се под постојан надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови на апаратот може да се вжештат во текот на употребата. Држете ги малите деца подалеку од рерната.

Апаратот станува многу жежок при употреба. Внимавајте да не ја допрете решетката на рерната.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од пожар: не ставајте предмети на површината за готвење.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвење на рингла со маст или масло без надзор може да биде опасно и може да предизвика пожар. Никогаш не се обидувајте да го изгаснете огнот со вода, туку исклучете го апаратот и покријте го пламенот, на пример со капак или огноотпорно ќебе

ВНИМАНИЕ: Готвењето мора да биде под надзор. Доколку готвењето е кратко, мора да биде под постојан надзор.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред заменување на сијалицата, бидете сигурни дека апаратот е исклучен од електричната мрежа, со цел да се спречи опасност од електричен удар.

Апаратот не е наменет за да се контролира од страна на надворешни тајмери или посебен систем за далечинско управување.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Употребувајте ги само штитниците на ринглите што се дизајнирани од страна на производителот на апаратот за готвење или наведени од страна на производителот на апаратот во упатствата за употреба како соодветни, или штитниците на ринглите вградени во апаратот. Употреба на несоодветни штитници може да предизвика несреќи.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Доколку површината е напукната, исклучете го апаратот за да се избегне можноста од електричен удар.

За да се поврзе апаратот, се користи $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ кабел со ознака H05VV-F5G1,5 или подобро. Кабелот мора да биде инсталиран од страна на овластен сервисер или слично квалификувано лице.

Апаратот треба да стои директно на подот, без било какви подножја.

На идукциската плоча не ставајте предмети како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци, зашто тие може лесно да се загреат.

По употребата, исклучете ја ринглата за готвење со релевантните елементи за работа со апаратот; не потпирајте се единствено на системот за детекција на сад.

Не користете груби абразивни средства за чистење или остри метални стругалки за да го исчистите стаклото на вратата од перната или стаклото на капаците со шарки на ринглата (каде што е соодветно), бидејќи тие може да ја изгребат површината, при што може да дојде до кршење на стаклото.

Апаратот не смее да биде инсталиран зад украсна врата, за да не се прегрее.

Не употребувајте апарати за чистење на пареа или апарати за чистење под висок притисок за чистење на ринглата, бидејќи тоа може да предизвика електричен удар.

Ако приклучниот кабел е оштетен, мора да биде заменет од страна на производителот, овластениот сервис или слично квалификувани лица со цел да се избегне опасност.



- ВНИМАНИЕ: можност од навалување.



- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: За да се спречи превртување на апаратот, мора да бидат инсталиран средства за стабилизирање. Погледнете ги упатствата за инсталација.

Користете ја само температурната сонда препорачана за оваа печка.

Проверете дали капакот е чист и дали има истурено течност врз него пред да го подигнете. Капакот може да биде лакиран или стаклен. Може да се затвори само кога ринглите се целосно оладени.

Апаратот мора да биде поврзан на фиксна инсталација што е во согласност со правилата за монтирање.

Апаратот мора да биде поврзан на фиксна инсталација кое има вградени средства за исклучување. Фиксната инсталација мора да се направи во согласност со правилата за инсталација.

Апаратот е наменет за употреба во домаќинствата.

Не смее да се користи за други цели, како што се греење, сушење на миленичиња или други животни, хартија, текстил, билки итн, бидејќи може да доведе до опасност од повреда или пожар.

Апаратот може да го поврзе само експерт овластен од страна на компанијата за дистрибуција на плин или од овластен сервисен центар. Сите релевантни закони и технички услови на локалниот дистрибутер на плин за приклучување на плинската мрежа треба да бидат почитувани.

Неовластен сервис и поправка може да доведе до ризик од експлозија, електричен удар или краток спој и како последица на тоа да дојде до лична повреда и оштетување на апаратот. Таквите задачи може да ги изведе само овластен стручњак.

Поставувањето на апаратот е наведено на плочката со спецификации.

Овој апарат не е поврзан со уред за истерување на производите од согорувањето. Да се намести и приклучи согласно со прописите за тековната инсталација. Посебно внимание да се посвети на соодветните услови во однос на вентилацијата.

Шарките на вратата од рерната може да се оштетат при прекумерно оптоварување. Не ставајте тешки тави на отворена врата на рерната и не потпирајте се на отворена врата на рерната при чистење на рерната. Никогаш не застанувајте на отворена врата на рерната и не дозволувајте деца да седат на вратата.

Работата на апаратот е безбедна со и без водилки.

Не обложувајте ги сидовите на рерната со алуминиумска фолија и не ставајте садови за печење и други садови на дното од рерната. Алуминиумската фолија го спречува струењето на воздухот во рерната, го кочи готвењето, а и го уништува емајлот.

Вратата од рерната станува многу жешка за време на работа.

Трето стакло е инсталирано за дополнителна заштита, намалувајќи ја температурата на надворешната површина (Само кај некои модели).

Шарките на вратата од рерната може да се оштетат при прекумерно оптоварување. Не ставајте тешки тави на отворена врата на рерната и не потпирајте се на отворена врата на рерната при чистење на рерната. Никогаш не застанувајте на отворена врата на рерната и не дозволувајте деца да седат на вратата.

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

Апаратот е тежок. За носење на апаратот потребни се најмалку 2 лица.

ПРЕД ПРИКЛУЧУВАЊЕ НА АПАРАТОТ

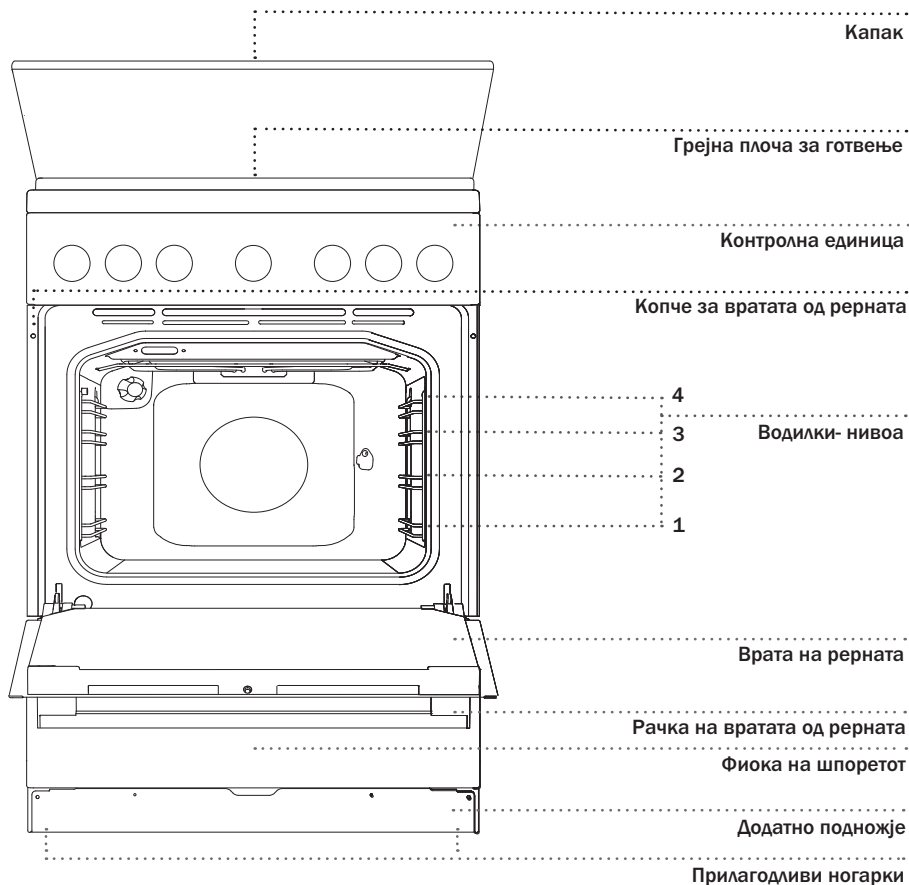


Внимателно прочитајте го упатството за употреба пред да го вклучите апаратот. Отстранување дефект, односно каква било рекламација заради неправилно приклучување или употреба на апаратот, не е опфатено во гаранцијата.

ЕЛЕКТРЧЕН САМОСТОЕН ШПОРЕТ

ОПИС НА АПАРАТОТ И ОПРЕМАТА (во зависност од моделот)

Бидејќи апаратите за кои се подготвени овие упатства може да имаат различна опрема, некои функции или опрема кои може да се опишани во упатството може да не се дел од вашиот апарат.



КАПАК НА АПАРАТОТ

Пред да го отворите капакот проверете дали тој е чист и дали нема остатоци од течност на него. Капакот на шпоретот може да биде лакиран или стаклен. Капакот смее да се затвори само кога површините за готвење се целосно оладени.



Симболот на производот или на неговата амбалажа означува дека стаклениот капак на апаратот може да пукне, ако се загрее. Изгасете ги сите горилници и почекајте да се оладат местата за готвење, пред да го затворите капакот.

ФИОКА НА АПАРАТОТ



Не складирајте согорливи, експлозивни, лесно испарливи или температурно чувствителни предмети (како хартија, крпи за садови, пластични кеси, средства за чистење или детергенти и спрејови) во фиоката за складирање на рерната бидејќи тие може да се запалат за време на работа на рерната и да предизвикаат пожар.

КОПЧЕ ПРИТИСНИ-ПОВЛЕЧИ

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



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.

КОНТРОЛНИ ЛАМБИ

Кога рерната е вклучена, свети **ЖОЛТОТО СИГНАЛНО СВЕТЛО**.

Жолта ламба

Ламбата свети кога е вклучена било која функција на апаратот (во зависност од моделот).

Црвена ламба

Црвената ламба свети кога работаат грејачите во рерната и угаснува штом се достигне дотераната температура.

Кога е одбрана одредена функција, одбраниот број на тркалцето свети.

Осветлувањето на рерната се пали автоматски кога ќе се избере системот за готвење.

ЖИЧАНИ ВОДИЛКИ

Жичаните водилки овозможуваат подготовка на храна на четири нивоа (ве молиме забележете дека нивоата/водилките се сметаат од дното нагоре).

Водилките 3 и 4 се наменети за печење на жар.

ТЕЛЕСКОПСКИ ИЗВЛЕЧНИ ВОДИЛКИ

Телескопските извлечни водилки може да бидат наместени на 2, 3 и 4-то ниво. Извлечните водилки може делумно или целосни да се извлекуваат/продолжуваат.

ВДЛАБНАТИ ВОДИЛКИ

Рерната има вдлабнати странични водилки на четири нивоа за вметнување на решетката или тавата .

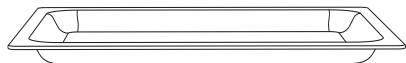
ПРЕКИНУВАЧ НА ВРАТАТА ОД РЕРНАТА

Прекинувачот го деактивира греењето на рерната и вентилаторот кога вратата од рерната е отворена за време на процесот на готвење. Кога вратата е затворена, прекинувачот повторно ги вклучува грејачите.

ВЕНТИЛАТОР ЗА ЛАДЕЊЕ

Апаратот е опремен со вентилатор кој го лади куќиштето и контролната плоча на апаратот. Откако ќе се исклучи апаратот, вентилаторот продолжува да работи краток период со цел да ја разлади рерната.

ОПРЕМА И ДОДАТНИ ЕЛЕМЕНТИ НА РЕРНАТА (во зависност од моделот)



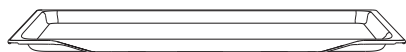
СТАКЛЕН САД ЗА ПЕЧЕЊЕ се користи за печење јадења во рерната. Исто така може да служи како послужавник.



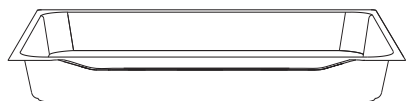
РЕШЕТКАТА се користи за печење на жар или како потпора на сатовите како и садот за печење со храна.



На решетката има заштитна запрека, и поради ова подигнете ја малку решетката на предниот дел секогаш кога сакате да ја извлечете од рерната.



ПЛИТКИОТ САД ЗА ПЕЧЕЊЕ е наменет за печење на печива и колачи.



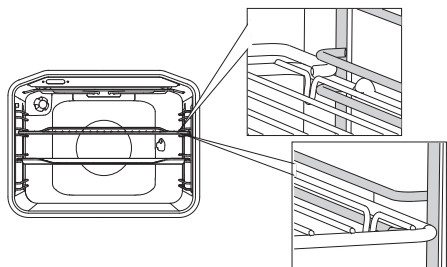
ДЛАБОКИОТ САД ЗА ПЕЧЕЊЕ се користи за печење на месо и кремасти печива. Исто така може да се користи за сад за собирање на маснотии кои капат.



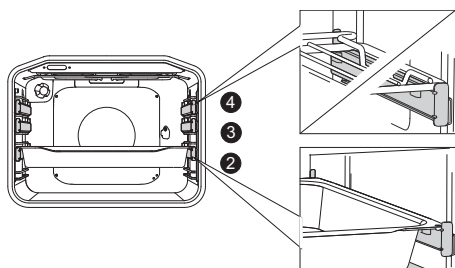
За време на печењето никогаш не ставајте го длабокиот сад за печење во првата водилка освен кога печете на жар или кога употребувате ражен и садот го користите за собирање на маснотиите кои протекуваат.



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.



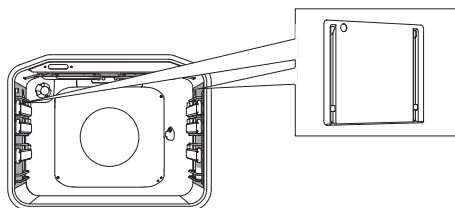
Решетката или садот треба секогаш да се вметнат во вдлабнатината помеѓу двата жичани профили.



Кај телескопски извлечни водилки, најпрвин извлечете ги водилките од една ниво и поставете ја решетката или садот за печење на нив. Потоа, турнете ги со раката колку што е можно подалеку.



Затворете ја вратата од рерната кога телескопските водилки се вратени назад во рерната.



КАТАЛИТИЧКИТЕ ВГРАДЕНИ ЕЛЕМЕНТИ рго спречуваат распрскувањето на маснотии и лепењето на маснотиите на страните од внатрешноста на рерната.



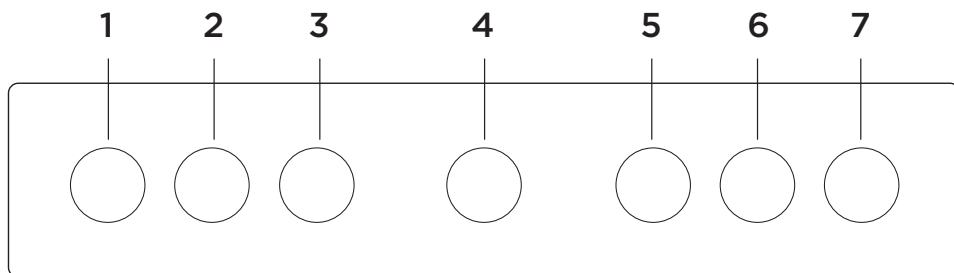
РАЖЕНОТ (вртлив ражен за месо) се користи за печење на месо. Сетот се состои од вртлив ражен со отстранлива рачка и виљушка – ражен со завртки за прицврстување на месото.



Апаратот и некои од деловите до кои имате пристап се загреваат многу силно за време на готвењето. Користете ракавици за готвење.

КОНТРОЛНА ЕДИНИЦА

(во зависност од моделот)



- 1 Копче за полето на готвење, напред лево
- 2 Копче за полето на готвење, назад лево
- 3 Копче за избор на систем за готвење
- 4 Мпотсетник на времето, тајмер за одбројување (зависно од моделот)
- 5 Копче за дотерување на температура
- 6 Копче за полето на готвење, назад десно
- 7 Копче за полето на готвење, напред десно

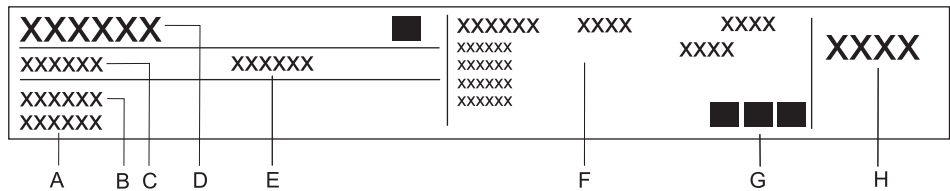
ЗАБЕЛЕШКА:

Симболите на системите за готвење може да се наоѓаат на копчето или на предниот дел од плочата (во зависност од моделот на апаратот).

Копчињата реагираат подобро ако ги допрете со полн прст. Секој пат кога ќе го притиснете копчето ќе чуете звучен сигнал.

ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ – НАТПИСНА ТАБЛИЧКА

(во зависност од моделот)



- A** Сериски број
- B** Модел
- C** Тип
- D** Трговска марка
- E** Шифра
- F** Технички податоци
- G** Знаци/симболи за сообразност
- H** Фабрички нагодувања за типот на гас

Натписната табличка ги покажува основните податоци за апаратот и може да ја најдете на крајот на рерната, и е видлива кога вратата од рерната е отворена.

УПОТРЕБА НА АПАРАТОТ

ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА НА АПАРАТОТ

По прием на апаратот, отстранете ги сите делови, вклучително и опремата користена при транспорт на рерната. Исчистете ги сите делови од приборот од рерната со топла вода и со обична средство за чистење. Не користете абразивни средства за чистење.

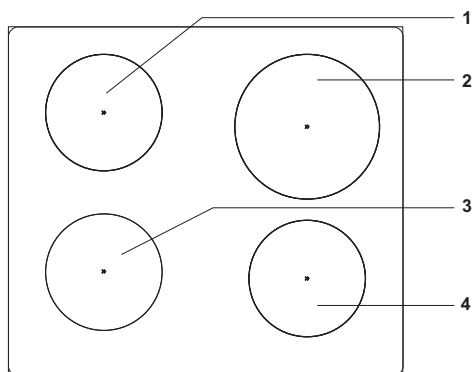
Кога рерната ќе се загрее за прв пат, може да се почувствува карактеристичен мирис на нов апарат. Добро проветрете ја просторијата за време на првата употреба на рерната.

Откако ќе го примите вашиот апарат, ве молиме да ја избришете целата плоча за готвење, вклучувајќи ги и зоните за готвење, со влажна крпа.

Местата за готвење без садови за 3-5 минути вклучите ги на највисок степен, да појако се загреат. При првото загревање може да дојде до појава на димење на облогата на плочата за готвење. На тој начин облогата на плочите за готвење ќе ја достигне својата најголема јакост.

Ако плотната е со стаклено-керамичка површина, чистете ја со влажна крпа и средство за чистење. Не користете агресивни средства за чистење како абразивни средства за чистење кои може да предизвикаат гребаници, абразивни сунѓери за миене или отстранувачи на флеку.

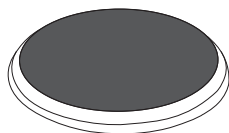
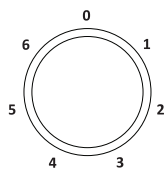
ГРЕЈНИ ПОВРШИНИ ЗА ГОТВЕЊЕ (во зависност од моделот)



- 1 Грејна површина за готвење назад лево
- 2 Грејна површина за готвење назад десно
- 3 Грејна површина за готвење напред лево
- 4 Грејна површина за готвење напред десно

МЕСТАТА ЗА ГОТВЕЊЕ

- Не вклучувајте ги местата за готвење без садови и никогаш да не ги употребувате за загревање на просторијата!
- Внимавајте местата за готвење и дното на сатовите да бидат чисти и суви, да е овозможено добро спроведување на топлината и да не се оштети грејната површина.
- На местата за готвење прегреана маснотија и масло можат брзо да се запалат. Затоа приготвувајте јадења со маснотија или масло (на пример пржени компири) претпазливо и под стален надзор.
- На плочите за готвење не смеете да ставате влажни садови или капаци покриени со пара. Влагата им штети на местата за готвење.
- Никако не оладувајте жешки садови на неупотребени места за готвење, бидејќи под садот се создава конденз, кој ја забрзува корозијата.



Местата за готвење ги вклучувате со копчиња. Грејната моќност на местата за готвење може да се дотерува континуирано (1-4) или степенесто (1-6).



Логично е да 3-5 минути пред крајот на готвењето го исклучите местото за готвење и на тој начин ја искористите преостанатата топлина и заштедете енергија.



Места за брзо готвење (само кај некои модели) се разликуваат од нормалните места за готвење по поголема моќност, што значи дека побрзо се загреваат.

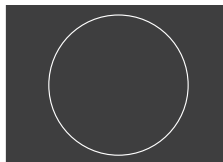
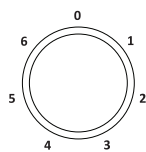
Означени се со црвена точка во средината, која со времето заради повеќекратно загревање и чистење може да исчезне.



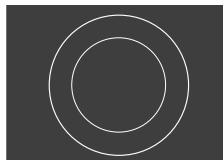
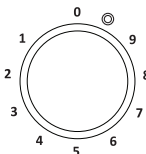
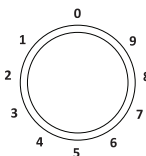
При долготрајна употреба на плочите од леано железо, подрачјето на плочата и работ на местото за готвење можат да ја променат бојата. Сервисна интервенција не е предмет на гаранција.

СТАКЛЕНО КЕРАМИЧКА ПОВРШИНА ЗА ГОТВЕЊЕ

- Грејната површина бргу ја достигнува зададената моќност или температура додека површината околу топлите грејни полиња останува ладна.
- Грејната плоча е отпорна на температурни промени.
- Не користете ја стаклено керамичката површина како работна површина бидејќи може да ја изгребете или да ја оштетите.
- Не користете алуминиумски или пластични садови за готвење врз вжештени грејни плочи. Не ставајте пластични предмети или алуминиумска фолија врз стаклено керамичката грејна плоча.
- Не користете ја стаклено керамичката грејна плоча ако е напукната или скршена. Ако падне остар предмет на грејната плоча таа може да се скрши. Последиците при ваков случај се видливи веднаш или по извесно време. Ако се појави видлива пукнатина во грејната плоча, веднаш исклучете го апаратот од електричната мрежа.



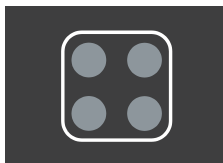
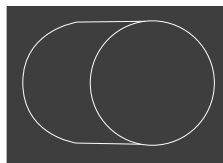
КОНТРОЛА НА ЕДИНЕЧНАТА ЗОНА НА ПЛОЧАТА ЗА ГОТВЕЊЕ



УПРАВУВАЊЕ СО ДВЕ ПРСТЕНЕСТИ ПОВРШНИНИ ЗА ГОТВЕЊЕ:

Површината на двете прстенести површини за готвење може да се прилагодува на големината и формата на вашите садови за готвење.

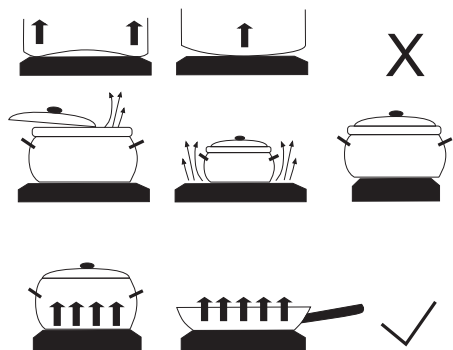
За да ја активирате поголемата површина за готвење свртете го копчето за соодветната грејна плоча целосно (се додека не слушнете звук – „клик“), потоа подесете го посакуваниот степен на моќност.



СИГНАЛИЗАЦИЈА НА ПРЕОСТАНАТА ТОПЛИНА

Секоја грејна површина за готвење има сигнално светло кое свети кога површината за готвење е топла. Кога ќе се олади површината за готвење сигналното светло престанува да свети. Сигналот за преостаната топлина исто така се пали ако поставите топол сад на ладна површина за готвење.

СОВЕТИ ПРИ УПОТРЕБА НА САДОВИ ЗА ГОТВЕЊЕ



- Користете квалитетни садови со рамно и стабилно дно.
- Дното на садот и дијаметарот на зоната за готвење треба да бидат еднакви.
- Садовите од огноотпорно стакло и специјално дно може да се користат на плоча за готвење доколку нивниот дијаметар одговара на дијаметарот на зоната за готвење. Доколку садовите се со поголем дијаметар од зоната за готвење може да испукаат поради термичка тензија.
- Садот за готвење треба да се постави во средина на зоната за готвење.

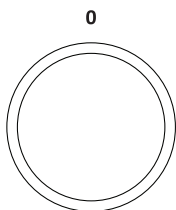
- Кога готвите во сад под притисок внимавајте на него се додека не се постигне вистинскиот притисок. Најпрвин, подесете ја грејната површина на максимална моќност а потоа следете ги упатствата на производителот на садот под притисок и со користење на соодветен сензор намалете ја моќноста на готвење во вистинското време.
- Кога готвите во садови под притисок или други садови за готвење погрижете се секогаш да има доволно течност, бидејќи користењето на празен сад на плочата за готвење како резултат на прегревање може да доведе до оштетување на садот и на грејната плоча.
- При употреба на посебни садови за готвење, следете ги упатствата на производителот.

СОВЕТИ ЗА ШТЕДЕЊЕ НА ЕНЕРГИЈА

- Пречникот на садот и дното на садот треба да одговараат на пречникот на грејната плоча. Ако садот е премногу мал, дел од топлината ќе се изгуби а грејната површина може да се оштети.
- Ако тоа го дозволува процесот на готвење користете капак.
- Садовите за готвење треба да се со соодветна големина во однос на количината на храна. Кога готвите мала количина на храна во поголем сад се губи повеќе енергија.
- Ако е потребно подолго време за јадењето да се свари тогаш користете сад под притисок.
- Зеленчук, компири и слично може да се варат во помало количество на вода. Храната ќе се свари исто толку добро само потребно е садот да биде цврсто затворен со капак. Откако водата ќе зоврие, намалете ја топлината до ниво кое е доволно за да се одржи бавно крчкање на јадењето.

РЕРНА

ИЗБОР НА СИСТЕМ ЗА ГОТВЕЊЕ (во зависност од моделот)



Вртете го тркалцето (налево и надесно) за да го одберете системот на готвење (види табела со програми, во зависност од моделот).



Подесувањата може да се менуваат и во текот на работата на рерната.

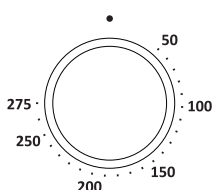
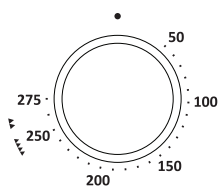
СИСТЕМ	ОПИС	ПРЕДЛОЖЕНА ТЕМПЕРАТУРА °C
СИСТЕМИ ЗА ГОТВЕЊЕ		
»»»»	БРЗО ПРЕД ЗАГРЕВАЊЕ Користете ја оваа функција ако сакате да ја загреете рерната до посакуваната температура во најкраток можен рок. Оваа функција не е соодветна за готвење на храна. Кога рерната ќе се загрее до посакуваната температура процесот на загревање е завршен.	160
==	ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ Грејачите на дното и на таванот од внатрешноста од рерната ќе зрачат топлина рамномерно во внатрешноста на рерната. Печиво или месо може да се печат на единично висинско ниво.	200
==	ГОРЕН ГРЕЈАЧ Само грејачот во внатрешноста на рерната на горниот дел ќе зрачи топлина на храната. Користете ја оваа функција за зацрвување на горниот дел од јадењето (последно потпекување).	180
==	ДОЛЕН ГРЕЈАЧ Само грејачот на дното во внатрешноста на рерната ќе зрачи топлина. Користете го овој грејач за зацрвување на долниот дел од јадењето.	180
▼▼	ЖАР Само грејачот на жар, дел од сетот на голем жар ќе се активираат. Овој систем се користи за печење на жар на помали сендвичи или колбаси и за потпекување на леб. Максимална дозволена температура: 230 °C	220
▼▼▼	ГОЛЕМ ЖАР Горниот грејач и грејачот на жар ќе се активираат. Топлината ќе зрачи директно од грејачот на жар вграден во горниот дел од рерната. За зголемување на ефектот на загревање, горниот грејач се активира исто така. Оваа комбинација се користи за печење на жар на помали количини на отворени сендвичи, месо или колбаси и за печење на леб. Максимална дозволена температура: 230 °C	220
▼▼▼	ЖАР СО ВЕНТИЛАТОР Грејачот на жар и вентилаторот ќе се вклучат. Оваа комбинација се користи за печење на жар на место и поголеми парчиња месо или пилешко на едно висинско ниво. Исто така е соодветно за потпекување на јадења и за зацрвување на крцкава кора.	170

СИСТЕМ	ОПИС	ПРЕДЛОЖЕНА ТЕМПЕРАТУРА °C
	ГОРЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР Горниот грејач и вентилаторот ќе се активираат. Овој систем се користи за печење на поголеми парчиња црвено месо и пилешко месо. Исто така е погодно за потпекување на јадења.	170
	ТОПОЛ ВОЗДУХ И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ Долниот грејач, кружниот грејач и вентилаторот за топол воздух ќе се активираат. Ова се користи за печење на пица, кремасти печива, овошни колачи, киснато тесто и формирање на крцкава кора.	200
	ТОПОЛ ВОЗДУХ Кружен грејачи и вентилаторот ќе се активираат. Вентилаторот кој е вграден во задниот ѕид на внатрешноста на рерната обезбедува топлиот воздух постојано да циркулира околу печењето и печивото. Овој модел се користи за печење на месо и печива.	180
	ДОЛЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР Ова се користи за печење на киснато но не брзо растечко тесто – печиво и за зачувување на овошје и зеленчук.	180
	ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ СО ВЕНТИЛАТОР Двата грејача и вентилаторот се активираат. Вентилаторот обезбедува рамномерно циркулирање на топлиот воздух во рерната. Се користи за печење на печива, за одмрзнување и за сушење на овошје и зеленчук.	180
	ЗАГРЕВАЊЕ НА ЧИНИИ Користете ја оваа функција за подгревање на садови за храна (чинии, чаши) пред сервирање на храната за да ја одржите храната топла подолго време.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ Оваа функција овозможува нежно, бавно печење што ја остава храната мека и сочна. Погодна е за печење месо, риба и печиво на едно ниво. Поставете ја температурата во опсег од 140 до 220 °C.	180
	ОДМРЗНУВАЊЕ Воздухот циркулира кога не се активирани грејачите. Само вентилаторот ќе се активира. Ова се користи за постепено одмрзнување на замрзната храна.	-
	AQUA CLEAN (Чистење со вода) Само долниот грејач ќе зрачи топлина. Користете ја оваа функција за отстранување на fleки и остатоци од храната од рерната. Програмата трае 30 минути.	70

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

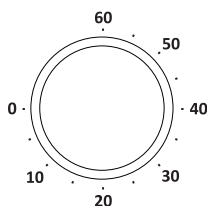
ИЗБИРАЊЕ НА ПОДЕСУВАЊА

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГОТВЕЊЕ



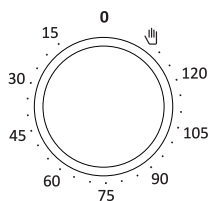
Кога го користите системот на рерната со голем жар и жар подесете го копчето на температурата во позиција

МЕСТЕЊЕ НА ЧАСОВНИКОТ



ПОТСЕТНИК НА ВРЕМЕТО

Вртете го тркалцето во насоката на часовникот за да го наместите времето. Потоа, фино подесете ги зададените вредности со вртење на тркалцето во спротивната насока. Најдолгата можна зададена вредност трае 60 минути. Откако даденото време ќе истече, се активира звучен сигнал, кој трае околу пет секунди.



ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ТАЈМЕРОТ (прекинувач на тајмерот)

Најпрво, одберете ги системот на готвење и температурата. Наместете го времето со вртење на тркалцето во насоката на часовникот. Откако даденото време ќе истече, одбраниот систем се деактивира.



Доколку не сакате да го користите тајмерот или доколку времето е или пократко од 15 или подолго од 120 минути, се препорачува рачното подесување. Вртете го тркалцето налево за да го одберете симболот (рака). Во позицијата „0“, рерната не работи.

ПОЧЕТОК НА ПРОЦЕСОТ НА ГОТВЕЊЕ

Подесете ги системот и температурата и потоа започнете со процесот на готвење.

ИСКЛУЧУВАЊЕ НА РЕРНАТА

Свртете го копчето за ИЗБОР НА СИСТЕМ НА ГОТВЕЊЕ и КОПЧЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРА во позиција "0".



По процесот на готвење, сите подесувања на програмскиот часовник исто така се паузирани и откажани, освен тајмерот. На диспејот ќе се покаже времето од денот (часовникот). Вентилаторот за ладење ќе продолжи да работи уште некое време.

ОПИС НА СИСТЕМИ (РЕЖИМИ НА ГОТВЕЊЕ) И ТАБЕЛИ НА ГОТВЕЊЕ

Ако не можете да ја пронајдете храната која сакате да ја готвите во табелата за готвење, најдете информации за слична храна. Информациите кои се дадени се однесуваат на готвењето на едно единечно ниво.

Наведен е и интервал за температурата. Започнете со подесување на пониска температура и постепено зголемувајте ја ако сметате дека храната не доволно е потпечена или соодветно зготвена.

Времето на готвење е приближна проценка и може да варира во однос на некои услови.

Претходно загрејте ја рерната само ако тоа е потребно во однос на рецептот или во табелите за готвење во ова упатство. Загревање на празна рерна троши многу енергија. Отпука печењето на неколку типа на печива или неколку пици едно по друго ќе ви заштеди многу енергија бидејќи рерната ќе биде претходно загреана.

Кога користиме хартија за печење уверете се дека таа е отпорна на високи температури.

При готвење на поголеми парчиња месо или печиво се произведува многу пареа во рерната што од своја страна кондензира на вратата од рерната. Ова е нормална појава која нема да влијае врз работата на апаратот. По процесот на готвење, избришете ја вратата и исушете го стаклото.

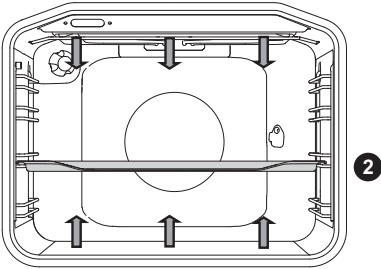
Исклучете ја рерната приближно 10 минути пред крајот на процесот на готвење за да заштедите енергија со искористување на акумулираната топлина.

Не ладете ја храната во затворена рерна за да спречите кондензација.

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
ГОВЕДСКО		
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
ТЕЛЕШКО		
Добро испечено	75-85	црвенокафена
СВИНСКО		
Средно печено	65-70	светло розова
Добро испечено	75-85	жолтокафеав
ЈАГНЕШКО		
Добро испечено	79	сива, розикав сок
ОВЧКО		
Недопечено	45	месо-црвена боја
Средно недопечено	55-60	светлоцрвена
Средно печено	65-70	розова во средината
Добро испечено	80	сива
КОЗЈО МЕСО		
Средно печено	70	бледорозова, розови сокови
Добро испечено	82	сива, соковите многу малку розови
ЖИВИНА		
Добро испечено	82	светлосива
РИБА		
Добро испечено	65-70	бела до сивокафена

ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ



Грејачите на дното и на врвот од внатрешноста на рерната зрачат топлина еднакво во внатрешноста на рерната.

Печење на месо:

Користете емајлирани садови, садови од огноотпорно стакло, глина, лиено железо. Садовите од нерѓосувачки челик не се соодветни бидејќи силно ја рефлектираат топлината.

При печење ставете доволно количина за да не изгоре месото. Ако го покриете јадењето, ќе остане посочно.

Вид храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
МЕСО				
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
РИБА				
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 на печива:

Користете само едно ниво и темни садови за печење или тавчиња. Во светло обоените садови за печење потпекувањето на печивата ќе биде послабо бидејќи овие садови ја рефлектираат топлината. Секогаш поставете ги садовите за печење на решетката. Ако користите плиток сад за печење може да ја отстраните решетката и да го поставите садот на водилката. Времето на готвење ќе биде пократко ако рерната е претходно загреана.

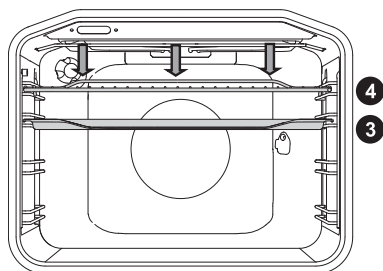
Вид храна	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
ПЕЦИВА			
Суфле од зеленчук	2	190-200	30-35
Благо суфле	2	190-200	30-35
Земички (пченично брашно)*	2	190-210	20-30
Бел леб *	2	180-190	50-60
Леб од хељда *	2	180-190	50-60
Полнозрнест леб *	2	180-190	50-60
Леб од ориз *	2	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.



Не ставајте длабок сад за печење во првата водилка.

ГОЛЕМ ЖАР, ЖАР



При печење на храната на голем жар, горниот грејач и инфрацрвениот грејач на таванот од внатрешноста на рерната се во функција.

При печењето на храна, горниот грејач и инфрацрвениот грејач на таванот од внатрешноста на рерната се во функција.

Максимална дозволена температура: 230 ° C

Претходно загрејте го инфрацрвениот грејач пет минути.

Надгледувајте го процесот на готвење цело време. Месото може брзо да изгори заради високата температура. Печењето со инфрацрвен грејач е соодветно за крцкави и ниско калорични виршли, месо и риба (стекови, шницли, лосос или филети, итн) или потпечен леб.

При печење директно на решетката, намачкајте го месото со масло за да спречите лепење на решетката и поставете ја решетката во четвртата водилка. Поставете го садот за собирање на течности во 1-та и 2-та водилка. При печење во садот за печење погрижете се секогаш да има течност во садот за да спречите прегорување

Свртете го месото за време на готвење.

По готвењето на жар, исчистете ја рерната, додатната опрема и приборот.

Табела за скара – мала скара

Вид храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (° C)	Време на готвење (во минути)
МЕСО				
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
ЛЕБ ЗА ТОСТ				
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)
МЕСО				
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/одрезаци	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
РИБА				
Стек / филети од лосос	200 g / парче	3	230	15-25
ЛЕБ ЗА ТОСТ				
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.

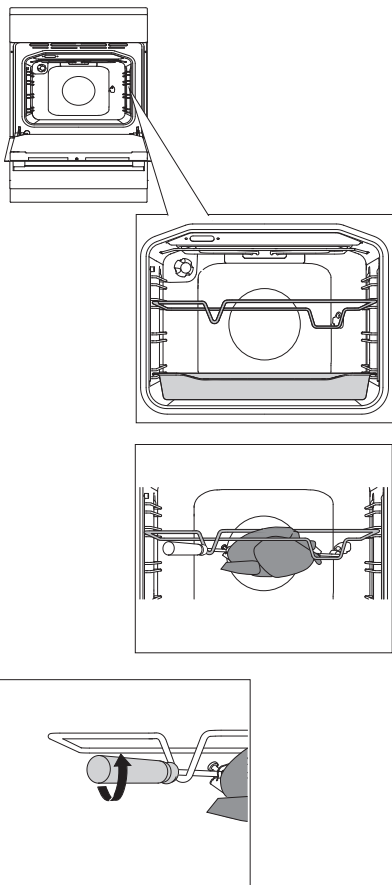


Секогаш држете ја вратата затворена при работа на инфрацрвениот грејач. Решетката и другите додатни елементи на рерната се вжештуваат за време на печење со жар. Поради ова користете ракавици за готвење и штипалки за месо.

Готвење со ражен (во зависност од моделот)



Максималната температура кога користиме ражен е 230 °C.



1 Ставете го лежиштето за ражен во 3-тата водилка одоздола и поставете длабок сад најдолу на (1-та) водилка да послужи како сад за собирање на маснотии.

2 Ставете го месото на раженот и зацврстете ги завртките. Поставете ја рачката на раженот во предниот дел од лежиштето на раженот и поставете го зашилениот дел во отворот од десната страна на задниот дел од внатрешноста на рерната (отворот е заштитен со ротирачка бледа).

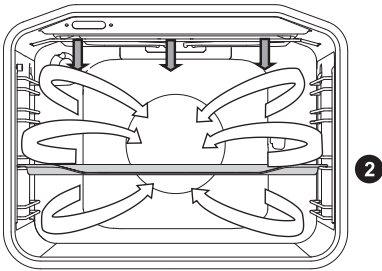
3 Одвртете ја рачката на раженот и затворете ја вратата на рерната.

Вклучете ја рерната и одберете го системот **ГОЛЕМА СКАПА**



Жарот функционира само кога вратата од рерната е затворена.

ЖАР СО ВЕНТИЛАТОР

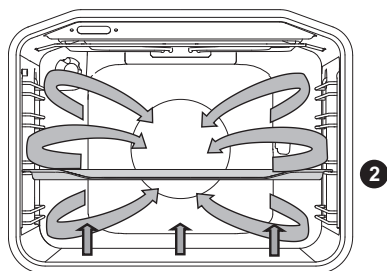


Во овој работен режим. Грејачот за жар и вентилаторот работат истовремено. Овој режим е соодветен за печење месо на жар, како и риба и зеленчук.

(Види опис и совети за ЖАР.)

Вид храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
МЕСО				
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
РИБА				
Пастрмка	200 g / парче	2	200-220	20-30

ТОПОЛ ВОЗДУХ И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ



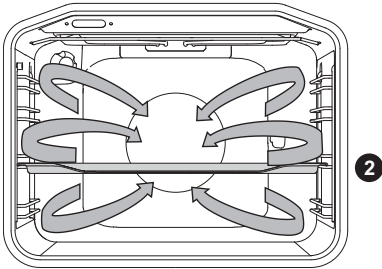
Долниот Грејач, кружниот грејач и вентилаторот на топол воздух се во функција. Соодветно за печење пица, пита со јаболка и овошни колачи.

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

Вид 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.

ТОПОЛ ВОЗДУХ



Кружен грејач и вентилаторот се во функција. Вградениот вентилатор во задниот дел од внатрешноста овозможува топлиот воздух постојано да циркулира околу печењето или печивата.

Печење месо:

Користете емајлирани, садови од огноотпорно стакло, глина или лиено железо. Садовите од нерѓосувачки челик не се соодветни бидејќи тие силно зрачат топлина.

Ставете доволно течност за време на процесот на готвење за да спречите загорување на месото. Свртете го месото од другата страна за време на печењето. Печењето ќе биде посочно ако го покриете јадењето.

Вид храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
МЕСО				
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 на печива:

Се препорачува претходно загревање на рерната.

Бисквитите и колачите може да се печат во плитки садови за печење на неколку нивоа во исто време (2 и 3-то ниво).

Забелешка: Времето на печење може да се разликува дури и ако се користат исти садови за печење.

Бисквитите во горните садови за печење може побрзо да бидат подготвени од оние поставени на долните нивоа.

Секогаш поставете ги садовите за печење на решетката. Ако користите тенок сад за печење може да ја отстраните решетката и да го поставите на водилката.

За рамномерно печење внимавајте бисквитите да се со иста дебелина.

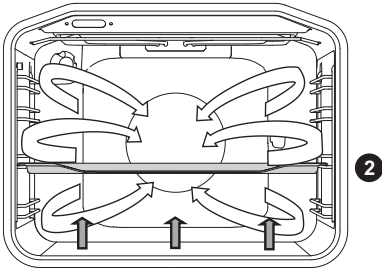
Храна	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење
ПЕЦИВА			
Пандишпан торта	2	150-160	25-35
Колач со рендано тесто	2	160-170	25-35
Овошна торта, пандишпан	2	150-160	45-65
Ролат од пандишпан*	2	160-170	15-25
Овошен колач со тенка кора	2	160-170	50-70
Штрудла со јаболка	2	170-180	40-60
Бисквити, 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
ЗАМРЗНАТА ХРАНА			
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 длабок сад за печење во првата водилка.

ДОЛЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР



Овој систем се користи за печење на киснати и лиснати теста и конзервирање на овошје и зеленчук. Користете ја втората водилка од дното и плиток сад за печење за да се обезбеди топлиот воздух да циркулира низ горниот дел од овој сад.

Конзервирање:

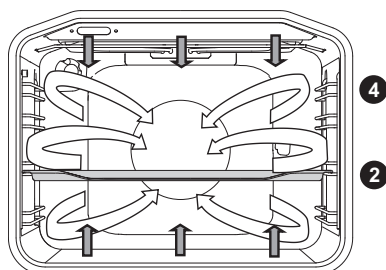
Подгответе ја храната која сакате да ја конзервирате како и теглите во кои би ја ставиле храната. Користете тегли со гумен обрач и стаклен капак. Не користете тегли со навој или метални капаци или метални лименки. Погрижете се теглите да се со еднаква големина, исполнети со иста содржина и цврсто затворени.

Во длабок сад ставете 1 литар топла вода (приближ. 70 °C) и поставете 6 литарски тегли во садот. Ставете го садот во рерната на втората водилка.

За време на конзервирањето, внимавајте на храната и гответе се додека течноста во теглите не почне да врие- кога ќе се појават меурчиња 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)
ОВОШЈЕ					
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
ЗЕЛЕНЧУК					
Кисели краставички	2	160-180	30-45	/	20-30
Грав/моркови	2	160-180	30-45	120 °C, 45–60 мин	20-30

ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ СО ВЕНТИЛАТОР



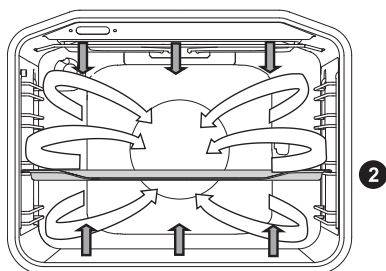
Овој систем се користи за печење за сите типови на печива, за одмрзнување, за сушење на овошје и зеленчук. Пред да ја поставите храната во претходно загреаната рерна, почекајте сијаличката да се изгаси првиот пат. За најдобри резултати печете само на едно ниво/решетка. Рерната треба да биде претходно загреана. Користете ја втората или четвртата водилка сметајќи од дното нагоре.

Табела за печење печива со горниот и долниот грејач и со вентилаторот

Вид печиво	Шина (одоздола нагоре)	Температура (во °C)	Време на готвење (минути)
ПЕЧИВА			
Мермерна торта	2	140-150	45-55
Торта во правоаголен плех за печење	2	130-140	45-55
Солена торта	2	130-140	55-65
Овошна торта со тенка кора	2	140-150	35-45
Торта од надигнато тесто	2	140-150	25-35
Овошна торта, торта од надигнато тесто	2	130-140	35-45
Дебели кифлички	2	140-150	15-25
Божиќен леб	2	130-140	50-60
Кифлички со мармалад (Buchtel)	2	150-160	25-35
„Куглоф“	2	130-140	40-50
Бисквит-торта со тенка кора	2	140-150	15-25
Тенки колачиња *	2	130-140	10-15
Мали печива од лиснато тесто	2	140-150	15-20
Леб *	2	170-180	45-55
„Киш Лорен“	2	150-160	35-45
Штрудла од јаболка	2	150-160	40-50
Пица *	2	180-190	10-20
Лиснато тесто	2	150-160	18-25

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

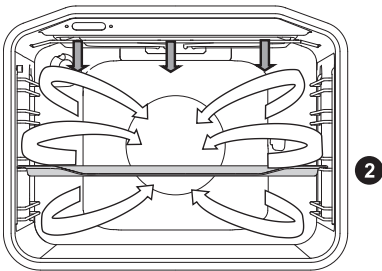
GENTLEBAKE



Оваа функција овозможува нежно, бавно печење што ја остава храната мека и сочна. Погодна е за печење месо, риба и печиво на едно ниво.

Вид храна	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
МЕСО			
Свинско печење, 1 кг	2	190	90 - 120
Говедско месо, 1 кг	2	190	100-130
Говедско филе, 200 гр/парче	2	180	40-50
Пилешко, 1,5 кг	2	210	100 - 120
Пилешки гради, филе, 200 г / парче	2	200	45 - 60
Печено телешко, 1 кг	2	180	95 - 120
РИБА			
Цела риба, 200 гр/парче	2	190	35 - 45
Филе риба, 100 гр/парче	2	190	25 - 35
ПЕЦИВО			
Путер колачи	2	150	25-40
Сендвич путер колачи	2	150	35-50
Мали мафини	2	170	35-50
Ролат од пандишпан	2	170	40-55
Овошна торта, кревко тесто	2	170	65-85

(Се однесува на апарати со телескопски или жичани водилки што немаат систем за топол воздух )



Вид храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
МЕСО				
Патка	2000	2	150	90-110
Печено свинско	1500	2	160	80-100
Свински плешки	1500	2	150	130-160
Свински врат	1000	2	150	130-150
Половина пиле	700	2	190	60-70
Пиле	1500	2	190	80-100
РИБА				
Пастрмка	200 g / парче	2	200	20-30

ОДМРЗНУВАЊЕ



Во овој режим, воздухот циркулира без работа на грејачите.

Храна соодветна за одмрзнување вклучително и торти со шлаг или фил со основа на путер, колачи и печива, леб и кифлички и длабоко замрзнато овошје.

Во повеќето случаи се препорачува храната да се отстрани од амбалажата (не заборавајте ги металните штипки или штипалки).

На половина од времето потребно за одмрзнување потребно е да ги превртите парчињата, да ги промешате и да ги раздвоите ако се замрзнати заедно.

ПОДГРЕВАЧ НА САДОВИ



Користете ја оваа функција за подгревање на сатовите за сервирање (чини, чаши) пред да ја сервирате храната за да може да ја одржуваат храната топла подолго време.

AQUA CLEAN (ЧИСТЕЊЕ СО ВОДА)



Само долниот грејач рефлектира топлина. Користете ја оваа функција за да ги отстраните дамките и остатоците од храна од рерната. Програмата трае 30 минути.

ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ



Секогаш погрижете се апаратот да биде исклучен од електричната мрежа и почекајте апаратот да се олади целосно.

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

Алуминиумска облога

Чистете ја алуминиумската облога со не абразивни течни средства за чистење наменети за ваквите површини. Нанесете го средството за чистење на влажна крпа а потоа исчистете ја површината. Потоа, исплакнете ја површината со вода. Не нанесувајте го средството за чистење директно на алуминиумската облога.

Не користете абразивни средства за чистење или сунѓерчиња.

Забелешка: Површината не смее да дојде во контакт со спрејови за чистење на рерната бидејќи ова може да доведе до видливо и постојано оштетување.

Предна страна на кукиштето од нерѓосувачки лим

(во зависност од моделот)

Чистете ја оваа површина само со благо средство за чистење (сапуница) и мек сунѓер кој нема да ја изгребе облогата. Не користете абразивни средства за чистење или средства кои содржат растворувачи бидејќи тие може да ја оштетат површината на кукиштето.

Лакирани површини и пластични делови

(во зависност од моделот)

Не чистете ги копчињата и тастерите, рачките на вратата, лепенките и натписните плочки со абразивни средства за чистење или абразивни материјали за чистење, средства за чистење со основа на алкохол, или алкохол. Веднаш отстранете ги сите fleки со мека не-абразивна крпа и вода со цел да се избегне оштетување на површината. Исто така може да се користат средства за чистење и материјали за чистење кои се наменети за вакви површини притоа земајќи ги предвид и следејќи ги упатствата на производителот на средството за чистење.



Лакираната површина не смее да дојде во контакт со спрејови за чистење на рерната бидејќи ова може да доведе до видливо и постојано оштетување.

КЛАСИЧНО ЧИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

Тврдокорната нечистотија во рерната можете да ја исчистите со стандардната постапка на чистење (со користење на средства за чистење и спреј за чистење на рерната). По ваквото чистење, темелно исплакнете ги остатоците од средствата за чистење.

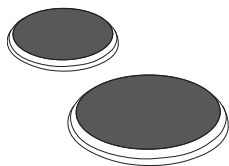
Исчистете ја рерната и дополнителната опрема по секоја употреба за да ја спречите нечистотијата да загори на површината. Најлесниот начин за отстранување на маснотии е со користење на блага сапуница додека рерната е се уште топла.

Со тврдокорни и многу јаки нечистотии користете стандардни средства за чистење на рерната. Исплакнете ја рерната темелно со чиста вода за да ги отстраните сите остатоци од средствата за чистење. Никогаш не користете агресивни средства за чистење, абразивни средства за чистење, абразивни сунѓери за чистење, отстранувачи на fleки и рѓа, итн.

Исчистете ја дополнителната опрема (садови за печење и плитки тави, решетки и слично) со топла вода и средство за чистење.

Рерната, внатрешноста на рерната и садовите за печење се обложени со специјален емајл за нежна и отпорна површина. Овие посебни облоги го прават чистењето на собна температура полесно.

ЧИСТЕЊЕ НА МЕСТАТА ЗА ГОТВЕЊЕ



Околината на местата за готвење ја чистите со топла вода и додаток од средство за миене садови. Тешкоотстранливата нечистотија пред тоа омекните ја со сунѓерче. Течности кои содржат сол, прекипени јадења и влагата им штетат на местата за готвење. Затоа треба секогаш да ги избришете да бидат чисти и суви.

- За нега на местата за готвење повремено употребите малку масло за машини за шиене или па вообичаени средства за чистење и нега кои ќе ги добиете во продавница. Никогаш да не употребувате путер, сланина или слично (опасност од корозија). Ако е местото за готвење малку загреано, средство-то за чистење побрзо продира во порите.
- Обрачите на плочите за готвење се од лим што не рѓосува и заради термички оптоварувања за време готвење може да се обојат малку жолто. Оваа појава е физички условена. Пожолтените места можат да се отстранат со вообичаени средства за чистење метали. Агресивни помагала за чистење садови не се примерни, бидејќи предизвикуваат гребеници.

ЧИСТЕЊЕ НА СТАКЛЕНО КЕРАМИЧКАТА ПОВРШИНА

По секоја употреба, почекајте стаклено керамичката површина да се олади и исчистите ја, бидејќи во спротивно сите нечистотии ќе изгорат на топлата површина следниот пат кога ќе ја користите грејната плоча.

За редовно одржување на стаклено керамичката плоча, користете производи за специјална нега на плочата кои создаваат заштитен слој на површината за да спречи лепење на нечистотијата.



Пред секоја употреба на стаклено керамичката површина, избришете ја прашината или други нечистотии кои може да ја изгребат површината од грејната плоча и од дното на садот.

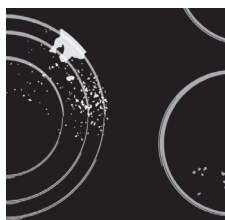


Челичната волна, грубите сунѓери за чистење и абразивните прашоци може да ја изгребат површината. Површината може исто така да се оштети од агресивни спрејови за чистење и несоодветни течни средства за чистење.



Обележувањето може постепено да исчезне доколку користите агресивни или абразивни средства за чистење или садови за готвење со груби или оштетени дна.

Користете влажна мека крпа за да ги отстраните ситните нечистотии. Потоа, избришете ја површината со сува крпа.



Отстранете ги дамките од вода со благ раствор од оцет. Сепак, не користете го овој раствор за бришење на рамката (само кај некои модели) бидејќи може да се изгуби сјајот. Не користете агресивни средства за чистење или средства за отстранување на бигор.

Користете специјални средства за чистење на тврдокорни дамки на стаклено керамичката површина. Следете ги упатствата на производителот. Внимавајте целосно да ги отстраните остатоците од средството за чистење по процесот за чистење бидејќи тоа може да ја оштети стаклено керамичката површина кога грејната зона за готвење ќе се загрее.

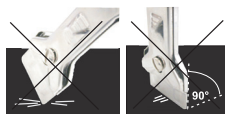


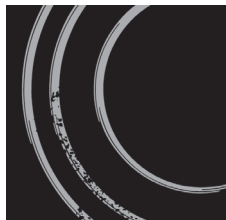
Отстранете ги тврдокорните и запечени остатоци со стругало. Внимавајте при ракување со стругалото за да избегнете повреди.



Користете стругало само кога нечистотијата не може да се отстрани со влажна крпа или специјални средства за чистење на стаклено керамичката површина.

Држете го стругалото под правилен агол (45° до 60°). Нежно притиснете го стругалото на стаклото и лизгајте го по него за да ја отстраните нечистотијата. Внимавајте пластичната рачка на стругалото (кај некои модели) да не дојде во допир со топла грејна површина.





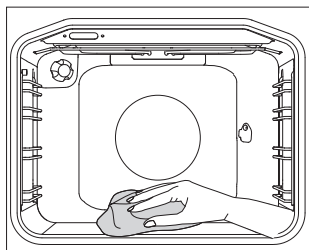
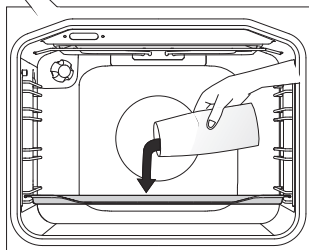
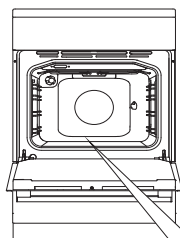
Не притискајте го стругалото правоаголно во однос на стаклото и не гребете ја површината на плочата со врвот или со остриот раб на стругалото. Веднаш отстранете шеќер или храна која содржи шеќер од стаклено керамичката површина со користење на стругало дури и ако грејната површина е се уште топла бидејќи шеќерот може трајно да ја оштети стаклено керамичката површина.



Промената на бојата на стаклено керамичката површина не влијае врз работењето или стабилноста на површината. Ваквата промена на бојата најчесто е резултат од остатоци од храна кои се изгорени на површината или може да е предизвикана од некои материјали од кои се направени садовите за готвење (како што се алуминиум или бакар). Ваквата промена на бојата е многу тешко да се отстрани целосно.

Забелешка: Промената на бојата и слични недостатоци влијаат само врз изгледот на грејната плоча и не влијаат директно врз нејзината функција. Отстранувањето на вакви недостатоци нема да биде покриено од гаранцијата.

КОРИСТЕЊЕ НА ФУНКЦИЈАТА AQUA CLEAN (ЧИСТЕЊЕ СО ВОДА) ЗА ЧИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА



- 1** Свртете го копчето за ИЗБОР НА СИСТЕМ
ЗА ГОТВЕЊЕ до позиција Aqua Clean. 2.
Подесете го копчето за температура до 70 °C.

- 2** Ставете 0.6 l вода во чаша или плиток сад за
печење и поставете го садот на пониско ниво
на водилка. vstavite v spodnje vodilo.

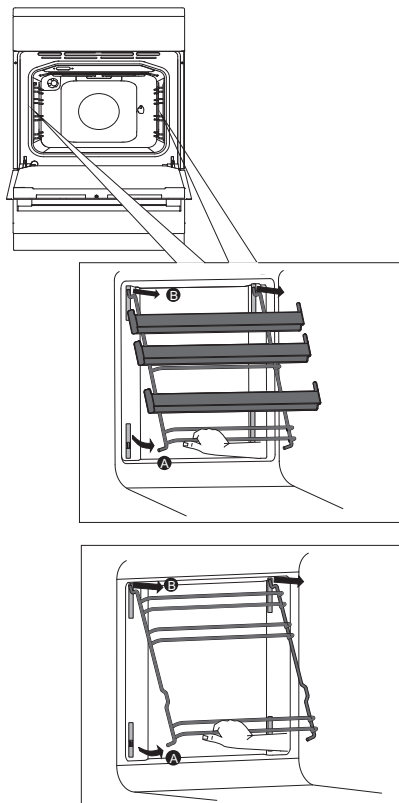
- 3** По 30 минути, остатоците од храна на
сидовите од рерната обложени со емајл ќе
омекнат и ќе биде полесно да ги отстраните со
влажна крпа.



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

ОТСТРАНУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА ЖИЧАНИ И ТЕЛЕСКОПСКИ ИЗВЛЕЧНИ ВОДИЛКИ

Користете само класични средства за чистење на водилките.



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.

За да ги наместите назад водилките следете го обратниот редослед на упатствата.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

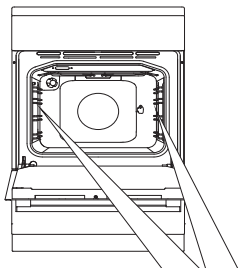
Не отстранувајте ги спојките кои се вградени во рерната.



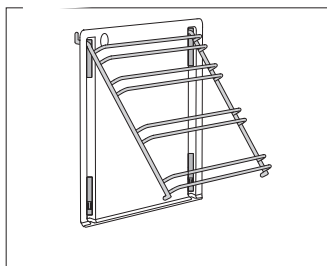
Не мијте ги извличните водила во машина за миење на садови.

ЧИСТЕЊЕ И ИНСТАЛАЦИЈА НА КАТАЛИТИЧКИТЕ ДОДАТОЦИ

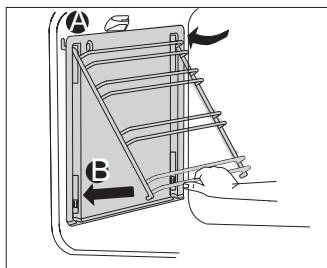
Користете единствено стандардни средства за чистење за да ги исчистите водилките.



Отстранете ги жичаните водилки или извлечните водилки.



1 Поставете ги водилките на каталитичкиот додаток.



2 Закачете ги додатоките со водилките прикачени со користење на дадените отвори и повлечете нагоре.

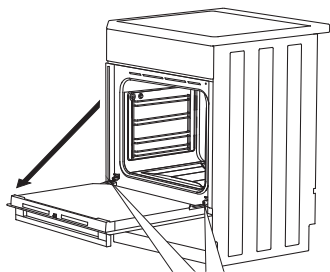
A Поставете ги шините на водилката во отворот на горниот дел од рерната.

B Притиснете ги во брава за заклучување на долниот дел од рерната.

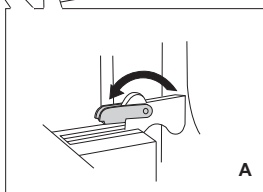


Не мијте ги каталитичките додатаци во машина за миење на садови.

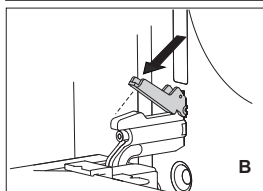
ОТСТРАНУВАЊЕ И ПОСТАВУВАЊЕ НА ВРАТАТА ОД РЕРНАТА (ВО ЗАВИСНОСТ ОД МОДЕЛОТ)



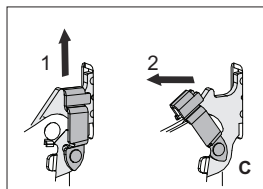
1 Најпрвин, целосно отворете ја вратата од рерната (колку што е можно).



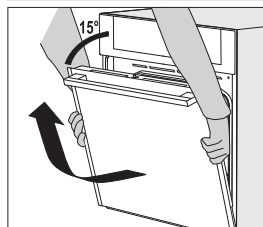
2 **A** Ротирајте ги блокадите докрај во почетна положба (во случај на стандардно затворање).



B Кај системот на нежно затворање на вратата ротирајте ги блокадите наназад за 90°.



C Доколку апаратот има меко затворање на вратата, малку подигнете ги жабиците на вратата и повлечете кон себе.



3 Вратата затварајте ја полака, додека жабиците не се вклопат во отворите. Внимателно подигнете ја вратата и извлекете ја од лежиштето за шарки на апаратот.

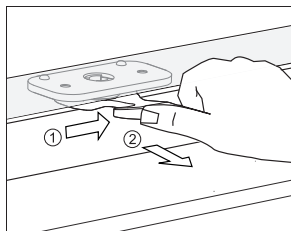


За да ја замените вратата следете го обратниот редослед на постапката. Ако вратата не се отвора или затвора соодветно, уверете се дека зарезите на шарките правилно легнале во своите лежишта.



При замена на вратата секогаш проверете дали блокадите за симнување на шарките се правилно наместени во нивните лежишта за да се спречи ненадејно затворање на главната шарка која е поврзана со силна главна пружина. Во тој случај постои голем ризик од повреда.

ЗАКЛУЧУВАЊЕ НА ВРАТА (ЗАВИСИНО ОД МОДЕЛОТ)



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



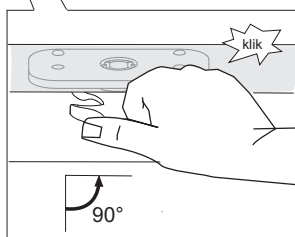
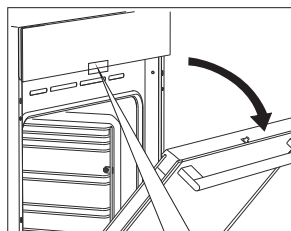
Кога вратата на рерната е затворена, бравата на вратата автоматски се враќа во почетната положба.

ДЕАКТИВИРАЊЕ И АКТИВИРАЊЕ НА ЗАКЛУЧУВАЊЕТО НА ВРАТАТА

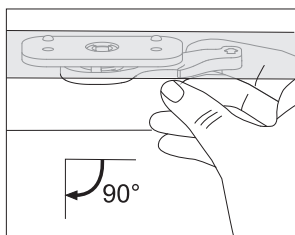


Рерната треба целосно да се излади.

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 ВРАТА (во зависност од моделот)

Вратата од рерната е опремена со систем кој ја амортизира силата на затворање на вратата, започнувајќи од агол од 75-степени. Обезбедува едноставно, брзо и нежно затворање на вратата. Доволно е нежно туркање (до 15 степени агол во однос на позицијата на вратата) за вратата да се затвори автоматски и нежно.



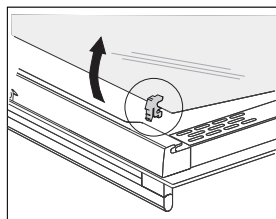
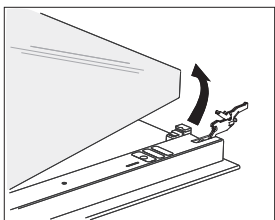
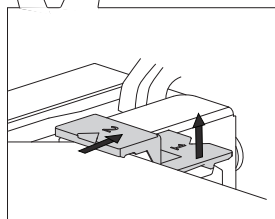
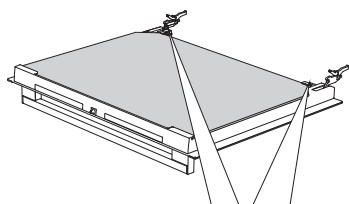
Ако силата на затворање на вратата е преголема, ефектот на системот ќе се намали или системот ќе биде избегнат заради безбедност.

ОТСТРАНУВАЊЕ И ВМЕТНУВАЊЕ НА ВНАТРЕШНОТО СТАКЛО НА ВРАТАТА ОД РЕРНАТА

Стаклото на вратата од рерната може да се исчисти и од внатрешната страна но најпрвин треба да се отстрани/извади. Отстранете ја вратата на рерната (види наслов „Отстранување и замена на вратата од рерната“).

Во зависност од моделот на апаратот, стаклото од вратата се отстранува или како што е опишано во МЕТОДА 1 или како што е опишано во МЕТОДА 2.

МЕТОДА 1 (во зависност од моделот)



1 Малку подигнете ги носачите од лева и десна страна на вратата (ознака 1 на лежиштето) и повлечете ги од внатрешното стакло (ознака 2 на лежиштето).

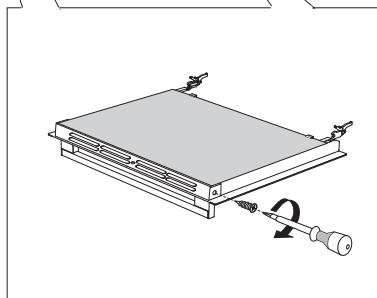
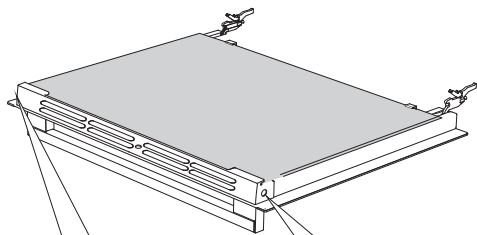
2 Држете го стаклото од вратата од рерната на долниот раб; нежно подигнете го, така што веќе да не лежи на својата подлога и отстранете го.

3 За да го отстраните внатрешното трето стакло (само кај некои модели), подигнете го и отстранете го. Исто така отстранете ги гумените завртки на стакленото окно.

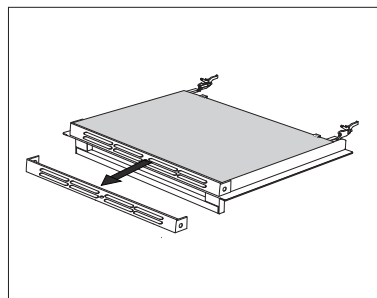


За да го замените внатрешното стакло, следете ја постапката по обратен редослед. Ознаките (полукружно) на вратата и стакленото окно треба да се поклопат.

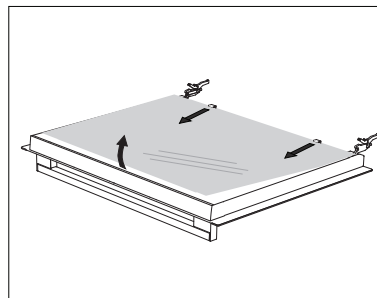
МЕТОДА 2 (ВО ЗАВИСНОСТ ОД МОДЕЛОТ)



1 Одвртете ја завртката од двете страни на вратата



2 Отстранете го држачот.



3 Лесно подигнете го стаклото од вратата и извадете го од држачите од долната страна на вратата.

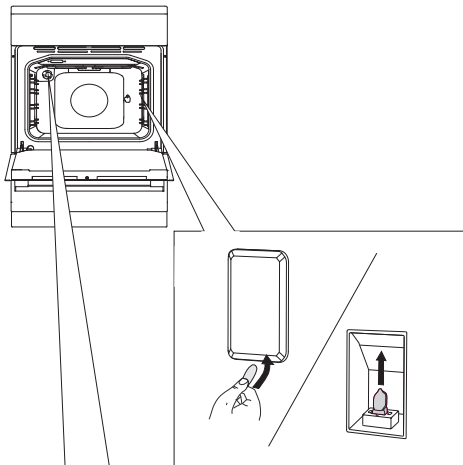
За да го вратите стаклото во вратата, одете по обратен редослед.

ЗАМЕНА НА СИЈАЛИЦАТА

Сијалицата е потрошен материјал и поради ова гаранцијата за неа не важи. Пред да ја замените сијалицата, отстранете ги сите садови за печење, решетката и водилките.

Користете Филипс (Phillips) шрафцигер (крстач).

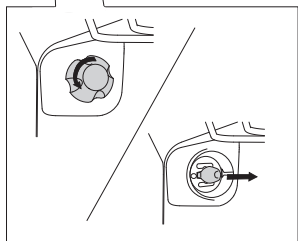
(Халогена сијалица: G9, 230 V, 25 W; стандардна сијалица E14, 25 W, 230 V)



Користете рамен шрафцигер за да го отвртите капакот на сијалицата а потоа отстранете го. Извадете ја сијалицата.



Внимавајте да не го оштетите емајлот.



Отстранете го капакот на сијалицата и заменете ја сијалицата.



Користете заштита за да избегнете изгореници.

ПОСЕБНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА И ИЗВЕСТУВАЊА ЗА ДЕФЕКТИ

За време на гарантниот сервис, 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.

Неовластени интервенции и поправки на шпоретот односно грејните плочи може да предизвика опасност од електричен удар или краток спој, и отука не обидувајте се да сами да вршите поправки. Препуштете ги ваквите работи на стручно лице или овластен сервис.

Во случај на помали пречки или проблеми во работењето на апаратот, проверете ги следните упатства за да видите дали може да ги отстраните сами причините.

ВАЖНО

Посетата од сервисер за време на гарантниот период ќе ви биде наплатена ако апаратот не работи заради несоодветна употреба. Чувајте ги упатствата за употреба на место кое е лесно достапно, и ако го дадете апаратот на друго лице секогаш предадете му ги и упатствата.

Во продолжение ќе најдете неколку совети во врска со отстранувањето на најчестите проблеми.

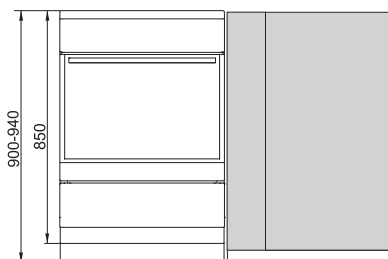
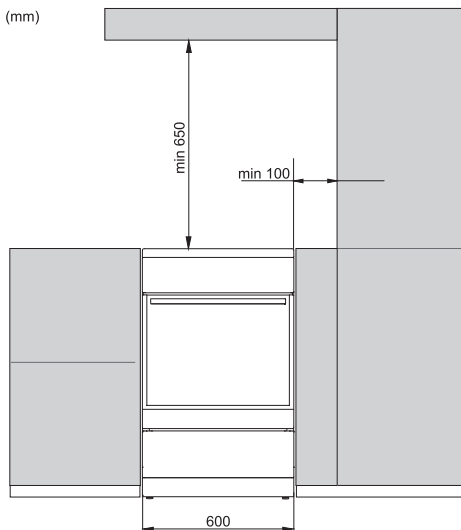
Проблем / грешка	Причина
Сензорите не реагираат; екранот а замрзнат.	Исклучете го апаратот од струја на неколку минути (одвртете го осигурувачот или исклучете го главниот прекинувач); потоа, повторно приклучете го апаратот и вклучете го.
Главниот осигурувач во Вашиот дом често паѓа.	Повикајте електричар.
Не свети сијалицата во рерната.	Процесот на менување на сијаличката е опишан во поглавјето Чистење и одржување.
Пецивото не е доволно печено.	Дали правилно ја подесивте температурата и системот на греачи? Дали врата на рерната е затворена?
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 остане нерешен и покрај преземањето на мерките дадени овде, повикајте овластен сервисер. Отстранувањето на грешки односно рекламации кои настанале како резултат на несоодветна употреба на апаратот не е покриено од гаранцијата. Во вакви случаи, трошоците за поправка се сносат од самиот корисник.

УПАТСТВА ЗА ВГРАДУВАЊЕ И ПРИКЛУЧУВАЊЕ

ПОСТАВУВАЊЕ НА АПАРАТОТ (ВО ЗАВИСНОСТ ОД МОДЕЛОТ)

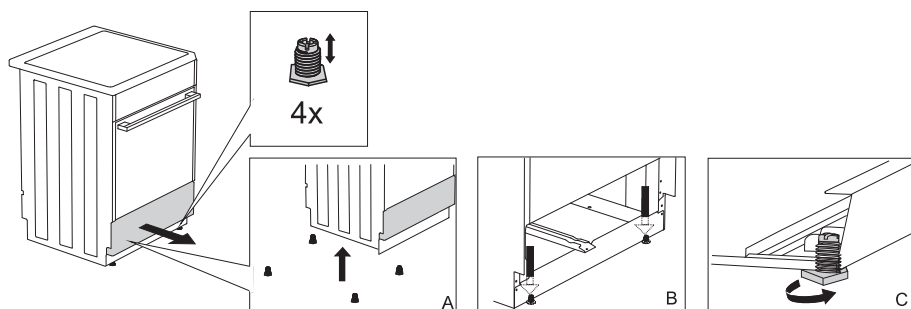
(mm)



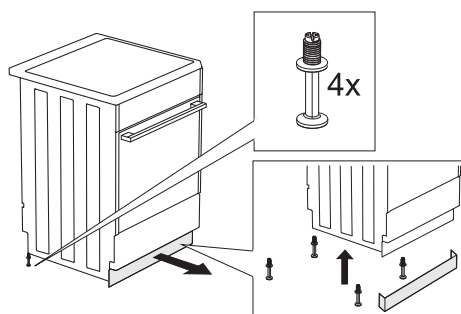
Сидовите или мебелот кој е поставен веднаш до апаратот (под, заден кујнски сид, странични сидови) мора да се отпорни на температура барем до најмалку 90 °C.

НИВЕЛИРАЊЕ НА АПАРАТОТ И ДОПОЛНИТЕЛНА ПОДЛОГА

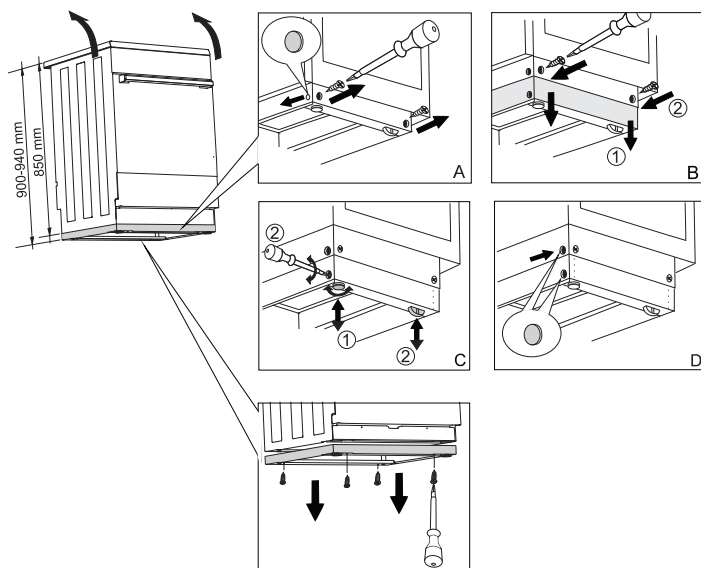
A)



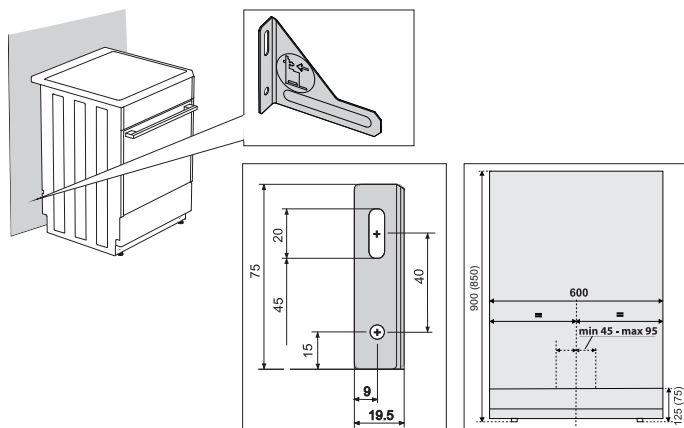
B)



C)

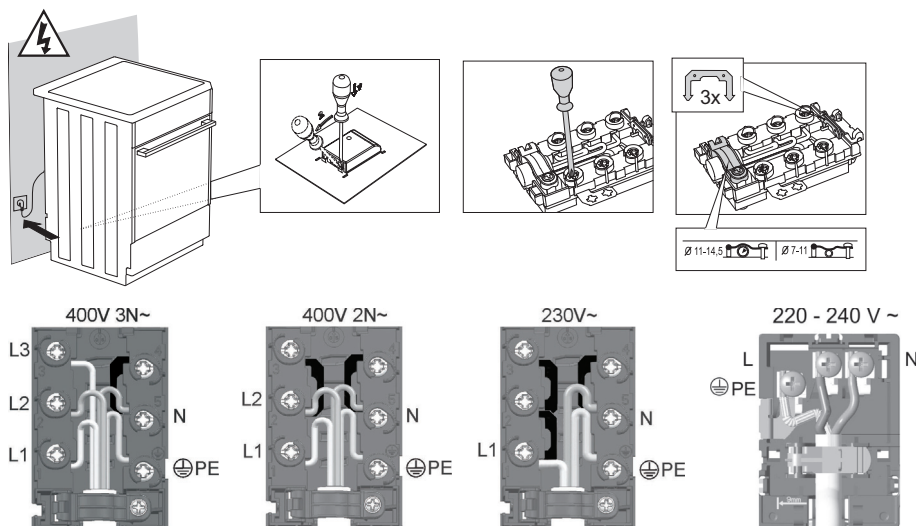


ЗАШТИТА ОД ПРЕВРТУВАЊЕ НА АПАРАТОТ



 Димензиите во загради претставуваат вградени димензии на аголниот носач без дополнителна подлога. Ако приложениот елемент кој го штити апаратот од превртување не може цврсто да се прицврсти на сидот со завртките кои се дадени како и за зацврстувачите за сид тогаш користете дополнителни елементи за прицврстување на аголниот носач за тој да не може да биде извлечен од сидот.

ПРИКЛУЧУВАЊЕ НА ГЛАВНИОТ ДОВОД



Приложениот капак мора да биде поставен преку спојникот!

ОДЛАГАЊЕ



Амбалажата е направена од еколошки материјали кои може да се рециклираат, да се одлагаат како отпад или да се уништат без штета на околината. За оваа цел, материјалите за амбалажа се означени соодветно.

Симболот на производот или амбалажата означува дека производот не треба да се третира како стандарден отпад од домаќинството. Производот треба да биде однесен до овластен собирен центар за отпад и обработка на електрична и електронска опрема.

Правилното одлагање на производот ќе помогне во спречување на негативните ефекти врз животната средина и здравјето на луѓето кои може да настанат во случај на неправилно отстранување на производот. За детални информации за отстранувањето и обработката на производот ве молиме контактирајте го релевантниот општински орган кој е надлежен за управување со отпад, вашиот комунален сервисен центар или продавницата каде сте го купиле производот.

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

