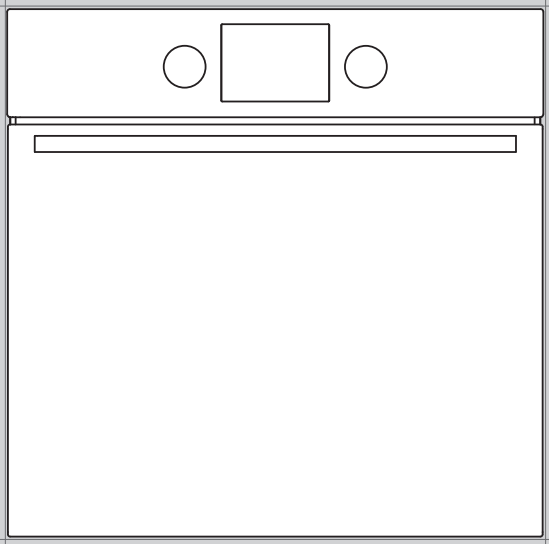
MK

ДЕТАЛНО УПАТСТВО
ЗА УПОТРЕБА НА
ЕЛЕКТРИЧНАТА
ПИРОЛИТИЧКА РЕРНА

gorenje



www.gorenje.com

Ви благодариме на Вашата

доверба и купувањето на нашиот апарат.

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

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

Упатството за инсталација и поврзување е дадено на засебна страна.

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

www.gorenje.com / < http://www. gorenje. com />

Важно

Совет, белешка

СОДРЖИНА

ВОВЕД

4 ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

7 Пред вклучување на апаратот

8 ЕЛЕКТРИЧНАТА ПИРОЛИТИЧКА РЕРНА

12 Контролен панел
14 Технички спецификации

ПОДГОТВУВАЊЕ НА АПАРАТОТ ЗА ПРВАТА УПОТРЕБА

15 ПРЕД КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ ЗА ПРВ ПАТ

ЧЕКОРИ ВО ГОТВЕЊЕТО

16 ЧЕКОРИ ВО ПРОЦЕСОТ НА ГОТВЕЊЕ (1–6)

16 Чекор 1: ВКЛУЧУВАЊЕ НА АПАРАТОТ И ПОДЕСУВАЊЕ
17 Чекор 2: ОДБИРАЊЕ НА СИСТЕМИТЕ ЗА ГОТВЕЊЕ
19 Чекор 3: БИРАЊЕ НА ПОДЕСУВАЊАТА
22 Чекор 4: ОДБИРАЊЕ ДОПОЛНИТЕЛНИ / ЕКСТРА ФУНКЦИИ
24 Чекор 5: ПОЧНУВАЊЕ НА ПРОЦЕСОТ НА ГОТВЕЊЕ
24 Чекор 6: ИСКЛУЧУВАЊЕ НА РЕРНАТА

25 ОПИС НА СИСТЕМИТЕ (НАЧИНИТЕ НА ГОТВЕЊЕ) И ТАБЕЛИ ЗА ГОТВЕЊЕ

ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

40 ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

41 Конвенционално чистење
42 Автоматско чистење на рерната - пиролиза
44 Отстранување и чистење на металните шини
45 Инсталирање на катализаторските додатоци
46 Отстранување и поставување на вратата од рерната (во зависност од моделот)
49 Вадење и ставање на стаклото од вратата на рерната
50 Менување на сијалицата

РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

51 ТАБЕЛА СО РЕШЕНИЈА НА ПРОБЛЕМИ

52 ИСФРЛАЊЕ

ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Внимателно прочитајте ги упатствата и зачувајте ги за користење во иднина

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Не кревајте го апаратот држејќи го за рачката на вратата.

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

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

Безбедно користење на рерната за време на пиролитичко чистење

Пред да го вклучите автоматското чистење, отстранете ги сите додатоци од рерната коишто не се составен дел од неа: грил, елементи за ражен, садови, решетки, жици, броило за температура.

Се што е истурено и сите монтажни елементи од внатрешноста на рерната треба да се отстранат пред почнувањето на процесот за чистење.

Во текот на автоматскиот процес на чистење, рерната се загрева. Ризик од изгореници! Чувајте ги децата настрана од рерната.

Пред вклучувањето на автоматскиот процес на чистење, внимателно прочитајте и следете ги упатствата од поглавјето Чистење и Одржување, каде што е опишана правилната и безбедна употреба на оваа функција.

Не ставајте ништо директно врз дното на рерната.

Парчиња храна, маснотии или истурената течност може да се потпалат за време на автоматскиот пиролитички процес на чистење.

Опасност од пожар! Отстранете ги поголемите остатоци од храна и другите нечистотии од рерната секогаш пред автоматскиот процес на чистење.

Не обидувајте се да ја отворите врата на рерната во текот на автоматскиот пиролитички процес на чистење.

Проверете дали било какви нечистотии го попречуваат затворањето на вратата.

Во случај на губење на електрична енергија, во текот на пиролитичкиот процес на чистење, програмата се исклучува после 2 минути и вратата од рерната се заклучува. Вратата ќе се отклучи приближно 30 минути по доаѓањето на струјата, без разлика дали апаратот во меѓувреме се оладил.

Не ги допирајте металните делови од апаратот во текот на автоматскиот процес на чистење!

"Пиролитичкото чистење вклучува многу високи температури што може да предизвикаат чад и гасови од остатоци од храна. Ви препорачуваме да обезбедите темелна вентилација на кујната за време на процесот на пиролитичко чистење. Малите животни, или миленичињата, се многу чувствителни на гасови ослободени за време на пиролитичкото чистење на рерните. Препорачуваме нивно отстранување од кујната за време на пиролитичкото чистење и вентилација на кујната темелно по процесот на чистење.

После автоматскиот процес на чистење, внатрешноста на рерната и опремата се исчистени, но наизглед може да избледат или да изгубат од сјајот.

Внимание - топла површина за време на пиролитичко чистење.

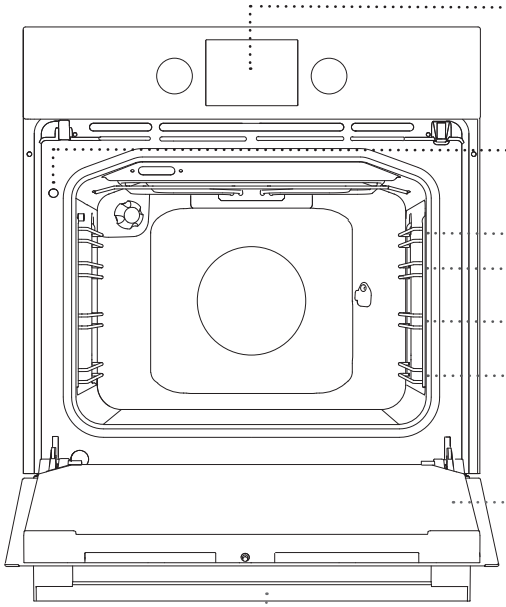
ПРЕД ВКЛУЧУВАЊЕ НА АПАРАТОТ:

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

ЕЛЕКТРИЧНАТА ПИРОЛИТИЧКА РЕРНА

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

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



ТРКАЛЦЕ ШТО СЕ ПРИТИСКА И СЕ ПОВЛЕКУВА

Полека притиснете го тркалцето додека да искокне. Потоа, вртете го.

По секоја употреба, вратете го тркалцето во позицијата „исклучено“ ("off") и повторно притиснете го наназад. Тркалцето може да се врати наназад само кога копчето за вратата е во позиција „исклучено“ ("off").

МЕТАЛНИ ШИНИ

Со шините се овозможува подготовка на храната на четири нивоа (не заборавајте дека нивоата / шините се бројат одоздола нагоре).
Шините 4 и 5 се за јадења на скара.

ТЕЛЕСКОПСКИ ШИНИ НА ИЗВЛЕКУВАЊЕ

Телескопски шини на извлекување може да се наместат на второто, третото и четвртото ниво. Шините може да бидат такви што се извлекуваат делумно или целосно.

ПРЕКИНУВАЧ НА ВРАТАТА НА РЕРНАТА

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

РАЗЛАДЕН ВЕНТИЛАТОР

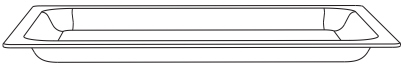
Во апаратот е вграден разладен вентилатор, кој ги разладува апаратот и контролниот панел.

ПРОДОЛЖЕНО РАБОТЕЊЕ НА ВЕНТИЛАТОРОТ

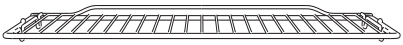
Откако рерната ќе се исклучи, вентилаторот продолжува да работи кусо време, за да ја олади рерната.

ОПРЕМА И ПОМОШНИ САДОВИ (во зависност од моделот)

Пред пиролитското чистење, извадете ја целата опрема од рерната (вклучувајќи ги и телескопските водилки).

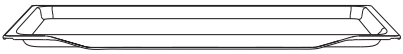


СТАКЛЕНИОТ САД ЗА ПЕЧЕЊЕ се користи за готвење кај сите системи на рерна. Може да се користи и како сад за послужување.

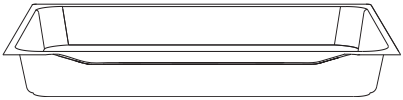


РЕШЕТКАТА се користи за правење скара или како подлога за тавата или садот за печење во кој се става храната.

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



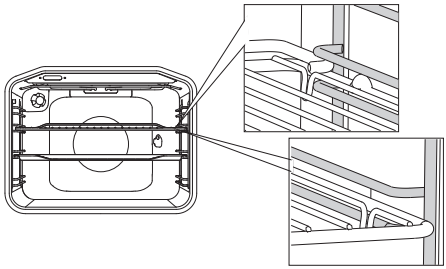
ПЛИТКИОТ САД ЗА ПЕЧЕЊЕ се користи за печење пециво и колачи.



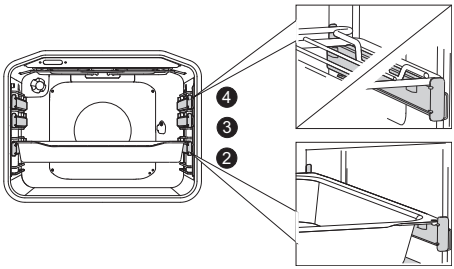
ДЛАБОКИОТ САД ЗА ПЕЧЕЊЕ се користи за печење место и полнети пециво. Може да се користи и како длабок послужавник.

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

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

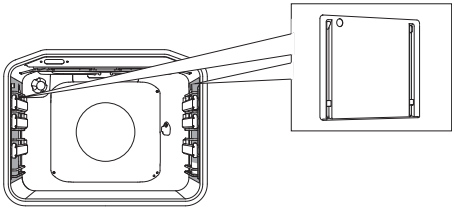


Решетката или плехот треба секогаш да се става во вдлабнатините меѓу двата метални профила.



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

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

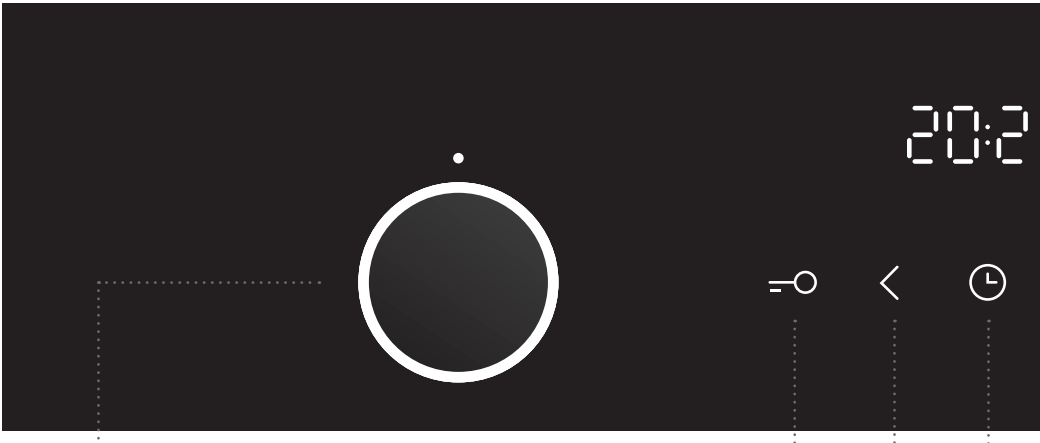


ВГРАДЕНИТЕ ДЕЛОВИ ЗА ЧИСТЕЊЕ спречуваат маслото да се залепи за страните на рерната.

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

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

КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



1 ТРКАЛЦЕ ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМОТ

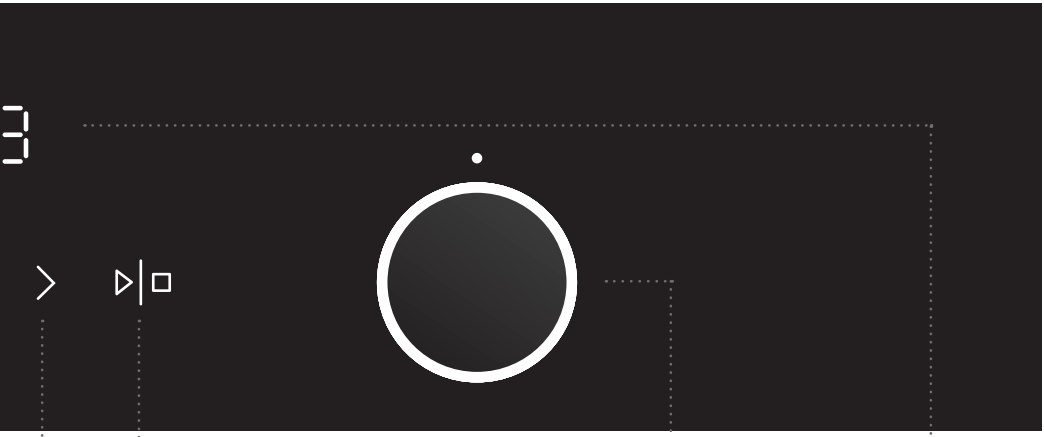
2 БРАВА ЗА ЗАШТИТА НА ДЕЦА

3 КОПЧЕ ЗА НАМАЛУВАЊЕ НА ВРЕДНОСТА

4 КОПЧЕ ЗА ЧАСОВНИКОТ

БЕЛЕШКА:

Симболите на системите за готвење може да бидат лоцирани на тркалцето или на предниот панел (зависно од моделот на апаратот).



5 КОПЧЕ ЗА ЗГОЛЕМУВАЊЕ НА ВРЕДНОСТА

6 КОПЧЕ СТАРТ/ СТОП за почеток или паузирање на програма

7 ТРКАЛЦЕ ЗА ТЕМПЕРАТУРА

8 ЧАСОВНИК

БЕЛЕШКА:

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

ТЕХНИЧКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

(ВО ЗАВИСНОСТ ОД МОДЕЛОТ)

XXXXXX TIP: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.5 kW	TN XXXXX

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

ПРЕД КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ ЗА ПРВ ПАТ

Кога ќе го добиете апаратот, извадете ги сите делови (вклучително и заштитата при транспорт) од рерната.
Исчистете ги помошните делови и садови со топла вода и обичен детергент. Не користете абразивни средства за чистење.

Кога рерната ќе се загрее прв пат, новиот апарат ќе испушти карактеристичен мирис. Проветрете ја просторијата темелно по првата употреба.

ЧЕКОРИ ВО ПРОЦЕСОТ НА ГОТВЕЊЕ (1–6)

ЧЕКОР 1: ВКЛУЧУВАЊЕ НА АПАРАТОТ И ПОДЕСУВАЊЕ

Откако ќе го поврзете апаратот или по подолг недостиг на струја, на екранот ќе трепка 12:00 и симболот ⏲ ќе светне.
Наместете го времето.

МЕСТЕЊЕ НА ЧАСОВНИКОТ

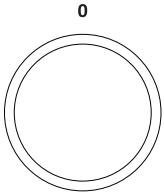
1 Наместете го времето на часовникот со допирање на копчињата < или > и потврдете го поставувањето со допирање на копчето ⏲.

Ако го притиснете и го држите копчето за местење на времето, брзината со која се менуваат вредностите се зголемува.

МЕНУВАЊЕ НА ВРЕМЕТО НА ЧАСОВНИКОТ

Времето на часовникот може да се промени кога не е активирана функција со тајмер. За да се намести точното време (часовникот), допрете го копчето ЧАСОВНИК неколку пати, за да го одберете симболот ⏲.

ЧЕКОР 2: ОДБИРАЊЕ НА СИСТЕМИТЕ ЗА ГОТВЕЊЕ



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 НА ГОТВЕЊЕ	
	БРЗО ЗАГРЕВАЊЕ Користете ја оваа функција кога сакате да ја загреете рерната до саканата температура што е можно побрзо. Оваа функција не е погодна за готвење храна. Кога рерната ќе се загрее до саканата температура, процесот на загревање е завршен.	160
	ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ Грејачите на дното и на горниот дел од рерната ја испуштаат топлината подеднакво во внатрешноста на рерната. Пецивата или месото може да се печат/подготвуваат само на едно ниво на висина.	200
	СКАРА Работи само грејачот на скарата, кој е дел од поголемиот комплет за скара. Користете го овој грејач за готвење на отворени сендвичи или пивски колбаси на скара, или, пак, за потпекување леб.	240
	ГОЛЕМА СКАРА Работат горниот грејач и грејачот за скара. Грејачот за скара, инсталиран на плафонот на рерната, ја испушта топлината директно. За да се засили топлинскиот ефект, се активира и горниот грејач. Оваа комбинација се користи за подготвување помал број отворени сендвичи или пивски колбаси, како и за потпекување леб.	240
	СКАРА СО ВЕНТИЛАТОР Работат грејачот за скара и вентилаторот. Оваа комбинација се користи за да се испече местото на скара и да се испечат поголеми парчиња месо или живина на едно ниво на висина. Погодна е и за „гратинирани“ јадења и за зацрвенување до крцкава кора.	170
	ТОПОЛ ВОЗДУХ И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ Работат долниот грејач, тркалезниот грејач и вентилаторот. Ова се користи за печење пица, полнети пецива, овошни колачи, лиснато тесто и јадења со тенка кора на неколку нивоа истовремено.	200
	ТОПОЛ ВОЗДУХ Работат тркалезниот грејач и вентилатор. Вентилаторот, инсталиран на задниот ѕид од внатрешноста на рерната, обезбедува постојана циркулација на топол воздух околу печеното јадење или пецивата. Овој начин на работа се користи за печење месо и пецива на неколку нивоа истовремено.	180
	ДОЛЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР Ова се користи за печење лиснато тесто, но тесто кое не се надига многу, како и за конзервирање на овошје и зеленчуци.	180

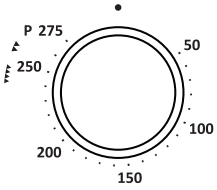
СИСТЕМ	ОПИС	ПРЕДЛОЖЕНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	ЗАГРЕВАЧ НА ПЛОЧАТА Користете ја оваа функција за да ги затоплите садовите (чинии, шолји) пред да ја сервирате храната на нив, за јадењето подолго да остане топло.	60
eco	**ЕКО ПЕЧЕЊЕ** [1)] Ја оптимизира употребата на енергија за време на печењето. Се употребува за печење на месо и печива.	160
	ОДМРЗНУВАЊЕ Воздухот циркулира без вклучени грејачи. Се активира само вентилаторот. Ова се користи за бавно одмрзнување смрзната храна.	-
	ПИРОЛИЗА Оваа функција овозможува автоматско чистење на внатрешноста на рерната со помош на висока температура која ги согорува масните наслаги и другите нечистотии, претворајќи ги во пепел.	-

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

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

ЧЕКОР 3: БИРАЊЕ НА ПОДЕСУВАЊАТА

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГОТВЕЊЕ



Наместете го тркалцето за температура во позицијата кога го користите системот на рерната со големата и со обичната скара.

Вртете го тркалцето за да ја одберете саканата ТЕМПЕРАТУРА

Кога апаратот ќе се вклучи со допирање на копчето СТАРТ, на екранот се прикажува иконата на температурата.

За да го вклучите апаратот, притиснете го копчето СТАРТ и држете го извесно време – околу 1 секунда.

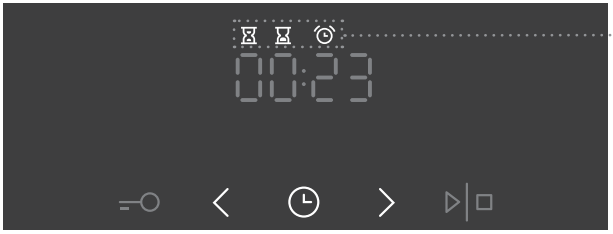
791863

ФУНКЦИИ СО ТАЈМЕР

Најпрво завртете го ТРКАЛЦЕТО ЗА БИРАЊЕ НА СИСТЕМОТ; потоа, наместете ја температурата.

Допрете го ТАЈМЕРОТ неколку пати, за да ја одберете саканата функција со тајмер. Иконата на одбраната функција со тајмер ќе светне, а времето на почеток/крај на готвењето, кое може да се подесува, ќе трепка на екранот.

Притиснете СТАРТ за да го почнете процесот на готвење. Ќе се појави ИЗМИНАТОТО ВРЕМЕ НА ГОТВЕЊЕ.



Екран на тајмерот

Подесување на времето на готвење

Со оваа функција, може да го дефинирате времетраењето на работата на рерната (време на готвење). Наместете го саканото време на готвење. Најпрво наместете ги минутите, па потоа часовите. На екранот се појавуваат иконата и времето на готвење.

Местење на одложен почеток

Со оваа функција може да го наведете времетраењето на процесот на готвење (време на готвење) и моментот во кој сакате процесот на готвење да престане (крај на готвењето). Проверете дали часовникот го покажува точното време.

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

Прво поставете го ВРЕМЕТО ЗА РАБОТА (2 часа). Допрете го двапати копчето CLOCK (ЧАСОВНИК) за да изберете END OF OPERATION (КРАЈ НА РАБОТАТА). На екранот автоматски се појавува и трепка времето во денот и времетраењето на работата на печката (14:00).
Поставете го времето за крај на печењето (18:00).
Притиснете на СТАРТ за да го почнете процесот на готвење. Тајмерот ќе чека да почне со процесот на готвење, а симболот ќе светне. Рерната автоматски се вклучува (во 16:00) и престанува со работа во зададеното време (18:00).

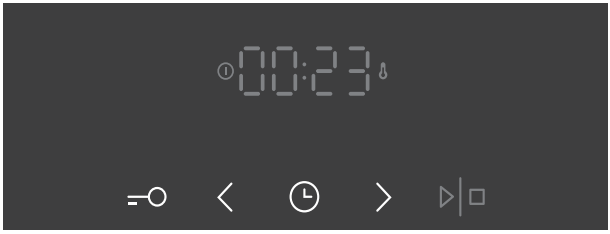
Подесување на потсетникот на времето

Потсетникот на времето може да се користи независно од работењето на рерната. Најдолгиот период на кој може да се намести е 24 часа.
Во текот на последната минута, потсетникот на времето во минути се прикажува во секунди.

По истекот на зададеното време, рерната автоматски престанува со работа (крај на готвењето). Се слуша краток звучен сигнал, кој може да го исклучите со допирање на кое и да е копче. По една минута, звучниот сигнал се исклучува автоматски.

Функциите со тајмер може да се откажат со подесување на времето на „0“. Секоја функција со тајмер може брзо да се откаже со истовремено притискање на копчињата 〈 и 〉 и држење на истите извесно време.

ЧЕКОР 4: ОДБИРАЊЕ ДОПОЛНИТЕЛНИ / ЕКСТРА ФУНКЦИИ



Активирајте / деактивирајте ги функциите со притискање на саканото копче или комбинација од копчиња.

БРАВА ЗА ЗАШТИТА НА ДЕЦА!

Се активира со допирање на копчети БРАВА ЗА ДЕЦА (CHILD LOCK). На екранот околу 5 секунди ќе стои знакот „Заклучено“ ("**Lock**"). Повторно допрете го копчето за да ја исклучите бравата.

Ако е активирана заштитата на деца, а не е вклучена некоја функција со тајмер (на екранот стои само времето), рерната не работи. Ако заштитата е активирана откако е подесена функција со тајмер, рерната ќе работи нормално, но нема да може да се менуваат зададените вредности.
Кога е активирана оваа функција, може да се менуваат системите, но не и дополнителните функции. Процесот на готвење може да се прекине со вртење на тркалцето на „0“.Бравата за заштита на деца останува активна и кога рерната ќе се исклучи. За да се избере нов систем, мора да се исклучи оваа функција.

ОСВЕТЛУВАЊЕ НА РЕРНАТА

Оваа функција се вклучува автоматски секој пат кога ќе се избере некој систем на готвење.

5sek 〈 ЗВУЧЕН СИГНАЛ

Гласноста на звучниот сигнал може да се подеси кога не е вклучена ниту една функција со тајмер (прикажано е само точното време).
Притиснете на копчето 〈 и држете го пет секунди. Најпрво, на екранот ќе се појави „**Vol**“, по што ќе се појават и две полни, осветлени линии. Допирајте ги симболите 〈 и 〉 за да изберете едно од трите нивоа на гласност (една, две, или три линии). По три секунди, подесувањето автоматски ќе се сними и ќе се појави точното време.

5sek 〉 НАМАЛУВАЊЕ НА КОНТРАСТОТ НА ЕКРАНОТ

Тркалцето за бирање на системот на готвење мора да биде во позиција „0“. Држете го копчето околу 5 секунди 〉. На екранот прво ќе се појави „**bri**“, по што ќе се појават и две полни, осветлени линии. Допирајте ги симболите 〈 и 〉 за да го прилагодите контрастот на екранот (една, две, или три линии). По три секунди, подесувањето автоматски ќе се сними.

ВКЛУЧУВАЊЕ/ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ЧАСОВНИКОТ

За да го исклучите часовникот на екранот, истовремено допрете ги копчињата „клуч“ и „часовник“ и држете ги 5 секунди. На неколку секунди ќе се појави „OFF“ ; а потоа иконата ◷ ќе се вклучи.
За повторно активирање на часовникот на екранот, повторно притиснете ги копчињата „клуч“ и „часовник“ истовремено додека функцијата тајмер не е активна.

По недостиг на струја или по исклучување на апаратот, дополнителните подесувања на функциите остануваат зачувани не повеќе од неколку минути, потоа, сите подесувања, со исклучок на звучниот сигнал и бравата за деца, се враќаат на фабричките вредности.

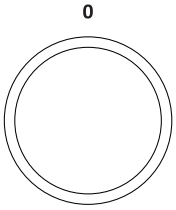
ЧЕКОР 5: ПОЧНУВАЊЕ НА ПРОЦЕСОТ НА ГОТВЕЊЕ

Почнете го процесот на готвење со притискање и кратко задржување на копчето СТАРТ/СТОП.
Симболите на температура и на активноста ќе светнат.
Доколку не е избраната ниту една функција со тајмер, времетраењето и времето на почеток на готвењето се појавуваат на екранот.

Додека рерната се загрева, индикаторот за температура ќе светне. Кога рерната ќе ја достигне посакуваната температура, индикаторот ќе свети и звучно ќе сигнализира.

ЧЕКОР 6: ИСКЛУЧУВАЊЕ НА РЕРНАТА

За да го прекинете процесот на готвење, притиснете и држете го копчето СТАРТ/СТОП.
Завртете ги БИРАЧОТ НА СИСТЕМОТ НА ГОТВЕЊЕ и ТРКАЛЦЕТО ЗА ТЕМПЕРАТУРА во позицијата „0“.



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

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

ОПИС НА СИСТЕМИТЕ (НАЧИНИТЕ НА ГОТВЕЊЕ) И ТАБЕЛИ ЗА ГОТВЕЊЕ

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

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

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

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

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

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

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

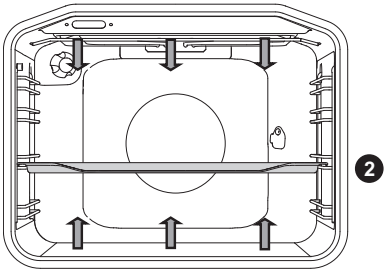
Исклучете ја рерната околу 10 минути пред крајот на процесот на готвење, за да заштедите енергија со тоа што ќе ја искористите акумулираната енергија.

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

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

Вид храна	Основна температура на храната (°C)	Боја на месото на пресекот и боја на соковите
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 плафонот на рерната испуштаат топлина подеднакво во внатрешноста на рерната.

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

Храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
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 .

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

Печење пецива

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

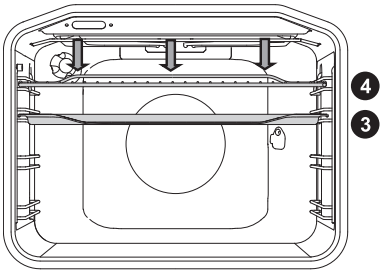
Храна	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
ПЕЦИВА			
Суфле од зеленчук	2	190-200	30-35
Благо суфле	2	190-200	30-35
Земички (пченично брашно)*	2	190-210	20-30
Бел леб *	2	180-190	50-60
Леб од хељда *	2	180-190	50-60
Полнозрнест леб *	2	180-190	50-60
Леб од ориз *	2	180-190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

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

Совет	
Готов ли е колачот?	• Прободете го колачот на врвот со дрвена чепкалка или со стапче. Ако на местото не останат траги откако ќе ја тргнете чепкалката или стапчето, колачот е готов.
Спласна ли тортата?	• Проверете го рецептот. • Следниот пат ставете помалку течност. • Белешка: времето на мешање со миксер (кога се меша со мал миксер, блендер, итн.
Тортата е премногу светла на дното?	• Употребувајте темно обоен сад за печење. • Ставете го садот за печење едно ниво пониско и вклучете го долниот грејач кон крајот на процесот на готвење.
Тортите со влажен фил не се допечени?	• Зголемете ја температурата и печете подолго.

Не ставајте го длабокиот сад за печење на првото ниво.

ГОЛЕМА И ОБИЧНА СКАРА



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

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

Максимална дозволена температура: 240 ° C

Однапред загревајте го инфрацрвениот грејач (за скара) околу пет минути.
Постојано надзирајте го процесот на готвење. Месото може да изгори брзо поради високата температура.
Печењето со грејачот за скара е погоден за крцкаво и нискомасно приготвување „братвурст“, филе од месо и риба (стекови, шници, стек или филе од лосос, итн.) или леб за тост.

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

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

Табела за скара – мала скара

Вид храна	Тежина (g)	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење (во минути)
МЕСО				
Средно печен бифтек	180 g / парче	3	230	15-20
Филе од свински врат	150 g / парче	3	230	18-22
Котлети / одрезоци	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/одрезоци	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

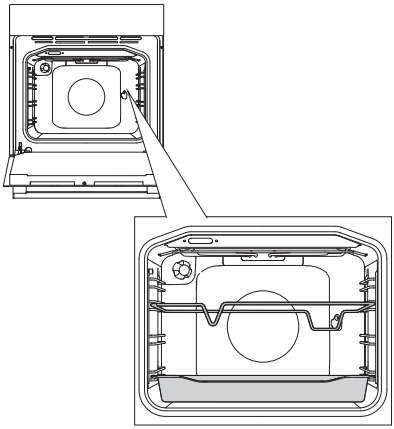
При печење во тава за печење внимавајте секогаш да има доволно течност во садот за да спречите прегорување. Свртете го месото за време на готвењето.
При печење на пастрмка, исушете ја рибата со хартиена крпа. Зачинете ја внатре, намачкајте ја со масло од надворешноста и поставете ја на решетката. Не вртете ја рибата за време на печење.

Додека го користите грејачот за скара (инфрацрвениот), вратата од рерната треба да биде постојано затворена.

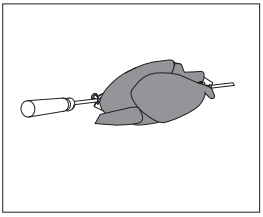
Грејачот за скара, решетката и другите помошни делови во рерната многу се вжештуваат во текот на печењето скара. Затоа, користете ракавици и фаќач за месо.

Готвење на ражен (зависно од моделот)

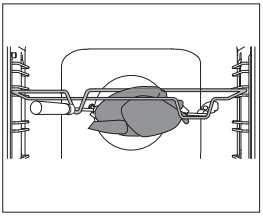
Максималната температура кога се користи ражен е 240°C.



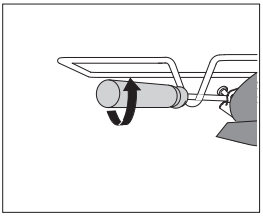
1 Ставете ја основата за раженот на третото ниво од дното нагоре и ставете го длабокиот сад на долното (првото) ниво, за да служи како плех за цедење.



2 Набодете го местото на раженот и зацврстете ги шрафовите.



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

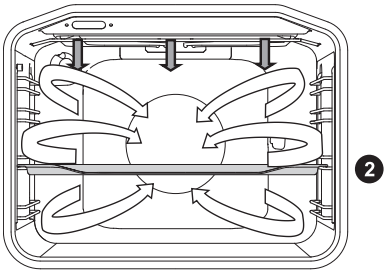


4 Одвртете ја рачката на раженот и затворете ја вратата на рерната.

Вклучете ја рерната и одберете го системот ГОЛЕМА СКАРА.

Скарата работи само кога вратата од рерната е затворена.

ЖАР СО ВЕНТИЛАТОР

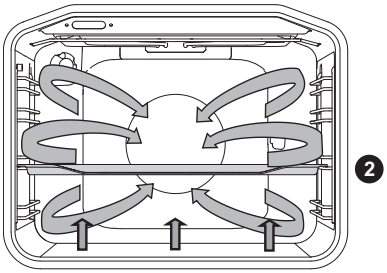


Во овој работен режим. Грејачот за жар и вентилаторот работат истовремено. Овој режим е соодветен за печење месо на жар, како и риба и зеленчук.

(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



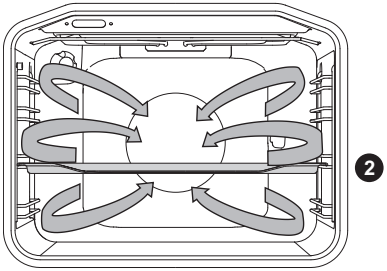
Работат долниот грејач, тркалезниот грејач и вентилаторот за топол воздух. Погодно за печење пица, пита од јаболка и овошни торти.

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

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

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

ТОПОЛ ВОЗДУХ



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

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

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

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

Се препорачува претходно загревање.

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

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

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

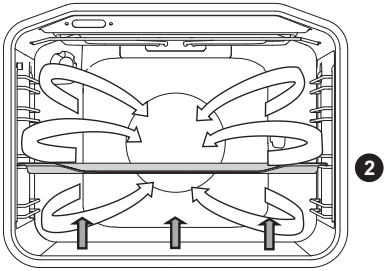
За еднакво зацрвенување, деловите на бисквит-тортата треба да бидат со еднаква дебелина.

Храна	Ниво (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на готвење
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

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

Не ставајте го длабокото тавче за печење во првата шина.

ДОЛЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР



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

КОНЗЕРВИРАЊЕ

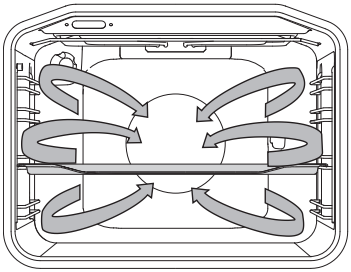
Подгответе ги плодовите што треба да ги конзервирате и теглите како и вообичаено. Користете тегли со гумен ластик и стаклен капак. Не користете тегли со капаци прицврстени со коноп или со метални или лимени капаци. Теглите треба да бидат со еднаква големина, исполнети со истата содржина и цврсто затворени.

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

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

Вид храна	Водилка (од дното нагоре)	Температура (°C)	Време на крчкање (мин)	Температура и време на гответе 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

ЕКО ПЕЧЕЊЕ



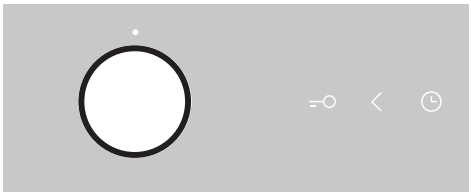
Работат тркалезниот грејач и вентилаторот. Вентилаторот инсталиран на задниот ѕид на рерната обезбедува постојана циркулација на топол воздух околу јадењето што се пече или пецивата.

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

Не ставајте го длабокото тавче за печење во првата шина.

ОДМРЗНУВАЊЕ

Кај овој начин на работа, воздухот циркулира без да работат грејачите.
Храната што е погодна за одмрзнување вклучува торти со обилен крем или крем направен од путер, колачи и пецива, леб и земички, како и замрзнато овошје.



Завртете го ТРКАЛЦЕТО ЗА БИРАЊЕ СИСТЕМ НА ГОТВЕЊЕ на одмрзнување.

Допрете го копчето СТАРТ/СТОП, за да го започнете процесот на одмрзнување.

Во најголем број случаи, се препорачува храната да се извади од пакувањето (не заборавајте да ги извадите и сите метални држачи или спајалици).
На половина од времето зададено за одмрзнување, парчињата треба да се превртат, да се промешаат и да се раздвојат едно од друго, доколку се замрзнати заедно.

ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ

Исклучете го апаратот од струја и почекајте да се олади.

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

Алуминиумски површини

Алуминиумските површини чистете ги со неабразивни средства за чистење за такви површини. Ставете од средството за чистење на мокра крпа и чистете ја површината. Потоа исплакнете ја површината со вода. Не ставајте го средството за чистење директно на алуминиумските површини. Не користење абразивни средства за чистење или сунѓери.
Белешка: површината не треба да дојде во контакт со спрејови за чистење рерни, зашто тоа може да доведе до видливи и трајни оштетувања.

Предна страна на рерната од челик што не рѓосува

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

Лакирани површини и пластични делови

(во зависност од моделот)
Не чистете ги тркалцата и копчињата, дршките на вратата, лепенките и контролните табли со абразивни средства или материјали за чистење, алкохолни средства за чистење или со алкохол. Веднаш отстранете ги сите дамки со мека, неабразивна крпа и малку вода, за да не се оштети површината.
Може да користите и средства и материјали за чистење за такви површини, согласно упатствата на односните производители.

Контролен панел:

Не чистете ја површината со абразивни средства или со груби крпи.

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

КОНВЕНЦИОНАЛНО ЧИСТЕЊЕ

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

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

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

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

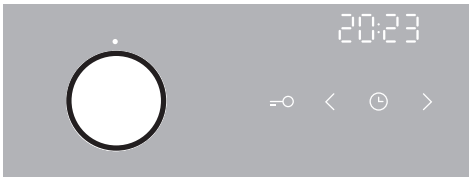
Рерната, внатрешноста на рерната и садовите за печење се обложени со специјален емајл заради постигнување мазна и отпорна површина. Заради таквите специјални облози, чистењето на собна температура е полесно.

АВТОМАТСКО ЧИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА - ПИРОЛИЗА

Оваа програма овозможува автоматско чистење на внатрешноста на рерната и на длабокиот и плиткиот плех за печење, користејќи висока температура која ги согорува масните наслаги и другите нечистотии, претворајќи ги во пепел.

Во текот на пиролитскиот процес, остатоците од храна и масните наслаги ноже да се запалат. Затоа, отстранете ги сите видливи нечистотии и остатоци од храна од внатрешноста на рерната пред да ја вклучите програмата.

Пред пиролитското чистење, извадете ја целата опрема од рерната (вклучувајќи ги и телескопските водилки).



1 Свртете го КОПЧЕТО ЗА ИЗБОР НА РЕЖИМОТ НА ГОТВЕЊЕ на „p“.

2 Свртете го КОПЧЕТО ЗА ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА до крај десно се до знакот „P“. На дисплејот ќе трепка „Pyro“, заедно со времетраењето на чистењето со пиролиза. Притиснете го копчето START/STOP.

3 За ваша безбедност, по одредено време, врата на рерната автоматски ќе се заклучи. На дисплејот ќе се појави „Loc“ (за 3 секунди).

За време на чистењето, апаратот станува врел однадвор. Никогаш не закачувајте запаливи предмети, како на пр. кујнски крпи или сл. на предниот дел од апаратот.

Не обидувајте се да ја отворите вратата од рерната додека се одвива автоматскиот процес на чистење. Програмата може да се прекине. Ризик од изгореници!

За време на пиролизата, апаратот може да испушти непријатни миризби. Затоа, се препорачува проветрување на просторијата.

Кога пиролитската програма за чистење е завршена, а рерната оладена, со влажна крпа или мек сунѓер избришете ја пепелта од внатрешноста на рерната. Не тријте го гумениот дихтунг.

При просечна употреба на рерната, се препорачува вклучување на пиролитското чистење еднаш месечно.

ЧИСТЕЊЕ НА ДЛАБОКИОТ И ПЛИТКИОТ ПЛЕХ ОД РЕРНАТА:

Пред почетокот на пиролитското чистење, употребете ги обезбедените водилки за поставување (во зависност од моделот).

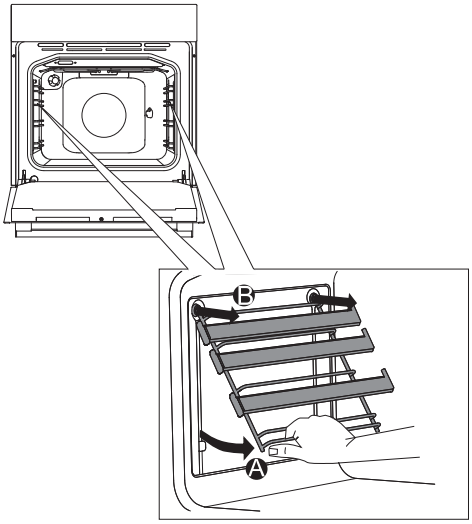
По употреба, исчистете ги плеховите за печење со врела вода и средство са чистење, потоа избришете ги и поставете ги на 2-та или 3-та водилка. Не поставувајте хартија за печење или тава на првата водилка.

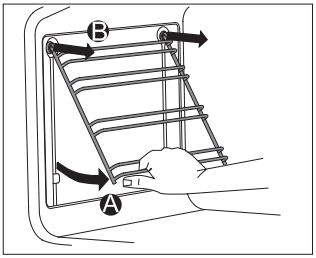
Во текот на пиролитското чистење, плеховите за печење може делумно да изгубат од бојата или сјајот. Ова нема никакво влијание врз употребата на опремата.

Кога го употребувате пиролитскиот процес за да ги исчистите плеховите за печење, внатрешноста на рерната може да биде нецелосно исчистена по завршувањето на програмата.

ОТСТРАНУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА МЕТАЛНИТЕ ШИНИ

За чистење на шините користете само конвенционални средства за чистење.





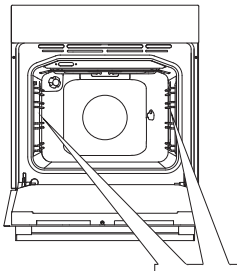
A Фатете ги шините од долната страна и повлечете ги кон центарот на внатрешноста на рерната.

B Извадете ги од отворите на врвот.

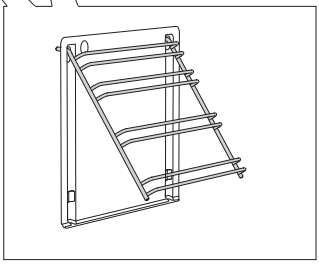
Не чистете ги шините што се извлекуваат во машината за садови.

ИНСТАЛИРАЊЕ НА КАТАЛИЗАТОРСКИТЕ ДОДАТОЦИ

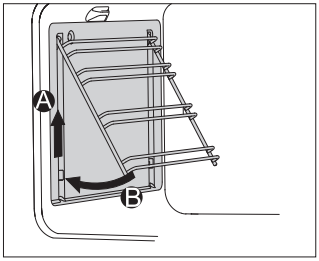
За чистење на шините, користете само конвенционални средства.



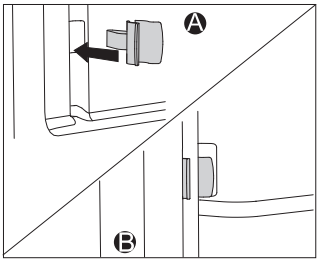
Извадете ги шините од лежиштата.



1 Монтирајте ги шините на катализаторскиот додаток.



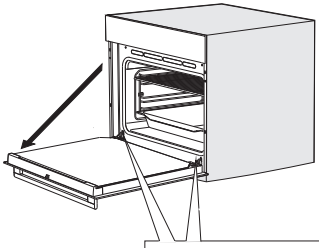
2 Закачете ги додатоците со прикачените шини со помош на дупките и повлечете нагоре.



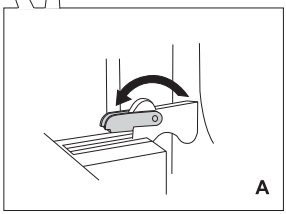
Кога инсталирате шини што се извлекуваат целосно, ставете го едниот крај од штипките што доаѓаат со апаратот во отворите на дното од ѕидот на внатрешноста на рерната, а другиот крај во штипките на шините.
Целта на штипките е поцврсто да ги држат шините.

Не мијте ги катализаторските додатоци во машината за садови.

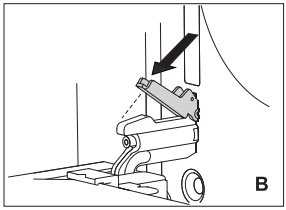
ОТСТРАНУВАЊЕ И ПОСТАВУВАЊЕ НА ВРАТАТА ОД РЕРНАТА (во зависност од моделот)



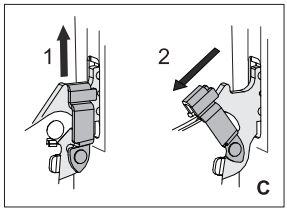
1 Најпрвин, целосно отворете ја вратата од рерната (колку што е можно).



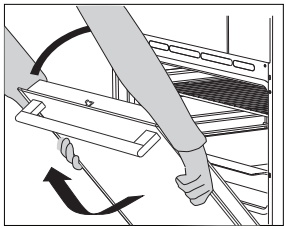
2 **A** Ротирајте ги блокадите докрај во почетна положба (во случај на стандардно затворање).



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



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

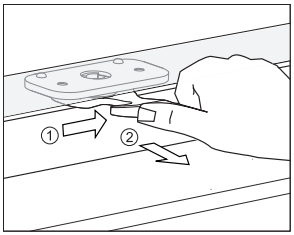


3 Вратата затварајте ја полека, додека жабиците не се вклопат во отворите. Внимателно подигнете ја вратата и извлечете ја од лежиштето за шарки на апаратот.

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 (зависно од моделот)

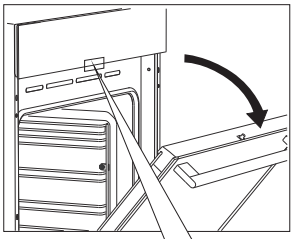


За да ја отворите вратата на рерната, нежно притиснете надесно со палецот и истовремено повлечете ја вратата нанадвор.

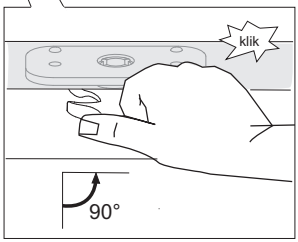
Кога вратата на рерната е затворена, бравата на вратата автоматски се враќа во почетната положба.

ДЕАКТИВИРАЊЕ И АКТИВИРАЊЕ НА ЗАКЛУЧУВАЊЕТО НА ВРАТАТА

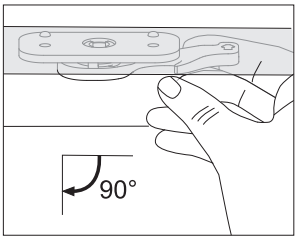
Рерната треба целосно да се излади.



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 ОТВОРАЊЕ НА ВРАТАТА (зависно од моделот)

Вратата на рерната е вградена со помош на систем кој ја намалува силата на отворање на вратата, почнувајќи од аголот од 75 степени.

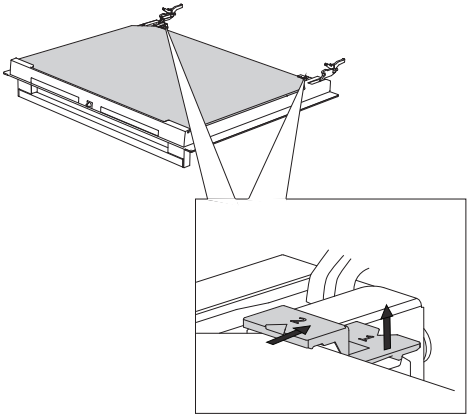
НЕЖНО ЗАТВОРАЊЕ НА ВРАТАТА (зависно од моделот)

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

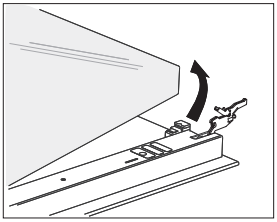
Ако силата која се применува за да се затвори вратата е преголема, ефектот на системот се намалува или системот воопшто не функционира во поглед на безбедноста.

ВАДЕЊЕ И СТАВАЊЕ НА СТАКЛОТО ОД ВРАТАТА НА РЕРНАТА

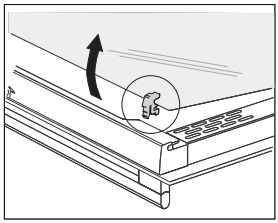
Стаклото од вратата на рерната може да е исчисти и од внатре, но пред тоа треба да се извади. Извадете ја вратата (види поглавје „Вадење и ставање на вратата на рерната“).



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



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



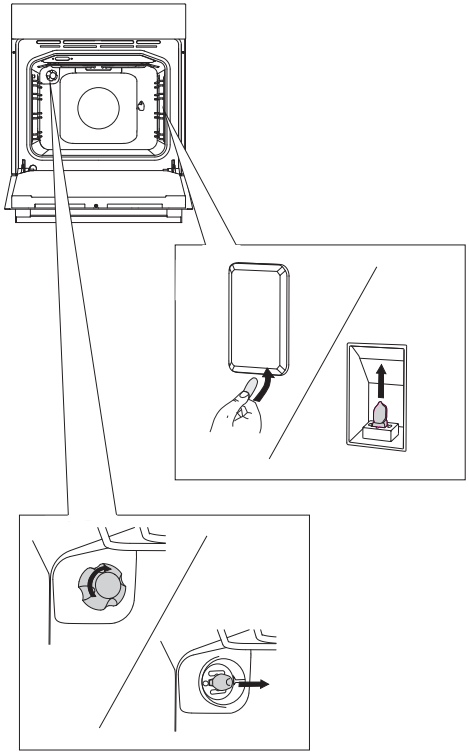
3 За да го извадите третото стакло (само кај некои модели), кренете го извадете го. Извадете ги и гумените штитници на стаклото.

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

МЕНУВАЊЕ НА СИЈАЛИЦАТА

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

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



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

БЕЛЕШКА: Внимавајте да не го оштетите емајлот

Извадете ја халогената сијалица.

Носете заштита за да не се изгорите.

ТАБЕЛА СО РЕШЕНИЈА НА ПРОБЛЕМИ

Проблем / грешка	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 сте ги одбрале вистинската температура и грејниот систем? Затворена ли е вратата на рерната?
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 с уште јавува грешка, повикајте електричар.

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

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

ИСФРЛАЊЕ

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

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

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

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

791863