

**gorenje**

МК

МК

**УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА  
НА ВГРАДНА ПЕРНА**



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

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


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


Упатството за вградување и поврзување се наоѓа во посебен документ

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

<http://www.gorenje.com>

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

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

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**  
Предупредување за општа опасност



Внимателно прочитајте го упатството.

# Содржина

<b>Безбедносни предупредувања</b> .....	<b>4</b>
Безбедно и правилно користење на рерната за време на пиролизичко чистење .....	6
<b>Други важни безбедносни предупредувања.</b> .....	<b>6</b>
<b>Опис на апаратот</b> .....	<b>9</b>
Плочка со спецификации - информации за производот .....	9
Контролна табла .....	10
<b>Опрема на апаратот</b> .....	<b>11</b>
Контролни светла .....	11
Шини .....	11
Прекинувач на вратата од рерната .....	12
Вентилатор за ладење .....	12
Опрема и додатоци на рерната .....	12
<b>Пред првата употреба</b> .....	<b>15</b>
<b>Вклучување за прв пат</b> .....	<b>16</b>
Испитување на тврдоста на водата .....	16
<b>Избирање на подесувања</b> .....	<b>17</b>
Професионален режим (pro bake) .....	17
АВТОМАТСКИ РЕЖИМ (auto bake) .....	26
ИЗБИРАЊЕ ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ (extra bake) .....	29
Копчиња за заклучување .....	30
<b>Почеток на процесот на готвење</b> .....	<b>31</b>
<b>Крај на готвењето и исклучување на рерната</b> .....	<b>31</b>
<b>Избирање општи поставки</b> .....	<b>32</b>
<b>Општи совети за печење</b> .....	<b>35</b>
<b>Табела за готвење</b> .....	<b>36</b>
<b>Готвење со температурна сонда</b> .....	<b>40</b>
Препорачана зготвеност за различни видови месо .....	42
<b>Одржување и чистење</b> .....	<b>43</b>
Автоматско чистење на рерната - пиролиза .....	44
Чистење на тацната за кондензација .....	46
Чистење на системот за пареа .....	47
Отстранување на шините и фиксните телескопски водилки .....	47
Отстранување и заменување на вратата од рерната и стаклените панели .....	48
Замена на сијалицата .....	50
<b>Табела за отстранување на грешки</b> .....	<b>51</b>
Посебни предупредувања и известувања за дефекти .....	51
<b>Фрлање во отпад</b> .....	<b>52</b>
<b>Пробно готвење</b> .....	<b>53</b>

## **Безбедносни предупредувања**

### **ВАЖНИ МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ - ВНИМАТЕЛНО ПРОЧИТАЈТЕ ГИ УПАТСТВОТА И ЧУВАЈТЕ ГИ ИСТИТЕ ЗА ИДНА УПОТРЕБА**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Безбедно и правилно користење на рерната за време на пиролитичко чистење**

Пред пиролитичкото чистење, треба соодветно да го подготвите апаратот (видете го поглавјето „Автоматско чистење на рерната - пиролиза“).

Пред да започнете со процесот на чистење, отстранете ги сите остатоци од течности и сите подвижни делови од отворот на рерната..

За време на процесот на автоматско чистење, рерната се загрева на многу висока температура и е многу жешки и однадвор. Ризик од изгоретини! Држете ги децата подалеку од рерната.

## **Други важни безбедносни предупредувања.**

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

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

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

Не го подигнувајте апаратот држејќи го за рачката од вратата.

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

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

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

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

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

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

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

Исчистете ја рерната откако целосно ќе се олади.

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

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

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

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

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

Пред да го активирате автоматското чистење, внимателно прочитајте и следете ги сите упатства во поглавјето Чистење и одржување, кое го опишува правилното и безбедното користење на оваа функција.

Не ставајте ништо на дното на рерната за време на процесот на автоматско чистење.

Пиролитичкото чистење користи многу високи температури и може да предизвика ослободување на чад и издуви од остатоци од храна. Препорачуваме да обезбедите доволно проветрување на кујната за време на процесот на пиролитичко чистење. Помалите животни, или миленичиња се многу осетливи на издувите кои се ослободуваат за време на пиролитичкото чистење на рерната. Препорачуваме да ги отстраните од кујната за време на пиролитичкото чистење и темелно да ја проветрите кујната по процесот на чистење.

Не отворајте ја врата на рерната за време на чистењето.

Не дозволувајте да навлезат страни предмети во отворот за заклучување на вратата, затоа што тие можат да го попречат автоматското заклучување на вратата за време на процесот на чистење на рерната.

Не допирајте ги металните површини или делови на апаратот за време на процесот на автоматско чистење!

Во случај да нема струја за време на процесот на автоматско чистење, програмата ќе се исклучи по две минути и вратата на рерната ќе остане заклучена. Вратата ќе се отклучи кога апаратот ќе забележи дека температурата се спуштила под 150 °C во средината на отворот на рерната.

По процесот на самочистење, отворот на рерната и додатоките на рерната може да ја загубат својата боја и сјај. Ова не влијае врз нивната функционалност.



Внимание - жешка површина за време на пиролитичко чистење

Пред да го поврзете апаратот со електричната мрежа, оставете го на собна температура некое време за да дозволите сите компоненти да се прилагодат на собната температура. Ако рерната се чувала на температура на мрзнење или под тоа, ова може да биде опасно за некои од компонентите, особено пумпата.

Не ракувајте со апаратот во окружување поладно од 5 °C. Ако апаратот се вклучи во такви услови, може да се оштети пумпата.

Не користете дестилирана вода, вода од чешма со висока содржина на хлор, или други слични течности.

Кога печете со инјектирана пареа, секогаш отворајте ја вратата од рерната целосно откако ќе заврши процесот на печење. Ако не го сторите тоа, пареата која излегува од отворот на рерната може да влијае врз работењето на контролната единица.

Ставете го садот за испарување во апаратот само кога печете со инјектирана пареа. Кога не ја користете функцијата на инјектирана пареа, отстранете го.

Отстранете ја и заменете ја тацната за кондензација само откако целосно ќе се излади рерната.



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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



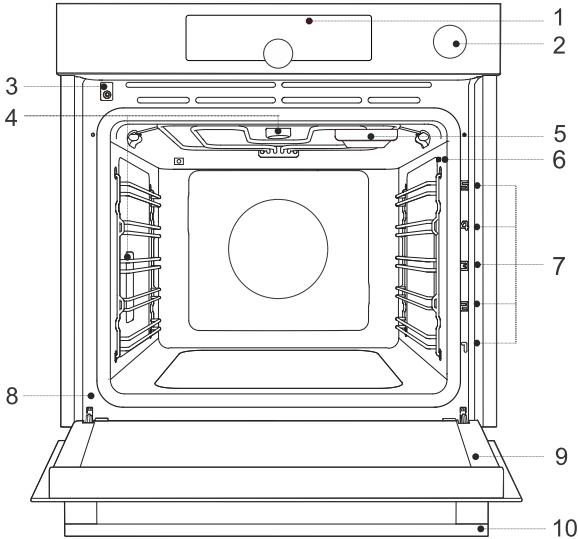
# Опис на апаратот



## ИНФОРМАЦИЈА!

Функциите и опремата на апаратот зависат од моделот.

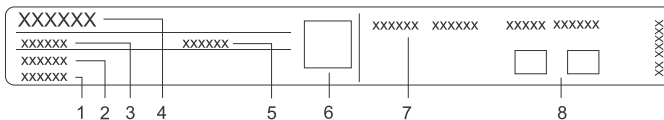
Основната опрема на вашиот апарат вклучува шини за решетки, плиток сад за печење и решетка.



- |                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. Контролна табла              | 6. Приклучок за температурна сонда |
| 2. Копче за резервоарот за вода | 7. Водилки - нивоа за готвење      |
| 3. Копче за вратата од рерната  | 8. Плочка со спецификации          |
| 4. Осветлување                  | 9. Врата од рерната                |
| 5. Тацна за кондензација        | 10. Рачка на вратата од рерната    |

## Плочка со спецификации - информации за производот

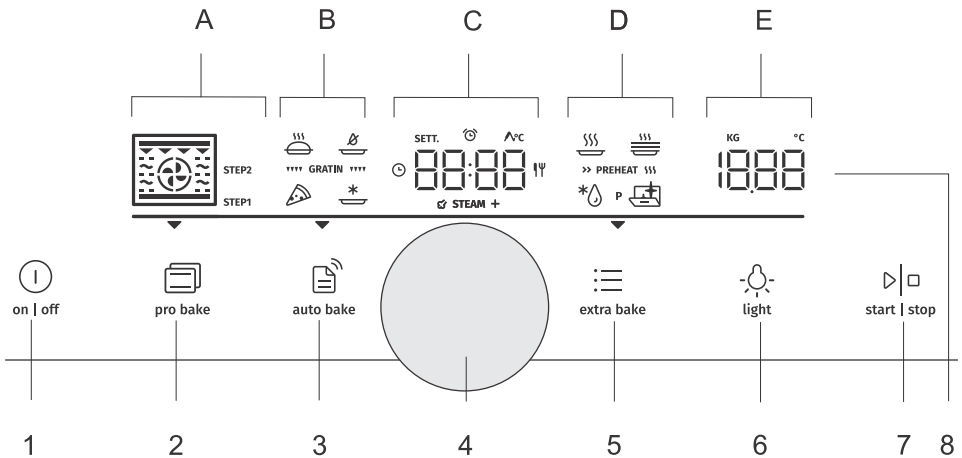
На работ на рерната се наоѓа плочка со спецификации која содржи основни информации за апаратот.



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

# Контролна табла

(Во зависност од моделот)



1. on | off копче
2. (pro bake) копче за професионален режим
3. (auto bake) копче за автоматски режим
4. Тркалце за избор и потврда на поставки  
- вртете го тркалцето за да изберете поставка  
- притиснете го тркалцето за да ја потврдите поставката
5. (extra bake) копче за дополнителни функции и општи поставки на апаратот
6. (light) копче за вклучување и исклучување на сијаличката на рерната
7. Копчето start | stop за започнување или паузирање и за потврдување на поставките
8. Екран:
  - A. програми за печење, режим „чекор по чекор“ (STEP)
  - B. посебни програми за печење, автоматски програми, гратинирање
  - C. часовник, тајмер, температурна сонда, време на печење
  - D. посебни програми, предгреење
  - E. температура, тежина

— Осветлен дел од линијата - го прикажува моментално одбраното поле од A до E.

▼ Стрелка - ја прикажува избраната основна поставка (pro bake), (auto bake), (extra bake).

## ИНФОРМАЦИЈА!

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

# Опрема на апаратот

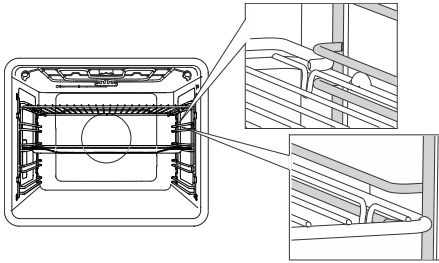
## Контролни светла

**Сијаличка на рерната:** сијаличката на рерната се вклучува кога ќе ја отворите или затворите вратата на рерната, кога ќе ја вклучите рерната, на крајот на процесот на печење и кога ќе го допрете копчето за сијаличката на рерната на контролниот панел.

## Шини

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

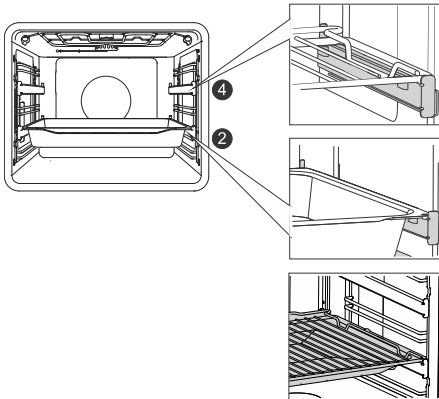
## Жичани водилки



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

## Фиксни водилки на извлекување

(Во зависност од моделот)



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

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

## Вградни водилки на извлекување

(Во зависност од моделот)



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

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

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

### ИНФОРМАЦИЈА!

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

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

## Прекинувач на вратата од рерната

(Во зависност од моделот)

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

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не е дозволено користење на рерна со отворена врата и „активиран прекинувач“ на вратата. Рерната ќе сигнализира грешка и ќе мора да се ресетира.

## Вентилатор за ладење

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

## Опрема и додатоци на рерната

(Во зависност од моделот)

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Отстранете ја сета опрема од рерната, вклучително и водилките. Чистење на опремата (сенаменски длабоки, или плитски тави за печење) со пиролиза е возможно само доколку рерната е опремена со дополнителни водилки (видете го поглавјето „Чистење на вклучената опрема со пиролиза“).

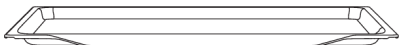


**РЕШЕТКАТА** се користи за скара или како потпора за тепсија, тава за печење или сад за печење заедно со храната која ја печете.



#### **ИНФОРМАЦИЈА!**

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

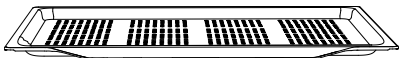


**ПЛИТКАТА ТАВА ЗА ПЕЧЕЊЕ** се користи за плоскати и мали пецива. Може исто така да се користи како плех за цедење.



#### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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



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



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



#### **ИНФОРМАЦИЈА!**

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



Температурна **СОНДА (BAKESENSOR)**.



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

## Пред првата употреба

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

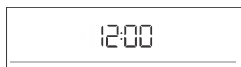
# Вклучување за прв пат

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

Прво, одберете и потврдете ги основните поставки.

## ИНФОРМАЦИЈА!

Менувајте ги со вртење на ТРКАЛЦЕТО. За да ја потврдите посакуваната поставка, притиснете го ТРКАЛЦЕТО или допрете го **start | stop** копчето.



### 1. МЕСТЕЊЕ НА ЧАСОВНИКОТ

Наместете го времето на часовникот. Прво, наместете и потврдете ги минутите; потоа наместете и потврдете го часот.

## ИНФОРМАЦИЈА!

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



### 2. ГЛАСНОСТ НА ЗВУЧНИТЕ СИГНАЛИ

Стандардната поставка е средна гласност. На екранот ќе се појават знакот **VoL** и моментално поставената вредност за гласност на звучните сигнали. Вртете го ТРКАЛЦЕТО за да јаголемите или намалите гласноста на копчињата.



### 3. СВЕТЛИНА НА ЕКРАНОТ

Стандардната поставка е средна јачина на светлината. На екранот ќе се појават знакот **brht** и моментално поставената вредност за јачината на светлината на екранот. Вртете го ТРКАЛЦЕТО за да ја намалите или зголемите јачината на светлината на екранот.

Откако ќе ги потврдите избраните поставки, на екранот ќе се појави часовникот. Апаратот е во режим на готовност.

## Испитување на тврдоста на водата

Чистењето зависи од тоа колку често ја користите функцијата за инјектирање пареа и од тврдоста на водата.

Потопете ја хартиената лентичка (која доаѓа заедно со апаратот) во вода (1) секунда. Почекајте една минута, потоа проверете го бројот на црточки на хартијата. Поставката на нивото треба да соодветствува со бројот на обоени црточки на хартијата (видете го поглавјето Општи поставки).

4 зелени црточки - Hrd 1	1 црвена црточка - Hrd 2	2 црвени црточки - Hrd 3
3 црвени црточки - Hrd 4	4 црвени црточки - Hrd 5	



# Избирање на подесувања

Контролниот панел ви овозможува неколку режими на работа:

- Професионален режим (pro bake)
- Автоматски режим (auto bake)
- Дополнителни функции (extra bake)
- Програмата „чекор по чекор“ (STEP) е професионалниот режим (pro bake)
- Автоматски програми во автоматски режим (auto bake)

## ИНФОРМАЦИЈА!

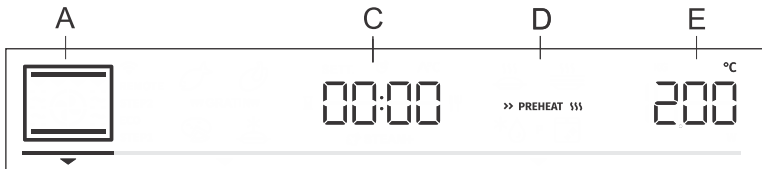
- Вртете го ТРКАЛЦЕТО за да прелистувате низ поставките.
- Прво, потврдете ја избраната поставка со притискање на ТРКАЛЦЕТО; потоа, променете ја поставката.
- Потврдете ја секоја поставка со притискање на ТРКАЛЦЕТО.
- Параметарот кој сакате да го поставите е прикажан со линија и стрелка.
- Допрете го копчето **start | stop** за да започне програмата.
- Работење со копчето **on | off** :
  - краток допир: вклучување и исклучување на рерната, стопирање на постапката или функцијата на печење.
  - долг допир: рерната се префрла на режим на мала потрошувачка (заштеда на енергија). Не се активни копчињата или ТРКАЛЦЕТО, освен копчето **on | off** . За да ја вклучите рерната, допрете го и држете го ова копче.



## pro bake **Професионален режим (pro bake)**

Оваа функција овозможува поставување на параметрите за печење - програмот за печење, температурата, брзото предзагревање и времето на печење - по желба на корисникот.

Допрете го копчето **pro bake** и поставете го следново:



Програма за печење

C времетраење на програмата

D предгревање

E температура

### **Дополнително, може да се подеси следново:**

- функции на тајмер (видете го поглавјето Функции на тајмерот)
- режим на печење во чекори (STEP) (видете го поглавјето Програма „чекор по чекор“)
- гратинирање (GRATIN) (видете го поглавјето Започнување на процесот на готвење)

### **Брзо загревање**

Користете ја функцијата за брзо предзагревање доколку сакате да ја загреете рерната на посакуваната температура што е можно побрзо.

За да го активирате брзото предзагревање, свртете го ТРКАЛЦЕТО на поставката » ПРЕНЕАТ ««« (погледни слика, ознака D). Потврдете го изборот. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да го изберете целосно осветлениот знак и потврдете го. Функцијата е сега активна.








Кога ќе се достигне избраната температура, процесот на предзагревање сопира и се огласува звучен сигнал. Ќе се појави **door** на екранот. Отворете ја вратата и ставете ја храната. Програмата автоматски ќе продолжи со печење со избраните поставки.

## ИНФОРМАЦИЈА!









Кога е активна функцијата за брзо предзагревање, не може да се користи функцијата за одложено започнување.

За програми со инјектирана пара, не може да се постави предзагревање.

## ОДБИРАЊЕ НА СИСТЕМ ЗА ГОТВЕЊЕ

Симбол	Употреба
	<b>ТОПОЛ ВОЗДУХ</b> Топлиот воздух овозможува подобро струење на топол воздух околу храната. На овој начин ја суши површината и создава подебела кора. Користете ја оваа програма за да готвите месо, пецива и зеленчуци и за да сушите храна на едно ниво или на повеќе нивоа истовремено.
	<b>ПРОГРАМА ЗА ПИЦА</b> Оваа програма е најдобра за печење пица и за пецива со повисока содржина на вода. Користете ја за печење на едно ниво, кога сакате храната да се зготви побрзо и да биде крцкава.
	<b>ИНТЕНЗИВНО ПЕЧЕЊЕ</b> Овој начин на готвење дава крцкава кора без дополнителни маснотии. Ова е здрава верзија на пржењето брза храна, со помалку калории. Соодветно за помали парчиња место, риба, зеленчуци и смрзнати производи спремни за пржење (помфрит, пилешки медалјони).
	<b>СКАРА СО ТОПОЛ ВОЗДУХ</b> оплиот воздух овозможува подобро струење на топол воздух околу храната. Ова ќе ја исуши површината. Во комбинација со грејачот за скара, исто така ќе придонесе кон порумена боја на храната За побрзо печење на месо и зеленчуци.
	<b>ТУРБО ПЕЧЕЊЕ</b> За храна која што сакате да има еднаква крцкавост на сите страни . Оваа програма е исто така соодветна за првиот чекор при печењето „чекор по чекор“, затоа што овозможува брзо заруменување на површината во првата фаза и бавно печење во втората фаза. Месото ќе биде сочно со заруменета кора.
	<b>ГОЛЕМА СКАРА</b> Користете ја оваа програма за да печете големо количество плосната храна како што е тост, отворени сендвичи, скарациски колбаси, риба, ражнички итн., како и за гратинирање и за заруменување на кората. Грејачите монтирани на горниот дел на отворот на рерната еднакво ја грејат целата површина. Максималната дозволена температура е: 240 °C
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ</b> Користете ја оваа програма за конвенционално печење на едно ниво, за суфле и за печење на ниски температури (бавно готвење).

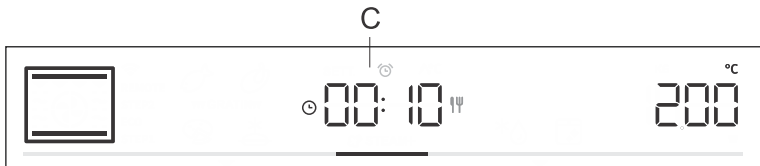
Продолжување на табелата од претходната страна




Симбол	Употреба	
	<b>БАВНО ПЕЧЕЊЕ</b>	За нежно и контролирано бавно печење на деликатна храна (меки парчиња месо) и печење пецива со крцкава долна кора.
	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ СО ВЕНТИЛАТОР</b>	За еднакво печење на храната на едно ниво и за правење суфле.
	<b>ГОЛЕМА СКАРА СО ВЕНТИЛАТОР</b>	За печење живина и поголеми парчиња месо под грејачот за скара.
	<b>ГОЛЕМА СКАРА И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ</b>	За побрзо печење на едно ниво и за крцкаво руменило на вашите пецива.
	<b>СКАРА СО ДОЛЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР</b>	За оптимално печење на тесто со кавасец, сите видови леб и за конзервирање.
 ☑ STEAM +	<b>ВОЗДУХ ПРЈ СО ПАРЕНА</b>	Со додавање пареа, површината се готви подобро и се создава крцкава кора.
 ☑ STEAM +	<b>ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ СО ВЕНТИЛАТОР И ПАРЕНА</b>	Повисокото ниво на влага во апаратот помага пандишпаните и колачите да не се сушат, да нараснат повеќе и да бидат маки и сјајни. Со додадена пареа помалку се сушат јадењата.
 ☑ STEAM +	<b>ГОЛЕМА СКАРА СО ВЕНТИЛАТОР и ПАРЕНА</b>	Оваа функција работи во температурен опсег над 150 °C.

Допрете го копчето **start | stop** за да започнете со готвење. Ќе се појават избраните поставки на екранот.

## ФУНКЦИИ НА ТАЈМЕР

Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да изберете функции на тајмерот.



Симбол	Опис	Употреба
	<b>Време на готвење</b>	Во овој режим, можете да одредите колку долго да работи рерната.
	<b>Временски потсетник</b>	Временскиот потсетник работи независно од работењето на рерната. Откако ќе истече поставеното време, апаратот на се вклучува или исклучува автоматски.
	<b>Одложен крај</b>	Користете го овој режим кога сакате храната во рерната за започне да се готви одложено. Внесете го времетраењето и посакуваното време на завршување. Апаратот започнува автоматски и завршување со работењето во посакуваното време.



### Поставување време на готвење

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

На екранот се прикажува за времетраење на работењето. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да го изберете посакуваното време на готвење. Потврдете ја поставката со притискање на ТРКАЛЦЕТО.

Допрете го копчето **start | stop** за да започнете со печење.



### 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 се покажува во секунди.

Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да го изберете симболот и потврдете ги вашите поставки. Свртете го тркалцето и одредете го времетраењето на потсетникот. Потврдете ја поставката со притискање на ТРКАЛЦЕТО.



### Поставување на одложен крај



#### ИНФОРМАЦИЈА!

Одложено започнување не е возможно кога е активирана функцијата за предгревање.

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

Пример:

Моментално време: 12:00 (пладне)

Време на готвење: 2 часа

Крај на готвењето: во 18:00 (6 попладне)

На екранот ќе се појави симболот за времетраењето на готвењето. Изберете ја поставката и потврдете ја со притискање на ТРКАЛЦЕТО (во нашиот случај 2:00) Притиснете го ТРКАЛЦЕТО повторно и свртете го за да го изберете симболот . Потврдете и поставете го времето кога сакате да биде готова храната (на пример 18:00, или 6 часот попладне). Ќе се појави посакуваното време на завршување на готвењето на екранот (18:00). Потврдете ја поставката со притискање на ТРКАЛЦЕТО.

Допрете го копчето **start | stop** за да започнете со печење.

Додека чека да се активира, рерната се префрла во режим на готовност (екранот се затемнува). Рерната ќе се вклучи со одбраните поставки автоматски (пример во 16:00 или 4 часот попладне). Рерната ќе се исклучи во подесеното време (пример во 18:00 или 6 часот попладне).

### ИНФОРМАЦИЈА!

Наизменично ќе трепкаат времето на завршување на готвењето и часовникот.

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

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Оваа функција не е соодветна за храна за која е потребно брзо предзагревање.

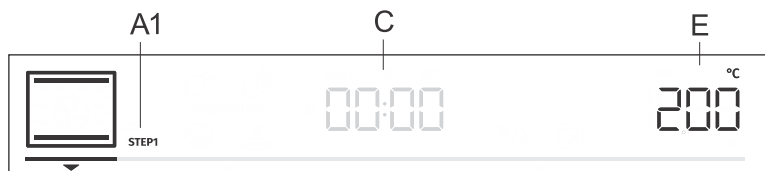
**Храна со краток рок на траење не треба да се чува во рерната долго време. Пред да ја користите оваа опција, проверете дали часовникот на апаратот е правилно наместен.**

### ИНФОРМАЦИЈА!

Избраната функција на тајмерот може да се ресетира на 00:00 со долго притискање на ТРКАЛЦЕТО.

## ПРОГРАМА „ЧЕКОР ПО ЧЕКОР“

Оваа функција овозможува печење во два чекори или фази (два последователни чекори на печење се комбинираат во еден процес на готвење).



A1 првиот чекор на готвењето STEP1, (STEP2)

C времетраење/крај на програмата (видете го поглавјето Функции на тајмер)

E температура

Чекор: ЧЕКОР1

Поставете ја програмата за печење и температурата во режимот **pro bake**. Можете да ја одберете и функцијата на брзо предзагревање. Потоа, поставете го времетраењето на печењето за ЧЕКОР1 (погледнете го поглавјето Функции на тајмер) Потврдете ја поставката со притискање на ТРКАЛЦЕТО.

### ИНФОРМАЦИЈА!

Во ЧЕКОР1, можете да одредите одложено започнување; меѓутоа, доколку го сторите тоа, нема да можете да активирате брзо предзагревање.

Чекор: ЧЕКОР2

Притиснете и држете го копчето **pro bake**. Ќе се појави STEP2 (втор чекор на готвење) на екранот (првиот е веќе поставен). Поставете ја програмата на печење, температурата и времетраењето. Потврдете ја поставката со притискање на ТРКАЛЦЕТО.

## ИНФОРМАЦИЈА!

Програмите со инјектирана пара не можат да се постават во ЧЕКОР 2.

Доколку сакате, можете да ги измените ЧЕКОР1 или ЧЕКОР2 пред да започнат.

Допрете го копчето **pro bake** и изберете STEP1. Сега можете да ги смените поставките. Потоа, сторете го истото за ЧЕКОР2.





За да го поништите режимот „чекор по чекор“, притиснете и држете го копчето **pro bake** .

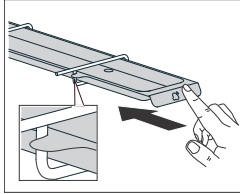
Допрете го копчето **start | stop** за да започнете со печење. Рерната прво започнува со работа со избраните поставки за ЧЕКОР1. Кога ЧЕКОР1 ќе заврши, се активира ЧЕКОР2.

## ИНЈЕКТИРАЊЕ ПАРЕА ЗА ВРЕМЕ НА ПЕЧЕЊЕТО

Инјектирањето пареа резултира со подобро заруменување и покрцкава кора.

Водата од резервоарот капе контролирано во сад кој се наоѓа до горните грејачи. На овој начин се создава доволно пареа, што резултира со подобро заруменување и покрцкава кора, додека средината останува еластична и мека. Препорачуваме да користите инјектирање пареа кога печете леб, свежи кифли, ролати, торти, како и помали парчиња живина и зеленчуци.

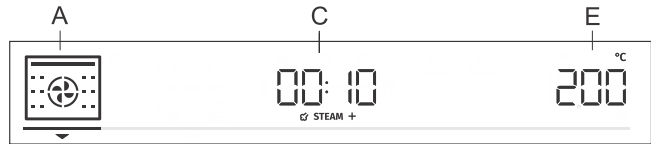
Инјектирана пареа за време на готвењето може да се користи со следниве програми:   . Покрај програмата, на екранот исто се прикажува  STEAM +



### 1. Избирање на функцијата

Вметнете го садот за испарување на десната страна, под горниот дел на отворот на рерната.

Притиснете го копчето **pro bake** и поставете:



Програма за готвење

C времетраење на програмата

E температура

### ИНФОРМАЦИЈА!

Оваа функција работи во температурен опсег над 150 °C.

За програми со инјектирана пареа, не може да се постави предзагревање. Правилниот ефект на пареата се постигнува доколку функцијата се вклучи додека рерната е ладна.



### 2. Вклучување на функцијата и полнење на резервоарот за вода

Започнете со готвење со притискање на **start | stop**.

На екранот ќе се прикаже **Fill**. Наполнете го резервоарот за вода (видете го поглавјето „Полнење на резервоарот за вода“ подолу), потоа притиснете го ТРКАЛЦЕТО за да потврдите.

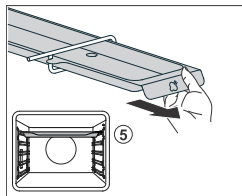
### ИНФОРМАЦИЈА!

Додека е активна оваа функција, можеби ќе ја слушнете пумпата, која е дел од нормалното работење на апаратот.



### 3. Исклучување на функцијата, завршување со процесот на готвење и чистење на резервоарот за вода

Доколку има преостаната вода во резервоарот по готвењето, на екранот ќе се прикаже **UnFill** кога рерната ќе се излади, што значи дека треба да се испразни резервоарот за вода.



Отстранете ја храната од рерната.

За веднаш да ја исцедите водата од резервоарот, отстранете го садот за испарување и вметнете ја сенаменската длабока тава за готвење на 5-тото ниво. Свртете го ТРКАЛЦЕТО и изберете **YES**. Ќе започне процесот на празнење на резервоарот за вода. Кога ќе заврши процесот, отстранете ја тавата за печење со водата од рерната и избришете ја рерната.

Доколку саката подоцна да го испразните резервоарот за вода, изберете **No** (видете го поглавјето „Избирање општи поставки“).

#### **ИНФОРМАЦИЈА!**

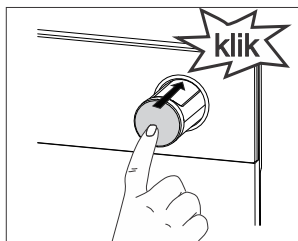
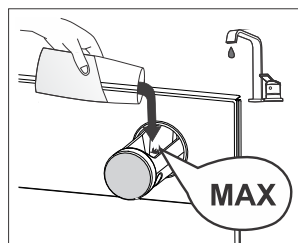
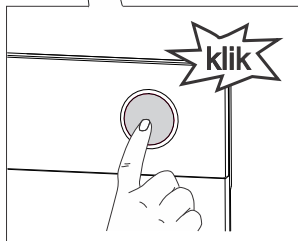
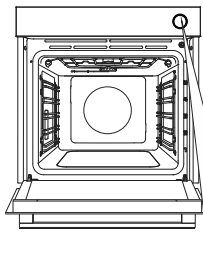
Доколку, кога на екранот се прикаже **UnFIL**, не изберете **YES**, предупредувањето ќе се прикаже наредниот пат кога ќе ја користите рерната.



## Полнење на резервоарот за вода

Резервоарот за вода овозможува независно снабдување на вода за рерната на пареа. Капацитетот на резервоарот е приближно 1.3 dl.

Секогаш полнете го резервоарот со чиста вода од чешма или флаширана вода без адитиви. Водата која се точи во резервоарот за вода треба да биде на собна температура, т.е. приближно 20 °C (+/- 10 °C).



**1** Извлечете го резервоарот за вода со притискање на копчето. Кога ќе го притиснете копчето, резервоарот сам излегува.

### ИНФОРМАЦИЈА!

Резервоарот за вода не може да се отстрани од апаратот.

**2** Наполнете вода до ознаката **MAX** на резервоарот за вода (доволно за севкупниот процес на готвење).

**3** Притиснете го резервоарот за вода назад во куќиштето до крај (ќе слушнете клик кога ќе биде до крај).

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Доколку не се придржувате до ознаката **MAX** на резервоарот за вода и ако наполните премногу вода, вишокот вода може да протече низ отворот помеѓу капачето на резервоарот за вода и самиот резервоар за вода, и да истече на подот.

Не користете дестилирана вода, вода од чешма со висока содржина на хлор, или други слични течности. Користете само свежа вода од чешма, омекната вода или негазирана минерална вода.



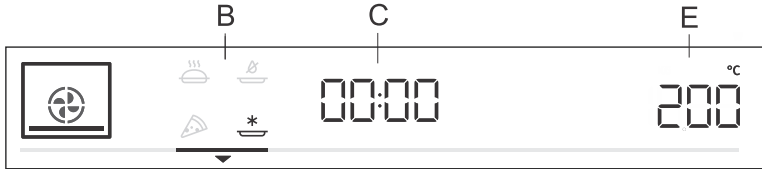
auto bake

## АВТОМАТСКИ РЕЖИМ (auto bake)

Во овој режим, можете да изберете помеѓу посебни програми на печење или автоматски програми (однапред прилагодени програми за одредени видови храна).

### Посебни програми на печење

Допрете го копчето **auto bake** и подесете го следново:



В посебни програми на печење

С времетраење на програмата (видете го поглавјето Функции на тајмер)

Е температура

Свртете го ТРКАЛЦЕТО и изберете ги вашите поставки. Ќе се прикажат однапред прилагодени вредности: Можете да ја промените температурата и времетраењето на програмата.

Симбол	Употреба
	<b>ПЕЧЕЊЕ СМРЗНАТА ХРАНА</b> <sup>1)</sup> Оваа програма овозможува печење смрзната храна за пократко време без предгреење. Најдобро за печење полузготвени смрзнати производи (пецива, кроасани, лазања, помфрит, пилешки медалјони), месо и зеленчук.
	<b>ПРОГРАМА ЗА ПИЦА</b> <sup>1)</sup> Оваа програма е најдобра за печење пица и за пецива со повисока содржина на вода. Користете ја за печење на едно ниво, кога сакате храната да се зготви побрзо и да биде крцкава.
	<b>БАВНО ПЕЧЕЊЕ</b> <sup>2)</sup> За нежно, бавно и еднакво печење место, риба и пецива на едно ниво. Овој начин на готвење ќе остави поголема содржина на вода во месото, со што ќе биде посочно и меко, додека пецивата ќе бидат еднакво заруменети/испечени. Оваа програма се користи во температурен опсег помеѓу 140 °C и 240 °C.
	<b>ТОПОЛ ВОЗДУХ</b> <sup>1)</sup> Овој начин на готвење дава крцкава кора без дополнителни маснотии. Ова е здрава верзија на пржењето брза храна, со помалку калории во зготвената храна. Соодветно е за помали парчиња месо, риба, зеленчуци и смрзнати производи спремни за пржење (помфрит, пилешки медалјони).

<sup>1)</sup> Во овие програми, возможно е да ја користите функцијата за гратинирање (видете го поглавјето Започнување на процесот на готвење).

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

## Брзо загревање

Процедурите на готвење за некои јадење во режимот на автоматско печење исто така ја вклучуваат функцијата за брзо предзагревање. Знакот целосно ќе се осветли. Кога ќе се достигне избраната температура, процесот на предзагревање сопира и се огласува звучен сигнал. Ќе се појави **door** на екранот. Отворете ја вратата и ставете ја храната. Програмата автоматски ќе продолжи со печење со избраните поставки.

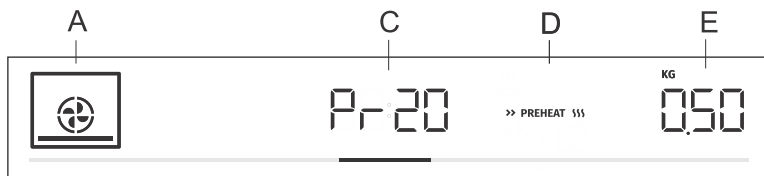
## ИНФОРМАЦИЈА!

Кога е активна функцијата за брзо предзагревање, не може да се користи функцијата за одложено започнување.

## Автоматски програми

Во автоматскиот режим (auto bake), можете да изберете помеѓу бројни автоматски програми (апаратот ќе препорача најдобар начин на печење, температура и времетраење на готвењето зависно од видот на храна кој ќе се одреди).

**Притиснете и држете го** копчето (auto bake) за да се прикажат автоматските програми на екранот (види табела). Каде што е возможно, можете исто така да ја поставите тежината на храната. Потврдете го изборот со притискање на **ТРКАЛЦЕТО**. Допрете го копчето **start | stop** за да започнете со печење. На екранот ќе се појават однапред поставените вредности.



A програма на печење

C показател на автоматска програма/времетраење на програмата

D брзо предзагревање

E избрано количество

Ознака	Име на програмата	Опрема	Ниво	Предгревање	Вртење
Pr01	путер колачиња	плитка тава за печење	3	да	не
Pr02	мафини	плитка тава за печење	3	да	не
Pr03	Пандишпан торта	плех/сад за печење на решетката	2	да	не
Pr04	мали пецива со нараснат квасец	плитка тава за печење	2	да	не
Pr05	лиснато пециво	плитка тава за печење	2	да	не
Pr06	пита со јаболка	плех/сад за печење на решетката	2	не	не
Pr07	Штрудла со јаболка	плитка тава за печење	2	не	не
Pr08	Чоколадно суфле	плех/сад за печење на решетката	3	да	не
Pr09	стасување	плитка тава за печење	2	не	не
Pr10	леб	плитка тава за печење	2	да	не

Продолжување на табелата од претходната страна

Ознака	Име на програмата	Опрема	Ниво	Предгревање	Вртење
Pr11	Печено свинско	мал сад за печење на решетката	2	не	не
Pr12	Говедско печење	мал сад за печење на решетката	2	не	не
Pr13	Живина - цела	решетка со плех за цедење	2	не	по 2/3 од времето на готвење
Pr14	Живина - помали парчиња	решетка со плех за цедење	3	не	по 2/3 од времето на готвење
Pr15	ролат од месо	плех/сад за печење на решетката	2	не	не
Pr16	Бифтек печен во рерна	решетка со плех за цедење	4	не	по 2/3 од времето на готвење
Pr17	Месо - бавно готвење	мал сад за печење на решетката	2	да	не
Pr18	Риба печена/на скара	решетка со плех за цедење	4	не	по 2/3 од времето на готвење
Pr19	печен компир - на парчиња	сенаменска длабока тава за печење	3	не	не
Pr20	Суфле од зеленчук	плех/сад за печење на решетката	2	не	не
Pr21	лазања	плех/сад за печење на решетката	2	не	не
Pr22	пица	плитка тава за печење	1	да	не

## ИНФОРМАЦИЈА!

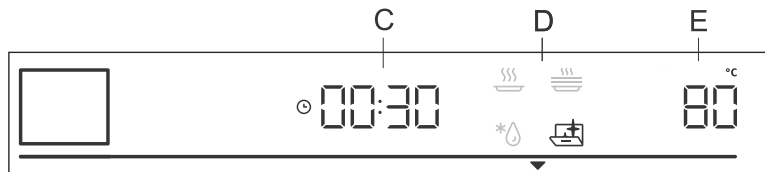
Функцијата за гратинирање може да се користи со автоматските програми (видете го поглавјето Започнување на процесот на готвење).



extra bake

## ИЗБИРАЊЕ ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ (extra bake)

Допрете го копчето **extra bake** за да ги видите дополнителните функции со нивните однапред одредени вредности на екранот.



- C времетраење на готвењето
- D програма
- E однапред одредена температура

Свртете го ТРКАЛЦЕТО и изберете ја програмата. Ке се прикажат однапред прилагодени вредности: Некои програми дозволуваат да се одреди температурата и времето на готвење.

### ИНФОРМАЦИЈА!

Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да ги прелистате програмите. Потврдете ја секоја поставка со притискање на ТРКАЛЦЕТО.



#### Пиролиза

Оваа функција овозможува автоматско чистење на внатрешноста на рерната со висока температура која ги гори остатоците од маснотии и другите нечистотии и ги претвора во пепел.



#### Одмрзнување

Користете ја оваа функција за бавно одмрзнување храна (торти, печива, леб, лајбаци, и смрзнато овошје).

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



#### Подгревање

Ова се користи за подгревање на храната која е веќе зготвена.


Можете да ја одредите температурата и времето на почеток и крај на подгревањето.



#### Подгревање садови

Користете ја оваа функција за подгревање на садовите за сервирање (чинии, чаши) пред да ја сервираате храната за да може да ја држат храната топла подолго време. Можете да ја одредите температурата и времето на почеток и крај на подгревањето.

## Копчиња за заклучување

За да ја активирате заштитата од деца, притиснете и држете го 5 секунди копчето  . Ќе се појави **Loc** на екранот. Кога ќе го допрете задржите копчето за светло повторно, ќе се деактивира заштитата од деца.

- Ако се активира заштитата од деца без вклучена функција на тајмер (доколку се покажува само часовникот), тогаш рерната нема да работи.
- Доколку заштитата од деца се активира откако ќе се постави тајмер, тогаш рерната ќе работи нормално; меѓутоа, нема да можете да ги смените поставките.
- Кога заштитата од деца е активна, не можете да ги промените програмите на готвење или печење или дополнителните функции. Можете само да го сопрете или исклучите процесот на готвење/печење.
- Блокадата за заштита на деца ќе остане активна кога рерната е исклучена. За да изберете нов систем, најпрвин мора да ја деактивирате блокадата за заштита на деца.

# Почеток на процесот на готвење



start | stop

Започнете го процесот на готвење со притискање на копчето **start | stop**.

Додека несе постигне поставената температура, наизменично ќе се покажува моменталната и поставената температура. Прво светнува симболот за температура. Кога ќе се постигне посакуваната температура, се гаси.

## ИНФОРМАЦИЈА!

Ако не се избере функција за тајмер, ќе се појави времетраењето на готвењето на екранот. Кога рерната ќе ја постигне саканата температура, ќе испушти краток звучен сигнал.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

### Екстра гратинирање

Можете да ја активирате оваа функција 10 минути по започнувањето на готвењето (на екранот ќе се прикаже симболот **\*\*\* GRATIN \*\*\***). Притиснете го ТРКАЛЦЕТО за да ги отворите поставките. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да изберете **\*\*\* GRATIN \*\*\*** и потврдете го вашиот избор. Свртете го ТРКАЛЦЕТО потвorno и изберете го целосно осветлениот знак. Потврдете го изборот. Функцијата е сега активна. Ќе се прикаже времето на готвење од 10 минути (10:00) на екранот. За да промените времетраењето, притиснете го ТРКАЛЦЕТО два пати и свртете го за да го прилагодите времето (макс. 30 мин). Потврдете го изборот.

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

## ИНФОРМАЦИЈА!

Функцијата исто така може да се исклучи додека трае. Свртете го ТРКАЛЦЕТО на поставката **\*\*\* GRATIN \*\*\***. Изберете го затемнетиот знак и потврдете со притискање на ТРКАЛЦЕТО.

# Крај на готвењето и исклучување на рерната

Допрете го копчето **start | stop** за да ја сопрете програмата. Ќе се појави **End** на екранот и ќе се испушти звучен сигнал. По три минути, на екранот ќе се појави часовникот.

## ИНФОРМАЦИЈА!

По процесот на готвење, сите поставки на тајмерот се стопираат или се бришат, освен потсетникот на времето. Ќе се прикаже часовникот. Вентилаторот за разладување ќе продолжи да работи извесен период.

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

# Избирање општи поставки

Притиснете и држете го копчето **extra bake**. Ќе се појави **SEtt** на екранот неколку секунди. Потоа, ќе се појави менито за општи поставки.

## ИНФОРМАЦИЈА!

Вртете го ТРКАЛЦЕТО за да прелистувате низ поставките. Потврдете ја поставката со притискање на ТРКАЛЦЕТО или копчето **start | stop**.



### Часовник

Вртете го ТРКАЛЦЕТО за да го поставите часовникот. Ќе се појави **CLoc** на екранот. Откако ќе потврдите, изберете помеѓу 12-часовен или 24-часовен приказ на часовникот. Потврдете, потоа наместете го времето на часовникот. Прво, поставете ги минутите. Потврдете, а потоа поставете го часот и повторно потврдете.



### Гласност на звучниот сигнал

Изберете помеѓу три нивоа на гласност. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да ја изберете поставката **Vol**. Потврдете ја поставката и поставете ја гласноста. Има четири нивоа на гласност (нула цртички - ИСКЛУЧЕНО, една, две, или три цртички).



### Осветлување на екранот

Изберете помеѓу три нивоа на светлина на екранот. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да ја изберете поставката **brht**. Потврдете го изборот и изберете послаба или посилна светлина. Има три нивоа на осветленост (една, две, или три цртички).



### Екран - ноќен режим

Оваа функција автоматски ќе го затемни екранот (од силно осветлување на слабо осветлување) навечер (од 20:00 до 06:00 часот). Изберете ја поставката **nGht**. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да изберете **On** или **OFF**.



### Готовност

Оваа функција го вклучува или исклучува прикажувањето на часовникот. Изберете ја поставката **hidE**. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да изберете **On** или **OFF**.



### Автоматско брзо предзагревање

Оваа функција овозможува автоматски да се додаде брзо предзагревање на програмите кои тоа го дозволуваат. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да ја изберете поставката **Auto**. Изберете **On** или **OFF**.






### Пасивно греење

Функцијата Пасивно греење ја држи храната топла во рерната без да треба да се вклучи или исклучи рерната.

Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да изберете **SAAbb**. Изберете On или OFF.

Поставете го времетраењето (пomeѓу 24 и 72 часа) и температурата. Потврдете ја секоја поставка со притискање на ТРКАЛЦЕТО.

Доколку сакате светлото да биде вклучено цело време, вклучете го со допирање на симболот .

Допрете го копчето **start | stop** за да започне одбројувањето. Ќе се појави **SAAbb** на екранот.

Сите звуци и функции ќе се исклучат освен копчето **on | off**.



### ИНФОРМАЦИЈА!

Во случај да снеса струја, режимот Сабат ќе се деактивира и рерната ќе се врати во почетната состојба.



### Фабрички поставки

Оваа функција овозможува ресетирање на апаратот на фабричките поставки. Ќе се појави **FAct** на екранот. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да изберете rES. Држете го копчето **start | stop** до крајот на анимацијата за да потврдите.



### Тврдост на водата

Вртете го ТРКАЛЦЕТО за да одберете помеѓу пет нивоа на тврдост на водата. Стандардната поставка е ниво 5.

**Whr 1** е најниското ниво на тврдост на водата.

**Whr 5** е највисокото ниво на тврдост на водата.



### Празнење на резервоарот за вода

Оваа функција овозможува резервоарот за вода да се испразни откако ќе заврши готвењето доколку сте користеле инјектирање пареа за време на готвењето. На екранот ќе се прикаже **UnFiL**. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да изберете и потврдите No за да излезете од поставката.

За да го испразните резервоарот, прво отстранете ја храната од рерната. Отстранете го садот за испарување и вметнете ја сенаменската длабока тава за готвење на 5-тото ниво. На екранот, изберете и потврдете YES. Ќе започне процесот на празнење на резервоарот за вода. Кога ќе заврши процесот, отстранете ја тавата за печење со водата од рерната и избришете ја рерната.



### Отстранување бигор

Можете самите да ја активирате функцијата за отстранување бигор, или пак може рерната да го предложи тоа по одреден број употребени циклуси на функцијата за пареа (на екранот ќе се појави **dE cL**). За да ја исклучите функцијата свртете го ТРКАЛЦЕТО и изберете YES, а за да ја исклучите изберете OFF (видете го поглавјето Чистење на системот за пареа).



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

# Општи совети за печење

























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

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






























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

# Табела за готвење


























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

Јадење			°C	min
<b>ПЕЦИВА И ТЕСТА</b>				
<b>Пецива/торти во модли</b>				
Пандишпан торта	3		200-220	60-70
пита со полнење	2		180	60-70
мраморен колач	2		170-180	50-60
колач со нараснато тесто, куглоф	2		170-180	45-55
отворена пита, тарт	3		170-180	35-45
браунис	2		170-180	30-35
<b>пецива на тави за печење</b>				
штрудла	2		180-190	60-70
замрзната штрудла	2		200-210	34-45
ролат од пандишпан	3		170-180*	13-18
бухтелн колачи	2		180-190	30-40
<b>бисквити, колачиња</b>				
мафини	3		160 *	25-35
мафини на 2 нивоа	2, 4		155-165 *	30-40
мали пецива со нараснат квасец	2		180 *	17-22
мали пецива со нараснат квасец на 2 нивоа	2, 4		160 *	18-25
лиснато пециво	3		200-220	30-45
лиснато пециво на 2 нивоа	2, 4		170 *	25-30
<b>колачиња/бисквити</b>				
путер колачиња	3		150 *	30-40
путер колачиња на 2 нивоа	2, 4		150 *	30-40
путер колачиња на 3 нивоа	1, 3, 5		145 *	40-50
колачиња/бисквити	3		160-180	40-50
бисквити на 2 нивоа	2, 4		150-160 *	20-25
пуслици	3		80-100 *	120-150

Продолжување на табелата од претходната страна

Јадење			 °C	 min
пуслици на 2 нивоа	2, 4		80-100 *	120-150
макаронс	3		130-140 *	15-20
макаронс на 2 нивоа	2, 4		130-140 *	15-20
<b>леб</b>				
стасување	2		40-45	30-45
леб на тава за печење	2	 ☑ STEAM +	190-200	40-55
леб на тава за печење на 2 нивоа	2, 4		190-200 *	40-55
леб во модла	3		190-200	30-45
леб во модла на 2 нивоа	2, 4		200-210	30-45
тенок леб (фокача)	2		270	15-25
свежи лајбџици	3		180-200	20-30
свежи лајбџици на 2 нивоа	2, 4		200-210 *	15-20
потпечен леб	5		240	4-6
отворени сендвичи	5		240	3-5
<b>пица и други јадења</b>				
пица	1		300 *	4-10
пица на 2 нивоа	2, 4		210-220 *	25-30
замрзната пица	2		200-220	10-20
замрзната пица на 2 нивоа	2, 4		200-220	10-25
солена пита, киш	2		190-200	50-60
бурек	2		180-190	40-50
<b>МЕСО</b>				
<b>говедско и телешко</b>				
говедско печење (слабина, рамстек), 1,5 kg	2		160-170	130-160
варено говедско, 1,5 kg	2		200-210	90-120
филе, средно печено, 1 kg	2		170-190 *	40-60
говедско печење, бавно готвено	2		120-140 *	250-300
бифтек, добро печен, дебелина од 4 cm	4		220-230	25-30
плескавици, дебелина од 3 cm	4		220-230	25-35

Продолжување на табелата од претходната страна

Јадење			 °C	 min
печено телешко, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>СВИНСКО</b>				
свинско печење, бут, 1,5 kg	3		200-220	100-200
свинско печење, плешка, 1,5 kg	3		180-190	90-120
свинско филе, 400 g	2		80-100 *	80-100
свинско печење, бавно готвено	2		100-120 *	200-230
свински ребра, баво готвени	2		120-140 *	210-240
свинска кременадла, дебелина од 3 cm	4		220-230	20-25
<b>ЖИВИНА</b>				
живина, 1,2 - 2,0 kg	2	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
полнета живина, 1,5 kg	2		170-180	70-90
живина, гради	2		170-180	45-60
кокошкини батаци	3	 ☑ STEAM +	210-220	25-40
пилешки крилца	4		210-220	25-40
живина, гради, бавно готвени	3		100-120 *	60-90
<b>ЈАДЕЊА СО МЕСО</b>				
ролат од месо, 1 kg	2		170-180	60-70
скараџиски колбаси, братвурст колбас	4		230 **	8-15
<b>РИБА И МОРСКА ХРАНА</b>				
цела риба, 350 g	4	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
филе од риба, дебелина од 1 cm	4		220-230	8-12
филе од риба, дебелина од 2cm	4		220-230	10-15
школки	4		230 *	5-10
ракчиња	4		230 *	3-10
<b>ЗЕЛЕНЧУК</b>				
печен компир, на парчиња	3	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40

Продолжување на табелата од претходната страна

Јадење			°C	min
печен компир, половинки	3	STEAM +	200-210 *	40-50
полнет компир	3		190-200	30-40
помфрит, домашен	4		210-220 *	20-30
мешани зеленчуци, на парчиња	3	STEAM +	190-200	30-40
полнети зеленчуци	3		190-200	30-40
<b>КОНВЕНЦИОНАЛНИ ПРОИЗВОДИ - ЗАМРЗНАТИ</b>				
помфрит	3		210-220	20-25
помфрит, на 2 нивоа	2, 4		190-210	30-40
пилешки медаљони	4		210-220 *	12-17
рибини прсти	2		210-220	15-20
лазања, 400 g	2		200-210	30-40
сецкани зеленчуци	2		190-200	20-30
кроасани	3		170-180	18-23
<b>ПЕЧЕНИ ПУДИНЗИ, СУФЛЕ И ГРАТИНИРАНИ ЈАДЕЊА</b>				
мусака со компир	2		180-190	35-45
лазања	2		180-190	35-45
сладок печен пудинг	2		160-180	40-60
слатко суфле	2		160-180 *	35-45
гратинирани јадења	3		170-190	30-45
полнети тортиљи, енчилада	2		180-200	20-35
сирење на скара	4		240 **	6-9
<b>ДРУГО</b>				
конзервирање:	2		180	30
стерилизирање	3		125	30
готвење во bain marie (двоен сад)	2		150-170 *	/
подгревање	3		60-95	/
загревање на садови	2		75	15

# Готвење со температурна сонда (BAKESENSOR)

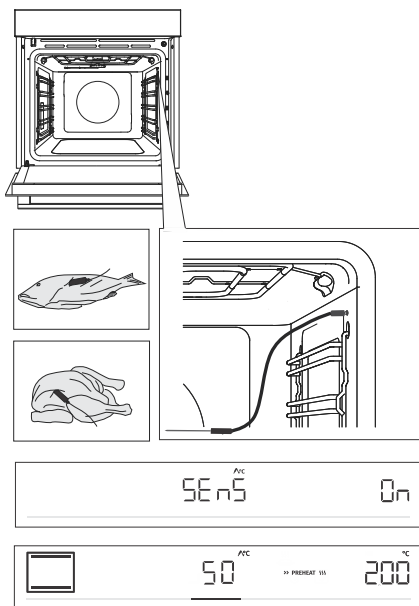
(Во зависност од моделот)

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



## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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



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

**2** Приклучете ја сондата во приклучокот лоциран на горниот десен агол на предната страна од отворот на рерната (погледнете ја сликата). Ќе се појави **SEnS** на екранот. За да ја активирате функцијата, свртете го ТРКАЛЦЕТО на позицијата **On**. Следете ја истата постапка за одново да ја деактивирате функцијата. Изберете **OFF** на екранот.

**ЗАБЕЛЕШКА:** За да влезете во менито **SEnS**, сопрете го процесот на готвење и поврзете ја сондата во приклучокот. Кога ќе ја приклучите сондата во приклучокот, претходно избраните или однапред наместените функции на рерната се бришат.

**3** Изберете ја посакуваната програма и температура на готвење (во температурен опсег до 210 °C) Симболот за работење на температурната сонда и однапред поставената температура ќе се прикажат на екранот, кој може да се промени со вртење на ТРКАЛЦЕТО. Изберете ја конечната температура на внатрешноста на храната (во температурен опсег од 30 и 99 °C).

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

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



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

 **ИНФОРМАЦИЈА!**

За време на процесот на готвење, наизменично се појавуваат избраната и измерената температура на внатрешноста на храната. Можете да ја промените температурата на готвење или крајната температура на внатрешноста на храната за време на процесот на готвење.

**Правилна употреба на сондата, според видот на храната:**

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

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

Доколку на екранот се појави **SEnS** кога сондата за температура не е приклучена, исчистете го приклучокот. Обидете се да ја приклучите и исклучите сондата за температура неколку пати по ред.

 **ИНФОРМАЦИЈА!**

Ако не ја користите сондата, отстранете ја од рерната.

## Препорачана зготвеност за различни видови месо

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

# Одржување и чистење



## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

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

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

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

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

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

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

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



## ИНФОРМАЦИЈА!

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

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

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

# Автоматско чистење на рерната - пиролиза

Оваа функција овозможува лесно чистење на внатрешноста на апаратот, како и одредена вклучена опрема, со користење високи температури. За време на чистењето, се горат остатоци од масти и други нечистотии.

Постојат три нивоа на пиролиза (јачина на чистење) на располагање, за различно времетраење на процесот:

Ниво	Јачина на чистење	Намена на чистење	Времетраење на програмата
1	Брзо чистење	За помали нечистотии	2 часа
2	Чистење со средна јачина	За забележливи поголеми нечистотии	2ч 15мин
3	Интензивно чистење	За тврдоглави (постари) нечистотии	2ч 30мин


**ЗАБЕЛЕШКА:** Колку е потврдоглава нечистотијата, толку повисоко ниво треба да се одбере.

## Подготовка за пиролитичко чистење

Врз основа на просечната употреба на рерната, препорачуваме да вршите пиролитичко чистење еднаш месечно.

- Отстранете ја сета опрема вклучувајќи ги и водилките и садот за испарување од рерната. Чистење на опремата (сенаменски длабоки, или плитки тави за печење) со пиролиза е возможно само доколку рерната е опремена со дополнителни водилки (видете го поглавјето „Чистење на вклучената опрема со пиролиза“).
- Отстранете ги сите видливи дамки и остатоци од храна од рерната.
- Започнете пиролитичко чистење само кога рерната е ладна.
- Доколку рерната е опремена со дополнителни водилки, вметнете ја опремата во второто или третото ниво - никогаш во првото ниво.



**1.** Допрете го копчето **extra bake** за да се прикажат дополнителните функции на екранот. Вртете го ТРКАЛЦЕТО за да светнат символите  и **P** потврдете го изборот. На екранот ќе се појават три јачини на чистење. Свртете го ТРКАЛЦЕТО за да ја изберете јачината на чистење. Што потврдоглава нечистотијата, толку повисока јачина треба да се избере. Средната јачина е избрана како стандардна поставка.

Потврдете ја поставката со притискање на ТРКАЛЦЕТО. Допрете го копчето **start | stop**. Ке започне да се одбројува времето.



**2.** По одредено време, вратата на рерната ќе се заклучи автоматски за ваша безбедност. Ке се појави **Loc** на екранот додека е заклучена вратата.



**3.** Кога програмата ќе заврши, на екранот ќе се појави **End** и ќе се испушти звучен сигнал.

- Кога ќе заврши пиролизичкиот процес и кога ќе се излади рерната, вратата на рерната автоматски ќе се отклучи.
- Откако отворот на рерната целосно ќе се излади, избришете го со топла сапуница и со мека крпа за да ги отстраните сите остатоци (пр. пепел).



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

За време на пиролизата, можно е да се испуштат непријатни мириси и чад, како и иритирачки испарувања и гасови. Затоа, осигурете се дека просторијата добро се проветрува за време на постапката и не останувајте во таа просторија подолг временски период. Не дозволувајте деца или миленици да се доближуваат до рерната.

Можно е да се запалат остатоци од храна и маснотии за време на пиролизичкиот процес. Затоа, отстранете секакви нечистотии од внатрешноста на рерната пред да го започнете процесот.

Надворешноста на апаратот ќе се вжешти на висока температура за време на просецот на пиролизичко чистење. Не допирајте ја вратата на рерната и никогаш не оставајте запаливи предмети, како што се кујнски крпи и пешкири, на рачката на вратата.

Не обидувајте се да ја отворите вратата додека е заклучена (за време на пиролизичкото чистење и додека се лади апаратот)! Може да се прекине процесот на чистење и постои опасност од изгоретини!

Помалите животни, или миленичиња се многу осетливи на издувите. Препорачуваме да ги отстраните од просторијата за време на процесот на пиролизичко чистење и темелно да ја проветрите просторијата откако ќе заврши процесот на чистење.

## **Пиролизичко чистење на додатоците**

- Пропратните додатоци (сенаменска длабока тава за печење, плитка тава за печење) можат да се чистат со пиролиза само доколку рерната има дополнителни водилки.
- Вметнете ги додатоците во шините на второто или третото ниво - никогаш да не го користите првото ниво.
- По пиролизичкото чистење, почекајте опремата да се излади и исчистете ја со топла сапуница и влажна крпа.



### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ако рерната е опремена со телескопски водилки, опремата не може да се чисти со пиролиза.



### **ИНФОРМАЦИЈА!**

За подобри резултати од чистењето, препорачуваме да ја чистите рерната и додатоците/опремата одделно. Ако го користите процесот на пиролизичко чистење за да ја чистите опремата, можно е отворот на рерната да не биде целосно чист на крајот на програмата.

Доколку не сте задоволни со резултатите од чистењето, препорачуваме да го повторите процесот,

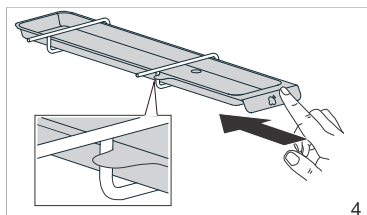
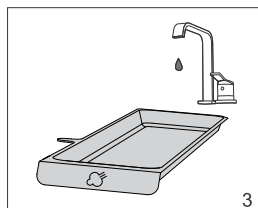
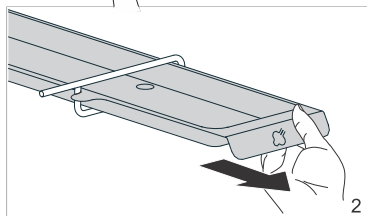
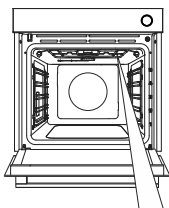
Можно е отворот на рерната и додатоците за рерната да ја изгубат бојата и сјајот како резултат на автоматското пиролизичко чистење. Ова не влијае на функционалноста на рерната или на додатоците/опремата.

# Чистење на тацната за кондензација

## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

По користењето, тацната за кондензација може да биде жешка и можно е да има вода во неа. Почекајте рерната целосно да се излади за да не се изгорите.

Отстранете ја тацната и рачно исчистете ја со средство за садови или во машина за перење садови. Доколку има бигор на тацната, потопете ја во средство за отстранување бигор (користете го средството за отстранување бигор според упатството на производителот) или во алкохолен оцет. Откако ќе ја исчистите, темелно исплакнете ја тацната пред да ја вратите назад.



**1** Садот за испарување се става ан десната страна, над горниот дел на отворот на рерната кој виси од грејачот за скара.

**2** Земете го садот за испарување и извадете го од рерната.

**3** Исчистете ја тацната за кондензација со вода и детергент.

**4** Пред повторно да готвите со инјектирана пара, вметнете го садот за испарување назад во водилките и нежно турнете го до крај.

**ЗАБЕЛЕШКА:** Ако не ја вратите тацната на место, тогаш водата ќе капе врз храната кога ќе готвите со инјектирана пара.

## ИНФОРМАЦИЈА!

Тацната за кондензација може да ја изгуби бојата поради нејзината близина до греачите. Ова не влијае на нејзината функција или употребливост.

## Чистење на системот за пареа

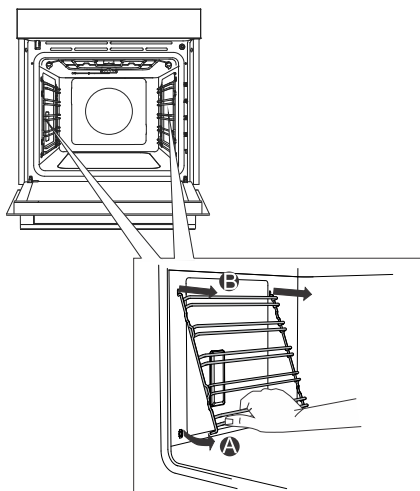
Чистењето зависи од тоа колку често ја користите функцијата за инјектирање пареа и од тврдоста на водата.

1. Отстранете го садот за испарување.
2. Вметнете ја сенаменската длабока тава за печење во 5-тото (најгорно) ниво за да се цеди водата во неа.
3. Во менито за дополнителни функции, изберете чистење бигор (**dECL**). Потврдете го изборот со притискање на ТРКАЛЦЕТО. Потоа, вртете го додека не се појави на екранот **Yes**. Потврдете го изборот со притискање на ТРКАЛЦЕТО. Процесот на чистење бигор ќе започне и истиот не може да се поништи или откаже.
4. Ќе се појави **Fill** на екранот. Додадете отстранувач на бигор во резервоарот за вода. Потврдете ја поставката со притискање и држење на ТРКАЛЦЕТО.
5. Отстранувањето на бигорот е во тек.
6. Кога ќе заврши процесот, на екранот повторно ќе се појави **Fill**. Ставете чиста вода за плакнење во резервоарот. Потврдете ја поставката со притискање и држење на ТРКАЛЦЕТО.
7. По процесот на плакнење, на екранот ќе се појави **End**.
8. Отстранете ја тавата за печење со водата од рерната и избришете ја рерната доколку е потребно.

### ИНФОРМАЦИЈА!

Доколку не сакате да го исчистите системот за пареа во моментот кога рерната тоа ќе го предложи, можете да го откажете чистењето со избирање на опцијата OFF. Можете да ја откажете програмата за отстранување бигор до три пати. Потоа, рерната ќе ја оневозможи функцијата за пареа.

## Отстранување на шините и фиксните телескопски водилки



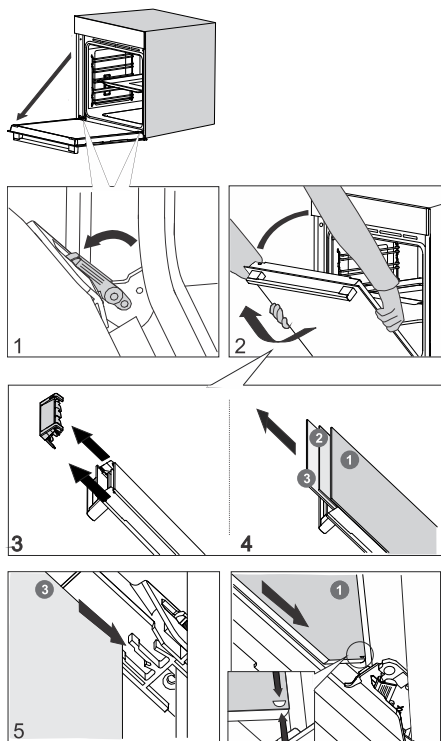
**A** Придржете ги водилките од долната страна и повлечете ги кон центарот на внатрешноста од рерната.

**B** Ослободете ги од отворите на горниот дел од рерната.

### ИНФОРМАЦИЈА!

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

## Отстранување и заменување на вратата од рерната и стаклените панели



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

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

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

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

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

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

### ИНФОРМАЦИЈА!

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

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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



## **Меко отворање и затворање на вратата.**

(Во зависност од моделот)

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



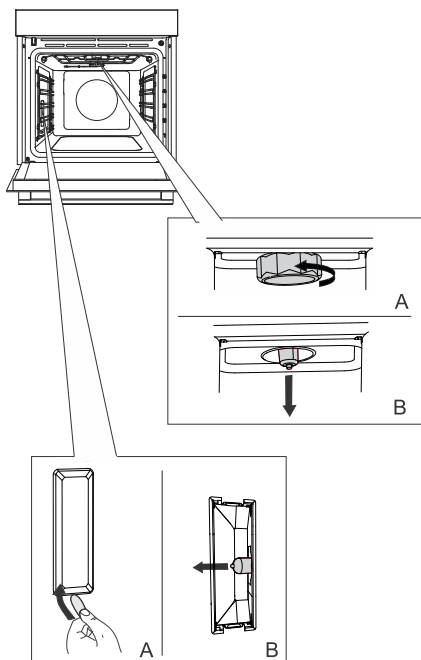
### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

## Замена на сијалицата

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

Халогенска сијалица: G9, 230 V, 25 W



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

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



### ИНФОРМАЦИЈА!

Внимавајте да не го оштетите слојот од емајл.

Користете заштита за да не се изгорите.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Заменете ја сијалицата само кога апаратот е исклучен од струја.

# Табела за отстранување на грешки

## Посебни предупредувања и известувања за дефекти

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

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

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

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

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

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

Следат неколку совети за исправување на некои вообичаени проблеми.

Проблем/грешка	Причина
Главниот осигурувач често исклучува.	Повикајте стручно лице.
Сијаличката во рерната не работи.	Процесот на менување на сијалицата е опишан во поглавјето „Заменување на сијалицата“.
Контролниот панел не работи, екранот е смрзнат.	Исклучете го апаратот од струја на неколку минути (одвртете го осигурувачот или исклучете го главниот прекинувач), потоа, повторно поврзете го апаратот и вклучете го.
Се појавува код за грешка ErrX . Во случај на код за грешка со две бројки, се појавува ErrXX .	Има грешка во работењето на електронскиот модул. Исклучете го апаратот од струја на неколку минути. Ако се уште се појавува грешката, јавете се на сервис.
На екранот ќе се прикаже SEnСкога температурната сонда не е приклучена.	Исчистете ја утичницата. Обидете се да ја приклучите и исклучите температурната сонда неколку пати по ред.

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

# Фрлање во отпад



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

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

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

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

# Пробно готвење




















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

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


\* Предзагрејте го апаратот на посакуваната температура. Не користете ја опцијата за брзо предзагревање.

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

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

ПЕЧЕЊЕ						
Јадење	Опрема	поставување модла		°C	min	
бисквити/колачиња - една решетка	плитка тава за печење		3	150	25-40	
бисквити/колачиња - една решетка	плитка тава за печење		3	135 **	35-50	
колачиња - две решетки/нивоа	плитка тава за печење		2, 4	140 **	25-40	
колачиња - три решетки/нивоа	плитка тава за печење		1, 4, 5	135	45-60	
капкејк - едно ниво	плитка тава за печење		3	160-170 **	20-30	
капкејк - едно ниво	плитка тава за печење		3	155 **	20-30	
капкејк- две решетки/нивоа	плитка тава за печење		1,5	140 **	30-45	
капкејк - три решетки/нивоа	плитка тава за печење		1, 3, 5	140-150	30-50	
Пандишпан торта	кружна метална модла, дијаметар 26 cm/решетка		2	150	45-55	
Пандишпан торта	кружна метална модла, дијаметар 26 cm/решетка		2	160	45-55	
пандишпан - две решетки/нивоа	2 x кружна метална модла, дијаметар 26cm/решетка		2, 4	170 *	45-55	
пита со јаболка	2 x кружна метална модла, дијаметар 20cm/решетка		2	160 **	70-120	
пита со јаболка	2 x кружна метална модла, дијаметар 20cm/решетка		2	160	70-120	
ПРЖЕЊЕ						
потпечен леб	решетка		5	Макс.	4-7	

Продолжување на табелата од претходната страна

ПЕЧЕЊЕ						
плескавица	решетка + плитка тава за печење за собирање маснотии		5	230	25-40 ***	

**gorenje**



844375-a15

