



# Упатства за употреба

МК





## Почитуван купувач!



Многу ви благодариме за вашето купување. Убедете се сами: во нашите производи можете да бидете сигурни. За полесна употреба на производот приложивме опсежни упатства.

Тие нека ви помогнат што побрзо да се запознаете со вашиот нов апарат. Ве молиме да пред првата употреба на апаратот внимателно ги прочитате упатствата.

Секако па проверите дали сте примиле неоштетен апарат. Ако утврдите транспортно оштетување, ве молиме поврзете се со продавачот каде што сте го купиле апаратот, или па со подрачното складиште, од каде бил доставен. Телефонски број ќе најдете на сметката, односно испратница. Ви посакуваме големо задоволство со вашиот нов апарат.

## Упатства за приклучување

Приклучувањето мора да биде изведено согласно заглавието Приклучување кон електрична мрежа и важечките прописи и стандарди. Работата смее да ја изврши само стручњак.

## Натписна табличка

Натписната табличка на апаратот со основни податоци за апаратот е наместена на работ од рерната и се гледа кога ќе ја отворите вратата на рерната.

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ВАЖНО - ПРОЧИТАЈТЕ ПРЕД УПОТРЕБА НА ПАРАТОТ.....</b> | <b>5</b>  |
| безбедносни предупредувања.....                         | 5         |
| Предупредувања.....                                     | 5         |
| Наменска употреба .....                                 | 6         |
| <b>ОПИС НА АПАРАТОТ.....</b>                            | <b>7</b>  |
| Вентилятор за ладење .....                              | 8         |
| Патентно копче .....                                    | 8         |
| <b>РЕРНА .....</b>                                      | <b>8</b>  |
| Пред првата употреба .....                              | 8         |
| Важни предупредувања.....                               | 8         |
| Управување со рерната .....                             | 9         |
| Исклучување на рерната.....                             | 13        |
| Нивоа за печење (зависно од моделот) .....              | 13        |
| Прибор на рерната (зависно од моделот).....             | 13        |
| <b>ПРИГОТВУВАЊЕ ХРАНА.....</b>                          | <b>14</b> |
| Печење печиво .....                                     | 14        |
| Печење месо .....                                       | 17        |
| Печење на жар и потпечување .....                       | 19        |
| Варење за конзервирање .....                            | 21        |
| Одмрзнување .....                                       | 22        |
| <b>ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ .....</b>                        | <b>23</b> |
| Чистење .....                                           | 24        |
| Фиока на шпоретот.....                                  | 27        |
| Блокада на вратата (само кај некои модели).....         | 27        |
| Заменување делови на апаратот .....                     | 28        |
| <b>ПОСЕБНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА И ЈАВУВАЊЕ ГРЕШКИ .....</b>   | <b>29</b> |
| Важно.....                                              | 29        |
| <b>УПАТСТВА ЗА ВГРАДУВАЊЕ И ПРИКЛУЧУВАЊЕ.....</b>       | <b>30</b> |
| Важни предупредувања.....                               | 30        |
| Вградување на апаратот .....                            | 30        |
| Приклучување .....                                      | 31        |
| <b>ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ .....</b>                          | <b>33</b> |
| Натписна табличка.....                                  | 33        |

# ВАЖНО - ПРОЧИТАЈТЕ ПРЕД УПОТРЕБА НА ПАРАТОТ

## безбедносни предупредувања

- Деца со возраст од осум години и повеќе и лица со смалени физички, подвижни и ментални способности или со недостаточно знаење и искуства можат да го употребуваат овој апарат под соодветен надзор, или ако добиле соодветни упатства со оглед на безбедна употреба на апаратот и ако ги разбираат опасностите кои се поврзани со употреба на апаратот. Деца да не го чистат апаратот и да не вршат одржувачки работи на него без соодветен надзор.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и некои достапни далови на апаратот за време употреба многу се загреваат. Внимавајте да не ги допрете грејните елементи. Деца помлади од 8 години да бидат сето време под надзор.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Пред заменување на сијалицата уверите се дали е апаратот исклучен од електричната мрежа, да на тој начин спречете опасност од електричен удар.
- За чистење на рерната не употребувајте груби средства за чистење или остри метални стругала, бидејќи со нив можете да ја оштетите површината. Заради такви оштетувања може стаклото да пукне.
- Направи на жешка пара или високопритисочни чистачи не употребувајте за чистење на апаратот, бидејќи тоа може да доведе до електричен удар.
- Апаратот не е наменет за управување со надворешни програмски часовници или посебен надзорен систем.

## Предупредувања

- Апаратот смее да го приклучи само сервис или овластен стручњак.
- При нестручни интервенции и поправки на апаратот постои опасност од озбилни телесни повреди и оштетувања на апаратот. Поправки може да изведува само сервис или овластен стручњак.
- Приклучни кабли на апарати, кои се во близина на овој апарат, ако ги подзатворите со вратата на рерната, можат да се оштета и да предизвикат краток спој. Затоа електрични приклучни кабли од други апарати да бидат примерно оддалечени.
- Апаратот е наменет исклучиво за готвење. Не употребувајте го во која било друга намена, на пр. за загревање на просторијата.

- При печење храна во рерната бидете посебно внимателни. Заради високи температури садовите за печење, решетката и внатрешноста на рерната се многу жешки, затоа употребувајте заштитна ракавица.
- Рерната да не ја обвивате со алуминиумска фолија и не ставајте садови за печење и други садови на дното од рерната, бидејќи облогата од фолија ја спречува циркулацијата на воздух во рерната, го кочи печењето и уништува емајлот.
- Работата на апаратот е безбедна со и без водилки.
- За време работење на рерната вратата на рерната појако се загрева. За додатна заштита е вградено трето стакло, кое ја снижува површинската температура на надворешното стакло од вратата на рерната (само кај некои модели).
- Шарките на вратата од рерната при оптоварување можат да се оштетат. На отворена врата од рерната не ставајте тешки садови за готвење, односно не потпирајте се на неа за време чистење на внатрешноста од рерната. Пред чистење на рерната симните ја вратата (види заглавие Симнување и ставање на на вратата од рерната). На отворена врата не смеете да газиме, односно на неа да се седи (деца!).

**Овој апарат е означен според европскиот пропис 2002/96/E3 за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment - WEEE).**

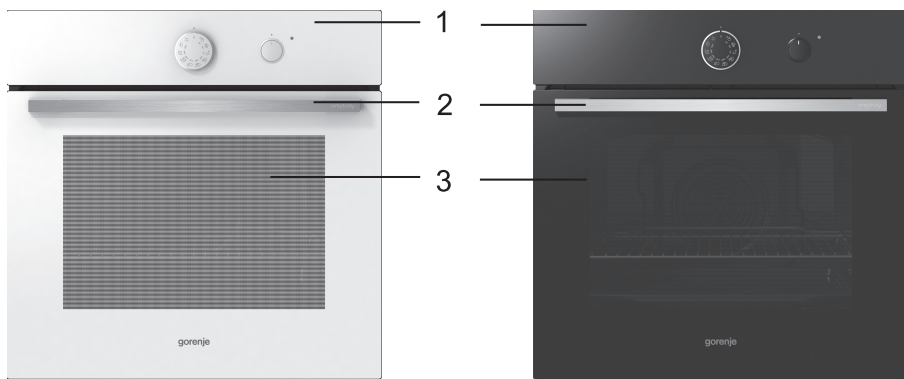
**Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.**

## Наменска употреба

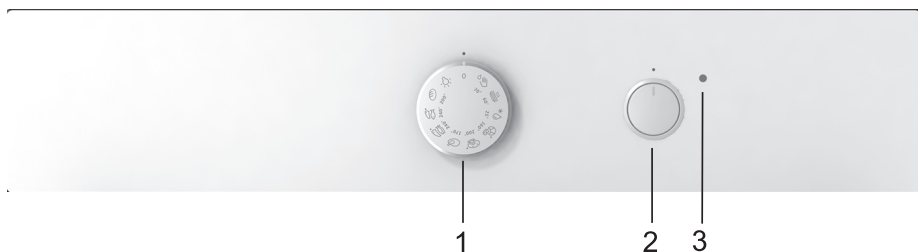
Апаратот е наменет за вообичаено приготвување храна во домаќинството и за други намени не смее да се употребува! Поединечни можности за употреба се опширно опишани во продолжението на овие упатства.

## ОПИС НА АПАРАТОТ

На сликата е опишан еден од моделите на вградни апарати. Бидејќи апаратите, за кои се направени овие упатства, можат да имаат различна опрема, можеби се опишани исто така и функции и опрема која вашиот апарат ја нема.



1. Плоча за управување
2. Рачка на рерната
3. Врата на рерната



- 1 Копче за вклучување/исклучување и избирање начин на работење на рерната
- 2 Копче за дотерување температура во рерната
- 3 Контролна ламба на рерната. Свети, додека рерната се загрева и ќе угасне, штом е достигната дотераната температура

## (само кај некои модели)

### Вентилатор за ладење

Во апаратот е вграден вентилатор за ладење, кој го лади куќиштето и плочата за управување на апаратот.

### Патентно копче

- Најпрвин нежно притиснете го копчето да излезе, потоа изберите и дотерајте начин на работење, соодветна температура во рерната или степен на работење на местото за готвење.
- По секоја употреба завртите го копчето во исклучена, односно неработна положба и притиснете го во стисната положба.

## РЕРНА

### Пред првата употреба

- Земете ги сите делови од приборот од рерната и исчистите ги со топла вода и обично средство за чистење. Не употребувајте груби средства за чистење.
- При првото загревање на рерната се ослободува карактеристичен мирис “по ново”, затоа за време загревање темелно проветрите ја просторијата.

### Важни предупредувања

- Употребувајте темни, црни со силикон обложени или емајлирани садови за печење, бидејќи посебно добро спроведуваат топлина.
- Рерната предгревајте ја само, ако е тоа наведено во рецептот или табелите од ова упатство.
- При загревање празна рерна се троши многу енергија, затоа со едноподруго печење повеќе видови печиво или пици ќе заштедете многу енергија, бидејќи е рерната веќе загреана.
- **Забелешка:** По завршеното печење вентилаторот за ладење ќе престане да работи. Ако јадењето го оставите во рерната (може) да се создава влага, која може да предизвика создавање конденз на челната плоча и вратата на рерната. Влагата можете да ја спречете на тој начин, да копчето на избириот прекинувач, за одредено време, го дотерате на светло. На тој начин вентилаторот за ладење и понатаму ќе работи и ја лади рерната и ќе спрече создавање конденз.



## Управување со рерната



За управување со рерната се наменети копче за вклучување/исклучување и избирање начин на работење, како и копче за дотерување температура.

**Копче за дотерување температура.**



Завртите го копчето на избирниот прекинувач на сакан систем за печење или избирање храна.



### **Печење преку избирање храна или начин на работење**

Овој начин употребите го кога сакате да пригответе произволен вид и количество храна. Притоа сами ќе изберете систем за загревање и температура.

Табела за печење за избрана храна

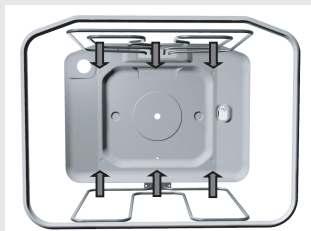
| Симбол                                                                             | Јадење/<br>Функција                   | Предлагана<br>температура (°C) | Макс. можна<br>дотерана<br>температура (°C) | Предлагано<br>време за печење<br>(h/ min) | Количество (kg) | Водило<br>(одоздола) | Предупредување                                                                                                                                                                                | Преддотеран<br>начин на<br>работење                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Леб                                   | 200                            | 275                                         | 0:55                                      | 1               | 2                    | Печење во плиток сад за печење.                                                                                                                                                               |    |
|    | Котлети, риби<br>(помали<br>порции)   | 240                            | 275                                         | 0:23                                      | 2x0,2           | 4<br>3*              | Печење на решетка во водилото 4,<br>3* , во водилото 2 сад за печење<br>за прифаќање на маснотијата<br>што капе при затворена врата. На<br>половина од времето треба месото<br>да се преврти. |    |
|    | Котлети, риби<br>(поголеми<br>порции) | 240                            | 275                                         | 0:25                                      | 4x0,2           | 4<br>3*              | Печење на решетка во водилото 4,<br>3* , во водилото 2 сад за печење<br>за прифаќање на маснотијата<br>што капе при затворена врата. На<br>половина од времето треба месото<br>да се преврти. |    |
|    | Пиле                                  | 170                            | 275                                         | 1:05                                      | 1               | 2                    | Печење пиле на решетка на<br>2 водило, садот за печење за<br>прифаќање на маснотијата е<br>наместен во долното водило.                                                                        |    |
|    | Пица                                  | 200                            | 275                                         | 0:19                                      | 1x0,5           | 2                    | Печење во плиток сад за печење.                                                                                                                                                               |    |
|    | Дробно<br>печиво, кекси               | 160                            | 275                                         | 0:26                                      | 2x0,3           | 2,3                  | Печење во плитки садови за печење<br>на 2 нивоа истовремено.                                                                                                                                  |    |
|    | Одмрзнување                           | -                              | -                                           | -                                         | -               | 2                    | Прехранбениот производ ставите<br>го на решетката, садот за печење<br>за прифаќање на маснотијата што<br>капе е наместен на долното водило.                                                   |    |
|    | Подгревање<br>на<br>послужавник       | 60                             | 230                                         |                                           |                 | 2                    |                                                                                                                                                                                               |    |
|  | Чистење                               | 70                             | 90                                          | 0:30                                      | -               | 2                    | Во сад за печење налейте 0,5 l вода<br>и ставите го во долното водило. По<br>30 минути остатоците од храна на<br>емајлот од рерната ќе омекнат и<br>можете да ги избришете со влажна<br>крпа. |  |

**Забелешка:** Симбол на храна кој содржи точка значи, дека за печење бара предзагреана рерна до достигната температура. Кај голем и мал грил предгревањето се врши 5 минути.

### Осветлување на рерната

Кај некои модели се наместени две сијалици за осветлување на рерната: една на задната страница горе, друга, додатна странична сијалица, па на средината од десната страница.

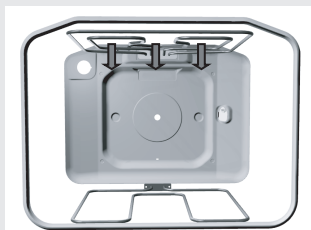
Осветлување на рерната можете да вклучите самостојно, без вклучување на било која друга функција. Кај сите други начини на работење осветлувањето на рерната се вклучува самодејно при дотерување начин на работење.



### Горен/долен грејач

Грејачите на горната и долната страна на рерната рамномерно зрачат топлина во внатрешноста на рерната. Печење печиво или месо е можно само на едно ниво.

Предлагана температура 200 °C.



### Жар

Работи само инфра грејачот, кој е во состав на големиот жар.

Примерен е за печење на жар помали количини обложени лепчиња, колбавчиња за со пијалак, потпечување тост.

Предлагана температура 240 °C.

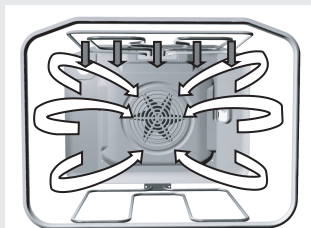


### Голем жар

Кај овој начин на работење работи горниот грејач и инфра грејачот. Топлина непосредно зрачи инфра грејачот, кој е наместен на таванот од рерната. За зголемување на ефектот на загревање, односно оптимално искористување на целокупната површина од решетката на рерната, истовремено е вклучен и горниот грејач.

Начинот на работење е примерен за печење помали арчиња месо, како што се на пример стек, колбаси, шницла, котлети итн.

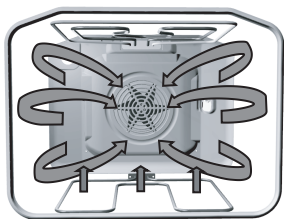
Предлагана температура 240 °C.



### Жар со вентилатор

Кај овој начин на работење истовремено работат инфрагрејачот и вентилаторот. Начинот е примерен за печење месо на жар и печење поголеми парчиња месо или живина на едно ниво на рерната. Примерен е и за гратинирање и достигнување `рскава кора.

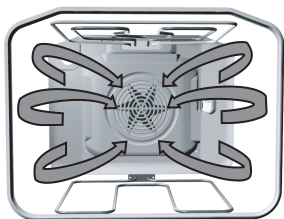
Предлагана температура 170 °C.



#### **Жежок воздух и долен грејач**

Кај овој начин на работење истовремено работаат долниот грејач и вентилаторот со жежок воздух. Начинот е посебно примерен за печење пица. Најдобро успева печење влажно или тешко печиво, овошни торти од квасено или крeвко тесто, како и торти со изварка.

Предлагана температура 200 °C.

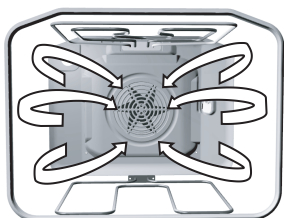


#### **Жежок воздух**

Кај овој начин на работење работаат тркалезниот грејач и вентилаторот. Вентилаторот на задната страница на рерната се грижи за стално кружење на жешкиот воздух околу печеното или печивото.

Начинот е примерен за печење месо и печиво на повеќе нивоа. Температурите за печење се пониски отколку кај класичниот систем.

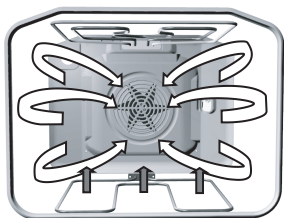
Предлагана температура 160 °C.



#### **Одмрзнување**

Кај овој начин воздухот кружи без вклучни грејачи. Работи само вентилаторот.

Се употребува за бавно одмрзнување замрзната храна.



#### **Долен грејач и вентилатор**

Кај овој начин истовремено работаат долниот грејач и вентилаторот. Наменет е за подгревање чинии. Употреблив е исто така и за печење ниско нараснато печиво, како и варење за конзервирање овошје и зеленчук.

Употребувајте го 1. водило одоздола и не премногу високи модели, да може загреаниот воздух да кружи и по горната страна на јадењето.

Предлагана температура 60 °C.



#### **Долен грејач**

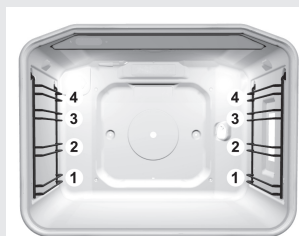
Долниот грејач го употребувате за чистење на рерната.

Подробности во врска со чистење можете да прочитате во Заглавјето Чистење и одржување.

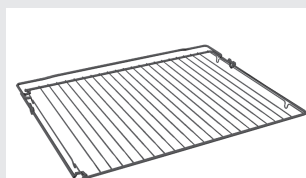
Топлина предава само грејачот, наместен на долната страна од рерната. Овој начин на работење ќе го изберете тогаш, кога сакате појакно да ја запечете долната страна на печивото (на пример печење влажно печиво со овошен фил).

## Исклучување на рерната

### Нивоа за печење (зависно од моделот)



### Прибор на рерната (зависно од моделот)



По завршеното печење завртите го прекинувачот за избирање и копчето за дотерување температура на нулта положба.

- Прибор (решетка, плиток и длабок сад за печење) можете да ставите во рерната на 4 нивоа.
- Земете во обзир дека нивоата за печење секогаш се бројат одоздола нагоре! (Во табелите за печење во продолжение се опишани поединечни нивоа).
- Кај жичени водила морате решетката и садови за печење секогаш да ставите во процепот за водење, кого го одредуваат жичените профили.

**Решетка**, на која ставате садови со прехранбени продукти или прехранбените производи ќе ги ставите директно на решетката.



На решетката и водилата е направена заштитна запрека, затоа морате решетката при извлекување, кога таа ја погоди запреката, секогаш малку да ја подигните.

**Плиток сад за печење** наменет само за печење печиво и колачи.

**Длабок сад за печење** наменет за печење месо и влажно печиво, како и сад за прифаќање на маснотијата што капи.



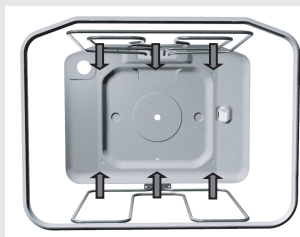
За време печење длабокиот сад за печење не смеете да го ставате во 1. водило, освен кога печете на жар или употребувате ражен каде длабокиот сад за печење служи за прифаќање на маснотијата.

## Печење печиво

- За печење печиво можете да употребите ,  и . (Управувањето со рерната на избран систем, е зависно од моделот на апаратот).
- Филтерот за маснотии морате при печење печиво секогаш да го отстраните од рерната!

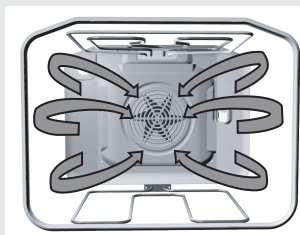
### Упатства

- При печење печиво секогаш да го земете во обзир избирањето водило, температура и време за печење од табелата за печење печиво и заборавите ги евентуалните стари искуства, кои сте ги придобиле при употребување други рерни. Вредностите во табелата за печење печиво се утврдени и проверени посебно за оваа рерна.
- Ако во табелата за печење печиво не најдете одредено печиво, изберите податоци за слично печиво.



#### Печење печиво со горен/долен грејач

- Употребувајте само едно ниво за печење.
- Горниот/долниот грејач се посебно примерни за печење различни видови печива, леб и месо.
- Употребувајте темни садови за печење. Во светли садови за печење печивото се пече (станува покафеаво) послабо, бидејќи ја одбиваат топлината.
- Модели секогаш ставајте на решетката. Ако го користите приложениот сад за печење, решетката ќе ја отстраните.
- Предгревањето го скратува времето за печење. Печиво ставите во рерната дури откако е постигната избраната температура, тоа е, кога контролната ламба првпат ќе угасне.



#### Печење печиво со жежок воздух

Печење печиво со жежок воздух е посебно примерно за печење на повеќе нивоа, особено за дробно печиво во плитки садови за печење. Препорачуваме предгревање на рерната и 2 и 3. водило. Примерно е исто така и за влажни печива и овошни торти, (печење на едно ниво).

- Температурата е обично пониска отколку при печење печиво со горен/долен грејач (погл. и табелата за печење печиво).
- Различни печива можете да печете заедно, ако е потребната температура приближно еднаква.
- Времето за печење може да биде и при еднакви садови за печење различно. Кога печете во повеќе садови за печење истовремено – дво или тринивојно печење, времето за печење за поединечен сад за печење може да биде различно. Можеби ќе морате еден сад за печење да го извадите од рерната порано од друг (садот за печење во горното водило).

- Дробно печиво, како на пример колачиња, приготвуваат по можност со еднаква дебелина и висина. Нерамномерно печиво нерамномерно ќе добие кафеава боја!
- Ако печете повеќе печиво истовремено, во рерната ќе се создаде поголемо количество пара, која може на вратата од рерната да створи конденз.

#### **Совети за печење печиво**

##### **Дали е печивото сосема печено?**

Со дрвено стапче пребодите го печивото на највисоко место. Ако на стапчето нема траги од тесто, печивото е печено. Рерната можете да ја исклучите и да ја искористите преостанатата топлина.

##### **Печивото спаднало**

Проверите го рецептот. Наредниот пат употребите помалку течност. Земете го во обзир времето за мешање, пред сè при употреба на кујнски машинки.

##### **Печивото е одоздола пресветло**

Наредниот пат за печење употребите темен модел, ставите го печивото на едно водило пониско или кон крајот на печењето вклучите го долниот грејач.

##### **Печиво со влажен фил (на пример торта со изварка) не е сосема печено**

Наредниот пат смалите ја температурата и продолжете го времето за печење.

##### **Предупредувања кон табелата за печење печиво:**

- Температурата е наведена во пониски и повисоки вредности. Отпрвин дотерајте пониска температура, ако па печивото не биде доволно кафеаво, наредниот пат повишете ја температурата.
- Времињата за печење се приближни и можат да се разликуваат кај поединечни услови.
- Одебелените печатени податоци во табелата за температура, покажуваат најпримерен начин на загревање за поединечен вид печиво.
- Означката \* значи дека морате рерната да ја предгревате на избран систем за печење.
- Кога употребувате хартија за печење, проверите дали е истата високо температурно отпорна.

Табела за печење печиво со горен/долен грејач или жежок воздух.

| Вид печиво                        | Водило<br>(одоздола) | Температура<br>(во °C)<br> | Водило<br>(одоздола) | Температура<br>(во °C)<br> | Време за<br>печење<br>(во min.) |
|-----------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Слатки печива</b>              |                      |                                                                                                             |                      |                                                                                                             |                                 |
| Мермерен колач, куглоф            | <b>1</b>             | <b>160-170</b>                                                                                              | 1                    | 150-160                                                                                                     | 50-70                           |
| Колач во четириаголен сад за печ. | <b>1</b>             | <b>160-170</b>                                                                                              | 1                    | 150-160                                                                                                     | 55-70                           |
| Колач во модел за торта           | 1                    | 160-170                                                                                                     | 2                    | <b>150-160</b>                                                                                              | 45-60                           |
| Колач со сирење во модел за торта | <b>1</b>             | <b>170-180</b>                                                                                              | 2                    | 150-160                                                                                                     | 65-85                           |
| Овощна торта, крвко тесто         | 1                    | 180-190                                                                                                     | 2                    | <b>160-170</b>                                                                                              | 50-70                           |
| Овощна торта со прелив            | 1                    | 170-180                                                                                                     | 2                    | <b>160-170</b>                                                                                              | 60-70                           |
| Бисквит торта*                    | <b>1</b>             | <b>170-180</b>                                                                                              | 2                    | 150-160                                                                                                     | 30-40                           |
| Колач со посип                    | 2                    | 180-190                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>160-170</b>                                                                                              | 25-35                           |
| Овошен колач, мешано тесто        | 2                    | 170-180                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>150-160</b>                                                                                              | 45-65                           |
| Сливов колач                      | 2                    | 180-200                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>150-160</b>                                                                                              | 35-60                           |
| Бисквитен ролат*                  | 2                    | 180-190                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>160-170</b>                                                                                              | 15-25                           |
| Колач од мешано тесто             | 2                    | 160-170                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>150-160</b>                                                                                              | 25-35                           |
| Квасена плетеница, венец          | 2                    | 180-200                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>160-170</b>                                                                                              | 35-50                           |
| Божикна векна                     | 2                    | 170-180                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>150-160</b>                                                                                              | 45-70                           |
| Штруда со јаболка                 | 2                    | 180-200                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>170-180</b>                                                                                              | 40-60                           |
| Бухтељни (вид печиво)             | 1                    | 170-180                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>150-160</b>                                                                                              | 40-55                           |
| <b>Пикантно печиво</b>            |                      |                                                                                                             |                      |                                                                                                             |                                 |
| Quche Lorraine                    | 1                    | 190-210                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>170-180</b>                                                                                              | 50-65                           |
| Пица*                             | 2                    | 210-230                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>190-210</b>                                                                                              | 25-45                           |
| Леб                               | <b>2</b>             | <b>190-210</b>                                                                                              | 2                    | 170-180                                                                                                     | 50-60                           |
| Земички*                          | <b>2</b>             | <b>200-220</b>                                                                                              | 2                    | 180-190                                                                                                     | 30-40                           |
| <b>Дробно печиво</b>              |                      |                                                                                                             |                      |                                                                                                             |                                 |
| Кекс од крвко тесто*              | 2                    | 160-170                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>150-160</b>                                                                                              | 15-25                           |
| Шприцани кекси*                   | 2                    | 160-170                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>150-160</b>                                                                                              | 15-28                           |
| Квасено дробно печиво             | 2                    | 180-190                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>170-180</b>                                                                                              | 20-35                           |
| Печиво од лиснато тесто           | 2                    | 190-200                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>170-180</b>                                                                                              | 20-30                           |
| Ветерчиња/печиво полнето со крем  | 2                    | 180-190                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>180-190</b>                                                                                              | 25-45                           |
| <b>Нарастоци</b>                  |                      |                                                                                                             |                      |                                                                                                             |                                 |
| Нарасток од ориз                  | <b>1</b>             | <b>190-200</b>                                                                                              | 2                    | 180-190                                                                                                     | 35-50                           |
| Нарасток со изварка               | <b>1</b>             | <b>190-200</b>                                                                                              | 2                    | 180-190                                                                                                     | 40-50                           |
| <b>Замрзнато печиво</b>           |                      |                                                                                                             |                      |                                                                                                             |                                 |
| Штруда со јаболка, изварка        | 2                    | 180-200                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>170-180</b>                                                                                              | 50-70                           |
| Торта со изварка                  | 2                    | 180-190                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>160-170</b>                                                                                              | 65-85                           |
| Пица                              | 2                    | 200-220                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>170-180</b>                                                                                              | 20-30                           |
| Пржен компир за во рерна*         | 2                    | 200-220                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>170-180</b>                                                                                              | 20-35                           |
| Крокети за во рерна               | 2                    | 200-220                                                                                                     | <b>2</b>             | <b>170-180</b>                                                                                              | 20-35                           |

**Предупредување:** Водилото се однесува на носечката решетка, на која ставате помали садови за печење или модели на плиток сад за печење. Длабок сад за печење при печење не смеете да ставите во 1. водило.



**Табела за печење печиво со жежок воздух и долен грејач**

| Вид печиво                                       | Водило (одоздола) | Температура (во °C)<br> | Време за печење<br>(во min.) |
|--------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Колач со сирење (750g изварка)<br>– крeвкo тeстo | 2                 | 150-160                                                                                                  | 65-80                        |
| Пица * - квасено тесто                           | 2                 | 200-210                                                                                                  | 15-20                        |
| Quiche Lorraine – крeвкo тeстo                   | 2                 | 180-200                                                                                                  | 35-40                        |
| Јаболков колач со посип –<br>квасено тесто       | 2                 | 150-160                                                                                                  | 35-40                        |
| Овошен колач – мешано тесто                      | 2                 | 150-160                                                                                                  | 45-55                        |
| Штрудла со јаболка-влечено<br>тесто              | 2                 | 170-180                                                                                                  | 45-65                        |

## Печење месо

- За печење месо можете да употребите .
- Одебелените печатени податоци во табелата за печење месо, покажуваат најпримерен начин на загревање за поединечен вид месо.
- При печење месо е препорачана употреба на филтер за маснотии (зависно од моделот).

### Совети во врска со садовите

- Можете да употребувате емејлирани садови, од огноотпорно стакло, глина или лиено железо.
- Садови за печење од челик што не `ргосува не се примерни, бидејќи многу ја одбиваат топлината.
- Ако го покриете печеното, ќе остане посочно, а рерната нема да се извалка толку многу.
- Во отворен сад печеното побрзо ќе добие кафеава боја.

### Предупредувања за печење месо

- Во табелата за печење месо ќе најдете податоци за температура, ниво и време за печење. Бидејќи времињата за печење се многу зависни од видот, тежината и квалитетот на месото, може да дојде до отстапувања.
- Печење месо, живина и риби е економично дури при тежина над 1 kg.
- При печење треба да се додаде толку течност, да маснотијата и сокот од месото не се запалат. Тоа значи дека е потребно месото при подолги времиња за печење повеќепати да се провери и да се долее течност.
- По истечување половина од времето за печење, превртите го месото, уште посебно при печење во сад за печење. Смисловно е месото прво да се пече со горната страна свртена надолу.
- При печење поголеми парчиња месо може да дојде до послнна спарина и росење на вратата од рерната. Тоа е природна појава и не влиае врз работењето на апаратот. По завршување на печењето избришите ја вратата и стаклото на вратата да бидат суви.
- Јадења да не ладите во затворена рерна, за да го избегнете росењето.

Табела за печење месо со долен / горен грејач или жежок воздух

| Вид месо                 | Тежина<br>(во g) | Водило<br>(одоздола) | Темпера-тура<br>(во °C)<br>□ | Водило<br>(одоздола) | Темпера-тура<br>(во °C)<br>⊗ | Време на<br>печење (во<br>min.) |
|--------------------------|------------------|----------------------|------------------------------|----------------------|------------------------------|---------------------------------|
| <b>Говедско</b>          |                  |                      |                              |                      |                              |                                 |
| Говедско печено          | 1000             | <b>2</b>             | <b>190-210</b>               | 2                    | 180-190                      | 100-120                         |
| Говедско печено          | 1500             | <b>2</b>             | <b>190-210</b>               | 2                    | 170-180                      | 120-150                         |
| Бифтек, средно печен     | 1000             | <b>2</b>             | <b>210-220</b>               | 2                    | 180-200                      | 30-50                           |
| Бифтек, добро печен      | 1000             | <b>2</b>             | <b>210-220</b>               | 2                    | 180-200                      | 40-60                           |
| <b>Свинско</b>           |                  |                      |                              |                      |                              |                                 |
| Свинско печено со кожа   | 1500             | 2                    | 180-190                      | <b>2</b>             | <b>170-180</b>               | 140-160                         |
| Свинско трбушно месо     | 1500             | 2                    | 190-200                      | <b>2</b>             | <b>170-180</b>               | 120-150                         |
| Свинско трбушно месо     | 2000             | 2                    | 180-200                      | <b>2</b>             | <b>160-170</b>               | 150-180                         |
| Свинска плешка           | 1500             | <b>2</b>             | <b>190-200</b>               | 2                    | 160-170                      | 120-140                         |
| Свински ролат            | 1500             | <b>2</b>             | <b>190-200</b>               | 2                    | 160-170                      | 120-140                         |
| Каселски котлет          | 1500             | <b>2</b>             | <b>180-200</b>               | 2                    | 160-170                      | 100-120                         |
| Печено од мелено месо    | 1500             | <b>2</b>             | <b>200-210</b>               | 2                    | 170-180                      | 60-70                           |
| <b>Телешко</b>           |                  |                      |                              |                      |                              |                                 |
| Телешки ролат            | 1500             | <b>2</b>             | <b>180-200</b>               | 2                    | 170-190                      | 90-120                          |
| Телешка доколеница       | 1700             | <b>2</b>             | <b>180-200</b>               | 2                    | 170-180                      | 120-130                         |
| <b>Јагнешко</b>          |                  |                      |                              |                      |                              |                                 |
| Јагнешки грб             | 1500             | <b>2</b>             | <b>190-200</b>               | 2                    | 170-180                      | 100-120                         |
| Доколеница од брав       | 1500             | <b>2</b>             | <b>190-200</b>               | 2                    | 170-180                      | 120-130                         |
| <b>Дивеч</b>             |                  |                      |                              |                      |                              |                                 |
| Зајачки грб              | 1500             | <b>2</b>             | <b>190-200</b>               | 2                    | 180-190                      | 100-120                         |
| Доколеница од срна       | 1500             | <b>2</b>             | <b>190-200</b>               | 2                    | 170-180                      | 100-120                         |
| Доколеница од дива свиња | 1500             | <b>2</b>             | <b>190-200</b>               | 2                    | 170-180                      | 100-120                         |
| <b>Живина</b>            |                  |                      |                              |                      |                              |                                 |
| Пиле, цело               | 1200             | 2                    | 190-200                      | <b>2</b>             | <b>180-190</b>               | 60-70                           |
| Згоена кокошка           | 1500             | 2                    | 190-200                      | <b>2</b>             | <b>180-190</b>               | 70-90                           |
| Пајка                    | 1700             | 2                    | 180-190                      | <b>2</b>             | <b>160-170</b>               | 120-150                         |
| Гуска                    | 4000             | 2                    | 160-170                      | <b>2</b>             | <b>150-160</b>               | 180-200                         |
| Мисир, мисирка           | 5000             | 2                    | 150-160                      | <b>2</b>             | <b>140-150</b>               | 180-240                         |
| <b>Риби</b>              |                  |                      |                              |                      |                              |                                 |
| Цела риба                | 1000             | 2                    | 190-200                      | <b>2</b>             | <b>170-180</b>               | 50-60                           |
| Рибји нарасток           | 1500             | 2                    | 180-200                      | <b>2</b>             | <b>150-170</b>               | 50-70                           |

**Предупредување:** Водилото се однесува на длабок сад за печење, помали садови за печење ставите на решетката која ја ставате во 1 водило – □; 1 - 2 водило ⊗ - . (Длабок сад за печење не смеете да ставите во водилото 1).

- При печење на жар бидете уште посебно претпазливи. Заради високата температура на инфра грејачот се решетката и другите делови од опремата во рерната многу жешки, затоа употребувајте заштитна нараквица и посебни клешти за месо!
- Од пребоденото месо може да прсне жешка маст (на пример од колбаси). За да спречете изгореници на кожата и очите, употребувајте клешти за месо.
- Целото време надзирајте го одвивањето на печењето на жар. Заради високата температура месото може да се запали многу брзо!
- Не дозволувајте деца да се приближат кон жарот.
- Печење со инфра грејач е примерно за крцкаво и немасно приготвување колбаси, насечени парчиња месо и риби (стек, шницла, насечен лосос...) или потпечен леб и запечување.

### Совети во врска со печење на жар

- На жар печете секогаш при затворена врата на рерната.
- Во табелата за печење на жар ќе најдете податоци за температура, нивото и време за печење на жар. Бидејќи е времето за печење на жар многу зависно од видот, тежината и квалитетот на месото, може да дојде до отстапувања.
- При печење месо е препорачана употреба на филтер за маснотии (зависно од моделот).
- Инфра грејачот (голем и мал жар) претходно загревајте го 5 минути.
- Кога печете на решетката, намачкајте ја со масло, за да не се залепи месото на неа.
- Танки парчиња месо ставите на решетката, која ја ставате во 4. водило.
- Во водилото 1. или 2. ставите сад за печење за прифаќање на маснотијата и месниот сок што капи.
- Месото што го печете на жар, за време печење превртете го. Првата страна ја печете малку подолго од другата.
- Кога печете поголеми парчиња месо на решетката (пиле, риби) ставите ја решетката во 2. водило, во 1. па садот за печење за прифаќање на маснотијата.
- Потанки парчиња превртите само еднаш, поголеми па повеќепати. За превртување употребувајте клешти за месо, за да не истече премногу месен сок.
- Темни видови месо повеќе и побрзо ќе станат кафеави отколку светло свинско или телешко месо.
- По секое печење на жар исчистете ја рерната и приборот, за да не се запече нечистотијата наредниот пат.

Табела за печење на жар – голем жар

| Вид прехранбени продукти             | Тежина<br>(во g) | Водило<br>(одоздола) | Температура<br>(во °C)<br> | Температура<br>(во °C)<br> | Време за печење<br>(во min.)   |
|--------------------------------------|------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Месо и колбаси</b>                |                  |                      |                                                                                                             |                                                                                                             |                                |
| 4 шницли од говедско филе, крвави    | 180g/<br>парче   | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 14-16                          |
| 4 шницли од говедско филе, розеви    | "                | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 16-20                          |
| 4 шницли од говедско филе, препечени | "                | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 18-21                          |
| 4 шницли од свински врат             | "                | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 19-23                          |
| 4 котлети                            | "                | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 20-24                          |
| 4 телешки шницли                     | "                | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 19-22                          |
| 6 јагнешки котлети                   | 100g/<br>парче   | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 15-19                          |
| 8 колбаси за жар                     | 100g/<br>парче   | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 11-14                          |
| 3 парч. дробно сечкано месо          | 200g/<br>парче   | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 9-15                           |
| 1/2 пилешко                          | 600g             | 2                    | -                                                                                                           | 180-190                                                                                                     | 25 (1.страна)<br>20 (2.страна) |
| <b>Риби</b>                          |                  |                      |                                                                                                             |                                                                                                             |                                |
| Резанки лосос                        | 600              | 3                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 19-22                          |
| 4 пастрмки                           | 200g/<br>парче   | 2                    | -                                                                                                           | 170-180                                                                                                     | 45-50                          |
| <b>Запечен леб</b>                   |                  |                      |                                                                                                             |                                                                                                             |                                |
| 6 резанки бел леб                    | /                | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 1,5-3                          |
| 4 резанки леб од мешано брашно       | /                | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 2-3                            |
| Обложени лепчиња                     | /                | 4                    | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 3,5-7                          |
| <b>Месо/живина*</b>                  |                  |                      |                                                                                                             |                                                                                                             |                                |
| Пајка*                               | 2000             | 2                    | 210                                                                                                         | 150-170                                                                                                     | 80-100                         |
| Пиле*                                | 1500             | 2                    | 210-220                                                                                                     | 160-170                                                                                                     | 60-85                          |
| Свинско печено                       | 1500             | 2                    | -                                                                                                           | 150-160                                                                                                     | 90-120                         |
| Свинска плешка                       | 1500             | 2                    | -                                                                                                           | 150-160                                                                                                     | 120-160                        |
| Свинска доколеница                   | 1000             | 2                    | -                                                                                                           | 150-160                                                                                                     | 120-140                        |
| Бифтек/говедско филе                 | 1500             | 2                    | -                                                                                                           | 170-180                                                                                                     | 40-80                          |
| <b>Гратиниран зеленчук **</b>        |                  |                      |                                                                                                             |                                                                                                             |                                |
| Карфиол, кељ                         | 750              | 2                    | -                                                                                                           | 210-230                                                                                                     | 15-25                          |
| шпаргла                              | 750              | 2                    | -                                                                                                           | 210-230                                                                                                     | 15-25                          |

**Забелешка:** Водилото се однесува на носечката решетка на која ставате месо; во заглавието месо/живина, водилото се однесува на длабок сад за печење, кај пиле па на решетката.

Кога печете месо во сад за печење обезбедите доволно течност во садот за печење, за да не се пали месото и за време печење превртете го. Кога печете месо на решетка, во водилото 1 или 2 ставите длабок сад за печење за прифаќање на маснотијата (погл. совети за печење на жар).

**Препорака:** Пастрмките исушите ги со хартиена крпа. Во внатрешноста на рибите ставите магдонос, сол, лук, од надворешна страна намачкајте ги рибите со масло и ставите ги на решетката. За време грилање да не ги превртувате.

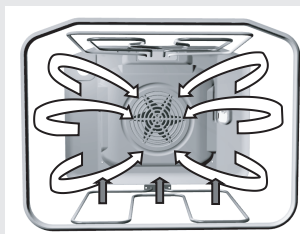
\* Ако сакате, можете да употребите и ражен (види упатства за ражен).

\*\* зеленчук е претходно напоју варен и полеан со бешамел сос со рендано сирење. Помал стаклен сад за печење лежи на решетката.

Табела за печење на жар - жар

| Вид прехранбени продукти             | Тежина<br>(во g) | Водило<br>(од оздола) | Температура<br>(во °C)<br> | Температура<br>(во °C)<br> | Време за печење<br>(во min.) |
|--------------------------------------|------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Месо и колбаси</b>                |                  |                       |                                                                                                             |                                                                                                             |                              |
| 2 шницци од говедско филе, препечени | 180g/парче       | 4                     | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 18-21                        |
| 2 котлети                            |                  | 4                     | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 20-22                        |
| 2 шницци од свински врат             | 180g/парче       | 4                     | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 18-22                        |
| 4 колбаси за жар                     | 100g/парче       | 4                     | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 11-14                        |
| 4 обложени лепчиња                   |                  | 4                     | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 5-7                          |
| Тост – добивање кафеава боја         |                  | 4                     | 240                                                                                                         | -                                                                                                           | 3-4                          |
| 3 пастрмки – на решетка              | 200g/парче       | 2                     | -                                                                                                           | 160-170                                                                                                     | 40-50                        |
| Пиле –на решетка                     | 1500g            | 2                     | -                                                                                                           | 160-170                                                                                                     | 60-80                        |
| Свинска плешка – во длабок сад       | 1500g            | 2                     | -                                                                                                           | 150-160                                                                                                     | 120-160                      |
| сад за печење                        |                  |                       |                                                                                                             |                                                                                                             |                              |

## Варење за конзервирање



### За варење за конзервирање употребувајте начин на загревање на рерната долен грејач заедно со вентилатор.

Храна за варење за конзервирање и тегли подготвите како обично. Употребувајте вообичаени тегли со гумен обрач и стаклен капак. Не смеете да употребувате тегли со навој или со метални капаци, како и метални лименки. Теглите да бидат по можност со еднаква големина, наполнати со еднаква содржина и добро затворени. Во сад за печење истовремено можете да ставите до 6 литарски тегли.

- Употребувајте само свежи прехранбени производи.
- Во длабок сад за печење налејте приближно 1 литар жешка вода (приближно 70 °C), да може да се создаде потребна влага во рерната. Теглите ставете ги во рерната така, да не ги допираат страниците и меѓусебе (гледај ја скицата). Гумените обрачи пред употреба да ги наводените.
- Длабокиот сад за печење со теглите ставите го во 2. водило одоздола. За време варење за конзервирање надзирајте ги прехранбените производи и варете, додека течноста во теглите не почне да врее – до појавување меурчиња во првата тегла. Земете го во обзир времето за варење за конзервирање од табелата за варење за конзервирање.

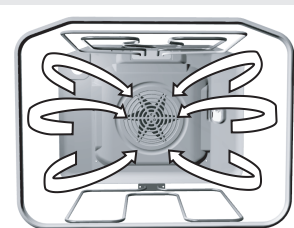
Табела за варење за конзервирање

| Прехранбени прдукти за варење за конзервирање | Количество | <br>T=170-180 °C,<br>Додека не заврие до<br>појавување меурчиња<br>во теглите<br>(во min.) | Потоа, откако<br>заврело / штом<br>се појавиле<br>меурчиња | Време за<br>мирување во<br>рерната (во min) |
|-----------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Овошје</b>                                 |            |                                                                                                                                                                             |                                                            |                                             |
| Јаготки                                       | 6x1 литар  | прибл. 40-55                                                                                                                                                                | да се исклучи                                              | 25                                          |
| Овошје со коска                               | 6x1 литар  | прибл. 40-55                                                                                                                                                                | да се исклучи                                              | 30                                          |
| Чезана (густ компот од јаболка)               | 6x1 литар  | прибл. 40-55                                                                                                                                                                | да се исклучи                                              | 35                                          |
| <b>Зеленчук</b>                               |            |                                                                                                                                                                             |                                                            |                                             |
| Кисели краставички                            | 6x1 литар  | прибл. 40 до 55                                                                                                                                                             | да се исклучи                                              | 30                                          |
| Грав, морков                                  | 6x1 литар  | прибл. 40 до 55                                                                                                                                                             | ставите на<br>120 °C<br>60 min                             | 30                                          |

**Предупредување:** Времињата во табелата се ориентациски. На нив влијае собната температура, бројот на тегли, количеството и топлината на ставеното овошје и зеленчук. Уште пред да ја исклучите рерната – кај овошјето, односно одреден зеленчук смалите ја температурата, уверите се дали во теглите се гледаат меурчиња.

Важно: Бидете внимателни, кога ќе почне течноста во првата тегла да прави меурчиња.

### Одмрзнување \*



- Со кружење на воздухот во рерната можете да го забрзате одмрзнувањето на замрзната храна. За таа намена дотерајте ја рерната на “Одмрзнување”.
- За одмрзнување се примерни торти со шлаг и крем од путер, колачи и печиво, леб и земнички, како и длабоко замрзнато овошје.
- Месо и живина заради хигиенски причини не одмрзнувајте во рерната.

Ако е можно, прехранбените производи повеќепати превртете ги или премешајте, за да одмрзнат рамномерно.

# ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Апаратот не смеете да го чистите со направа за чистење на жешка пара или со направа за чистење на пара под висок притисок. Пред чистење апаратот да го исклучите и да го оставите да се олади.

## Предна страна на кукиштето

Површините ги чистите со течни неабразивни средства за чистење, кои се наменети за чистење глатки површини и мека виледа крпа. Средство за чистење нанесите на виледа крпа и избришете ја нечистотијата. Потоа исплакните со вода. Средства за чистење не нанесувајте директно на површините. Не употребувајте груби и агресивни средства за чистење, остри предмети и сунгерчиња кои предизвикуваат гребеници.

## Алуминизирани површини на апаратот

Алуминизирани делови на апаратот чистите со неабразивни течни средства за чистење, кои се наменети за тие површини. Средство за чистење нанесите на водена крпа и исчистите ја површината, потоа исплакните ја површината со вода. Средство за чистење не нанесувајте директно на алуминизирана површина.

Не смеете да употребувате абразивни средства за чистење и сунгерчиња. Површината не смее да дојде во контакт со спрејови за рерна.

## Предна страна на кукиштето од лим што не `рѓосува

(само кај некои модели)

Површината ја чистите само со благо средство за чистење (сапуница) и меко сунѓерче, кое не остава гребеници. Не употребувајте груби средства за чистење или средства за чистење, кои содржат растворувачи. Во случај на неземање во обсир на овие упатства, може да се оштети површината на кукиштето.

## Лакирани површини и делови од вештачки маси

(само кај некои модели)

Копчињата и рачката на вратата ги чистите со мека крпа и течни средства за чистење, наменети за чистење глатки лакирани површини.

Можеме да употребиме и средства за чистење кои се наменети за такви површини и притоа ги земаме во обсир упатствата на производителот на средството за чистење.

Препорачуваме копчињата да не ги чистите во машина за миење садови.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Никогаш па несмеат споменатите површини да дојдат во контакт со спрејови за чистење рерни, бидејќи алуминизираниите површини видно и трајно ќе ги оштетат.

### Рерна

- Рерната можете да ја исчистите класично (со средства за чистење, со спреј за рерна), меѓутоа само при тешкоотстранлива нечистотија, притоа морате темелно да ги исплакните остатоците од средствата за чистење.
- За редовно чистење на рерната (по секоја употреба) се препорачува следнава постапка: Истурете 0,6 литри вода во чаша или плиток сад за печење и ставете го на долната водилка. Копчето за избирање начин на работење на оладена рерна завртите го во положба . Температурното копче дотерајте го на 70 °C. По 30 минути остатоците од храна на емајлот од рерната ќе омекнат и можете да ги избришете со влажна крпа.

### **При тешкоотстранлива нечистотија земете во обзир:**

Рерната да биде пред секое чистење оладена.

- Рерната и деловите од приборот ги чистите по секоја употреба, за да не се запече нечистотијата.
- Маснотија најлесно се отстранува со топла сапуница, кога е рерната уште топла.
- При тешкоотстранлива или многу јака нечистотија употребите вообичаени средства за чистење рерна. Рерната темелно да ја избришете со чиста вода, за да ги отстраните сите остатоци од средствата за чистење.
- Никогаш не употребувајте агресивни средства за чистење, како на пример груби средства за чистење, груби сунѓерчиња за садови, отстранувачи на рѓа и флеки и слично.
- Лакирани, росфрај и поцинкувани површини или алуминимски делови не смеат да дојдат во контакт со спрејови за чистење рерни, бидејќи може да дојде до оштетувања и промена на бојата. Исто важи и за пипалото на термостатот (ако рерната има часовник со сонда) и горните достапни грејачи.
- При купување и одмерување средства за чистење мислите на животната средина и земете ги во обзир упатствата на поединечен производител на средства за чистење.

### **Корисен совет**

- Кога печете поголеми масни парчиња месо препорачуваме да ги завиткате во алуминиумска фолија или во примерна ќесичка за печење, да маснотијата не прска по рерната.
- При печење на жар под мрежата со месо наместите сад за печење за прифаќање на маснотијата.

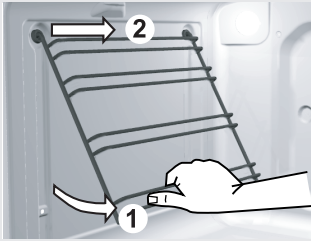
### **Прибор**

Приборот, како што се на пример садови за печење, решетка и слично, ги миете со жешка вода и со средство за миене садови.



### Специјален емајл

Рерната, внатрешната страна од вратата на рерната и садовите за печење се обложени со специјален емајл, кој има глатка и отпорна површина. Тој специјален слој овозможува полесно чистење при собна температура.



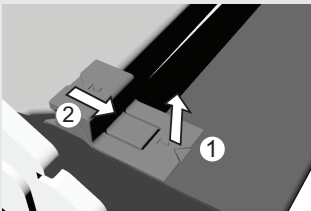
### Отстранување на жичени водила

За полесно чистење на страниците на рерната можете да ги отстраните жичените водила.

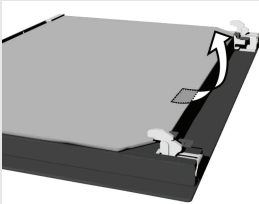
- Водилата долу завртите ги навнатре и горе извлекете ги од отворите.
- Страничките решетки ги чистите само со вообичаени средства за чистење.
- Водилата потоа едноставно повтроно обесите ги во предвидените отвори и повлечете ги надолу.

### ОТСТРАНУВАЊЕ НА ВНАТРЕШНОТО СТАКЛО НА ВРАТАТА - ВАЖИ ЗА PREMIUM ПОТПОЛНО СТАКЛЕНА ВРАТА (изведба а и в)

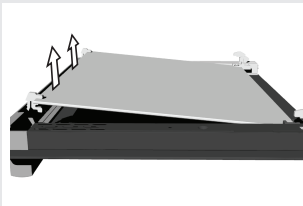
Стаклото на вратата можете да го исчистите и од внатрешна страна, меѓутоа треба да ја отстраните (погледајте заглавие отстранување и ставање на вратата на рерната).



слика 1

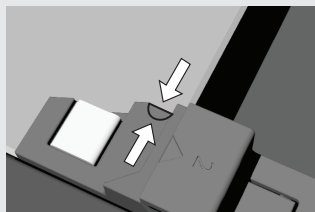


слика 2



слика 3

- Нежно подигнете ги малку двата носачи на левата и десната страна од вратата (ознака 1 на носачот) и потоа повлечете ги настрана од стаклото (ознака 2 на носачот) (слика 1).
- Стаклото на вратата фатите го на долниот раб, малку подигнете го да излезе од носачот и отстраните (слика 2).
- Внатрешното трето стакло (имаат само некои модели), ќе го отстраните така да малку го подигнете и отстраните. Отстраните ги и двете гумички на стаклото (слика 3).



слика 4

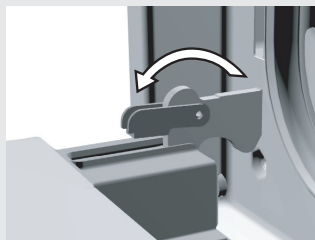
- Вратата ќе ја наместите по обратен редослед.  
**Забелешка:** Стаклото ставите го назад така да двете ознаки (месечинка) на вратата и стаклото се покријат (слика 4).

### СИМНУВАЊЕ И СТАВАЊЕ НА ВРАТАТА НА РЕРНАТА СО ЕДНООСНА ШАРКА (зависно од моделот)

- Класично затворање
- GentleClose** – систем ги амортизира ударите од затворање на вратата.  
Овозможува едноставно, тивко и нежно затворање. Нежно притиснување (до агол  $15^\circ$  - со оглед на затворена положба на вратата) е доволно вратата самодејно и меко да се затвори.

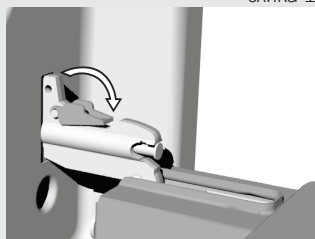


Ако е силата на затворање на вратата преголема, ефектот на системот Gentleclose ќе се смали, односно безбедносно ќе пропушти.



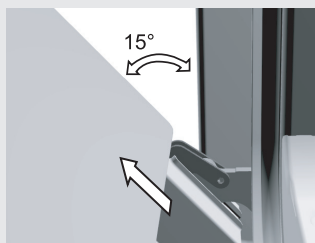
слика 1

- Вратата на рерната наплно отворите ја и двете блокади за симнување завртите ги докрај назад – важи за класично затворање на вратата (слика1).



слика 2

- Кај **GentleClose** затворање на вратата двете блокади за симнување завртите ги назад за  $90^\circ$  (слика2).



слика 3

- Вратата потоа полека затворајте ја, да блокадите наседнат на седиштата. При приближно 15° (во однос на затворена положба на вратата) вратата малку подигнете ја и извадите ја од двете седишта на шарките на апаратот (слика 3).
- Ставањето се одвива по обратен редослед. Вратата ќе ја ставите под агол 15° во седиштата на шарките на предната страница од апаратот и туркајте ја напред и надолу, да шарките се сакачат во зарезите. Проверите дали зарезите на шарките правилно се закачиле во своите седишта.
- Вратата потоа напотно отворите ја и блокадите за симнување завртите ги докрај во почетна положба. Вратата потоа полека затворајте ја и контролирајте ја правилноста на затворањето. Ако вратата не се отвора или затвора правилно, проверите дали се двете зарези на шарките правилно наместени во седиштата на шарките.

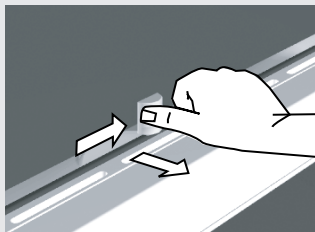
#### Внимание:

Секогаш да се уверите дали се блокадите за симнување на шарките пред изградбата, односно при наместување на вратата сигурно закачени во седиштата. Во спротивен случај при симнување, односно наместување на вратата може наеднаш да дојде до ослободување, односно затворање на главната шарка на која дејствува јака главна пружина. Притоа можете да се повредете.

#### Фиоката на шпоретот

- Фиоката на шпоретот е осигурена од непожелно отворање. Ако сакате фиоката да ја отворите, подигнете ја малку. Во случај на отстранување од шпоретот најпрвин извлекете ја до ограничувањето, потоа па уште еднаш подигнете и извлекете ја.
- Во фиоката на шпоретот не чувајте горливи, експлозивни и температурно неотпорни предмети.
- Кај некои апарати фиоката ќе ја ставите така да долниот заден лизгач на фиоката го ставите во водилото на шпоретот. Ако па фиоката на шпоретот има странични водила со две тркалца, ќе ја ставите така да двете тркалцата ги ставите во водилата и фиоката ќе ја затворите.

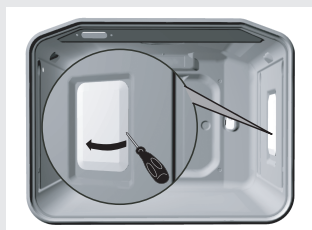
#### Блокада на вратата (само кај некои модели)



- Вратата на рерната е опремена со блокада на вратата, така да не може да се отвори додека блокадата не се ослободи. Блокадата на вратата се отвора со нежно притиснување со палецот в десно и со кратко повлекување на вратата нанадвор.
- Кога ќе се затвори вратата на рерната, блокадата на вратата автоматски се враќа во првобитна положба.

**Забелешка:** Во случај да е блокадата на вратата од апаратот приложена, прицврстите ја блокадата под контролната плоча на апаратот во согласност со упатствата за вградување, кои се приложени кон блокадата на вратата.

## Заменување делови на апаратот



### Оковите на сијалицата на рерната се под напон. Постои опасност од струен удар!

Пред заменување на сијалицата за осветлување на рерната задолжително да ја исклучите рерната, така што ќе го отстраните осигурувачот или го прекинете контактот со заштитниот прекинувач на мрежата.

### Сијалица на рерната

(имаат само некои модели)

Сијалицата е потрошен материјал и гаранција за неа не важи!

За заменување ви е потребна сијалица за рерна со следниве спецификации: окови Е 14, 230 V, 25 W, 300 °C.

- Одвртите го стаклениот капак во спротивна насока од стрелката на часовникот замените ја сијалицата на рерната и повторно привијте го стаклениот капак.

Сијалици употребени во овој апарат се посебни сијалици наменети исклучиво за употреба во апарати за домаќинство и не се примерни за осветлување простории во вашиот дом.

# ПОСЕБНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА И ЈАВУВАЊЕ ГРЕШКИ

**Во гарантен рок сите поправки може да ги изведува само од страна на производителот овластен сервис.**

Пред почеток на поправката задолжително треба апаратот да се исклучи од електрична мрежа и тоа со исклучување на осигурувачот или со отстранување на приклучниот кабел од приклучницата.

Неовластени интервенции и поправки на рерната можат да предизвикат опасност од електричен удар и краток спој, затоа да не ги извршувате. Такви работи препуштете му на стручњак, односно на сервисот.

Во случај на помали пречки во работењето на апаратот проверите во овие упатства, дали можете сами да ги отстраните причините.

## Важно

Посета на сервис во време на гаранција не е бесплатна, ако апаратот не работи заради погрешно управување. Упатствата за употреба чувајте ги така, да се секогаш достапни и, ако апаратот го предадете на друг, предадете му ги и упатствата.

**Во продолжението ќе најдете неколку совети во врска со отстранување на пречки.**

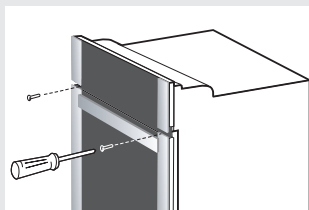
|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Кукниот осигурувач повеќепати се исклучува.. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Викните сервис или стручњак!</li></ul>                                                                                                                                                                                  |
| Осветлувањето на рерната не работи...        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Заменувањето на сијалицата во рерната е опишано во заглавието "Заменување делови на апаратот".</li></ul>                                                                                                                |
| Рерната не се загрева..                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Дали правилно сте дотерале температура и систем на грејачите?</li><li>• Дали е затворена вратата на рерната?</li></ul>                                                                                                  |
| Печивото е слабо печено...                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Дали сте го отстраниле филтерот за маснотии?</li><li>• Дали сте ги зеле во обзир упатствата и советите од загла. "Печење печиво"?</li><li>• Дали точно сте ги зеле во обзир упатствата од табелата за печење?</li></ul> |

Ако пречката и покрај земање во обзир на горните совети не сте успеале да ја отстраните, викните овластен сервис. Отстранување на дефект, односно рекламација заради неправилно приклучување или употребување на апаратот не е предмет на гаранција. Трошоци за поправка покрива самиот корисник.

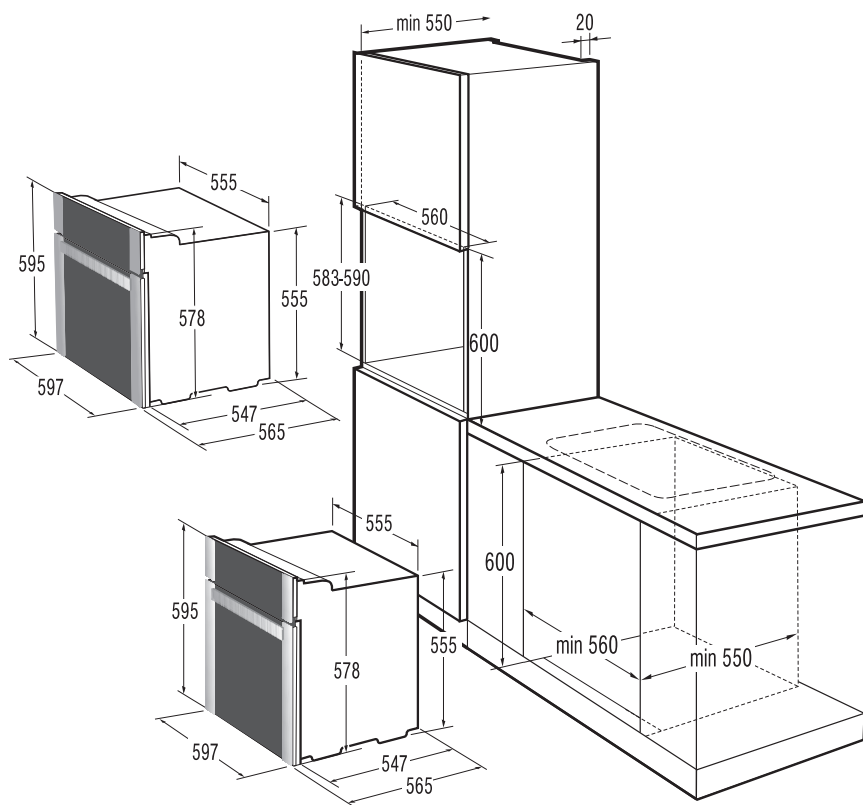
## Важни предупредувања

- Приклучување смее да исврши само стручњак.
- Во електричната инсталација е предвидена направа, која апаратот во сите полови го одвојува од мрежата и во која е во отворена положба растојанието меѓу контактите најмалку 3 mm. Примерни се LS-прекинувачи или осигурувачи.
- За приклучување на апаратот можат да се употребат гумени приклучни кабли (тип H05RR-F со зелено/ жолт заштитен проводник), PVC изолирани (тип H05 VV-F со зелено/жолт заштитен проводник, или други еднаковредни или повеќевредни кабли.
- Фурнирите, лепилата, односно облогите на мебелот од вештачки маси, покрај кој е наместен апаратот мораат да бидат температурно отпорни ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). Ако фурнирите и облогите не се доволно температурно отпорни, можат да се деформираат.
- Амбалирен материјал (пластична фолија, стиропор, шајки итн.) треба да се отстранат од дофат на деца, бидејќи овие делови претставуваат можен извор на опасност. Мали делови можат деца да голтнат, фолијата претставува опасност од задушување.

## Вградување на апаратот



- Фурнирот, односно облогите на вградниот мебел морат да бидат обработени со топлотно отпорни лепила ( $100^{\circ}\text{C}$ ), во спротивно, заради помала температурна отпорност можат да го променат обликот.
- Пред вградување на апаратот потребно е во подрачјето на вградниот отвор од задниот дел од корпусот на кујнскиот елемент да се отстрани задната страница.
- Морате да ги земете во обзир димензиите на вградниот отвор, кои се наведени на сликата.
- Дното на елементот од мебелот (макс. 530 mm) мора да биде секогаш пократко од страничните сидови, за да е обезбедено доволно проветрување.
- Елементот од мебелот израмнете го со помош на либела.
- Елементот од мебелот во кој е наместен вградниот апарат, задолжително морате фиксно да го наместите, на пример да го поврзете со соседните елементи.
- Апаратот турните го во елементот толку, да водилата на завртките кои се ставени во дупките од рамката на рерната, се наслонат на страниците на елементот.
- При прицврстувањето внимавајте завртките да не ги затегните премногу, бидејќи можете да ги оштетите страниците на елементот, односно емајлот на апаратот.

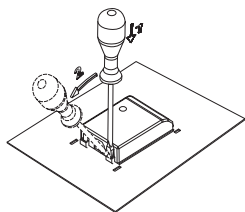


## Приклучување

Електрично приклучување смее да изврши само сервис или регистриран електроинсталатор!

Заради погрешно приклучување се уништуваат делови на апаратот и во таков случај немате право до гаранција!

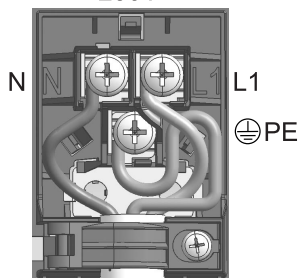
- Отворите ја приклучната спојка со помош на одвтувач, како што покажува сликата на капакот.
- Приклучниот напон на корисникот (230 V спрема N) мора да го провери стручњак со инструмент за мерење!
- Пред приклучување потребно е да се провери, дали напонот наведен на натписната табличка, се софаѓа со фактичкиот напон на мрежата.
- Должината на приклучниот кабел да изнесува најмалку 1,5 m, така да можете апаратот да го приклучите, пред да го турните до сидот.



### Постапка

- На задната страна од апаратот со одвртувач отворите го капакот на приклучната спојка. Притоа со одвртувач ослободите ги двете заклопки, како што е прикажано на капакот од приклучната спојка.
- Приклучниот кабел задолжително морате да го спроведете низ направата за разбременување, која го штити кабелот од извлекување.

230V~



### Бои на проводниците

L1 = надворешен проводник, кој води напон. Обично бојата е: црна, кафеава.

N = неутрален проводник

Бојата на проводникот е обично сина.

Внимавајте на правилно N-приклучување!

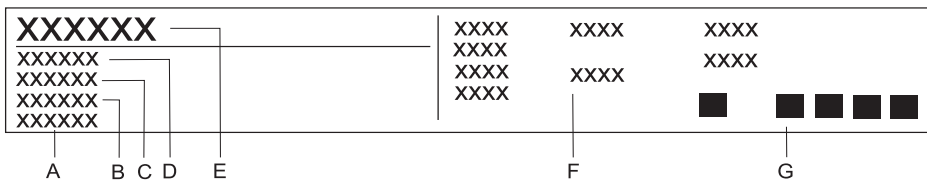
PE = заштитен проводник

Бојата на проводникот е зелено-жолта.



# ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

## Натписна табличка



- A Сериски број
- B Шифра
- C Модел
- D Тип
- E Трговска марка
- F Технички податоци
- G Знаци на согласност

СИ ПРИДРЖУВАМЕ ПРАВО ДО ПРОМЕНИ КОИ НЕ ВЛИЈААТ ВРЗ  
ФУНКЦИОНАЛНОСТА НА АПАРАТОТ.

Упатства за употреба на апаратот можете да најдете и на нашата  
интернетна страница:  
[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />

[illegible]



[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

