



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.

ВАЖНО - ПРОЧИТАЈТЕ ПРЕД УПОТРЕБА НА ПАРАТОТ.....	5
безбедносни предупредувања.....	5
Предупредувања.....	5
Наменска употреба	6
ОПИС НА АПАРАТОТ.....	7
Вентилятор за ладење	7
Прекинувач на вратата	7
РЕРНА	8
Пред првата употреба	8
Важни предупредувања.....	8
Електронски програмски часовник со адаптивна технологија, температурен приказ и приказ на системот за печење	9
Заклучување – заштита за деца.....	10
Ракување со рерната	11
Брзо предгревање на рерната	12
Дотерување температура на рерната.....	15
Адаптивна технологија (приспособување на дотераната температура на печење).....	15
Исклучување на рерната.....	16
Нивоа за печење (зависно од моделот)	16
Телескопски извлични водила (зависно од моделот)	17
Прибор на рерната (зависно од моделот).....	17
Филтер за маснотии (зависно до моделот).....	18
ПРИГОТВУВАЊЕ ХРАНА.....	19
Печење печиво	19
Печење месо	22
Печење на жар и потпечување	24
Варење за конзервирање	26
Одмрзнување	27
ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ	28
Чистење	29
Одржување (зависно од моделот).....	30
Фиока на шпоретот.....	33
Блокада на вратата (само кај некои модели).....	33
Заменување делови на апаратот	33
ПОСЕБНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА И ЈАВУВАЊЕ ГРЕШКИ	34
Важно.....	34
УПАТСТВА ЗА ВГРАДУВАЊЕ И ПРИКЛУЧУВАЊЕ.....	36
Важни предупредувања.....	36
Вградување на апаратот	36
Приклучување	37
ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ	39
Натписна табличка.....	39

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 симнете ја вратата (види заглавие Симнување и ставање на вратата од рерната). На отворена врата не смеете да газиме, односно на неа да се седи (деца!).
- Може да дојде до евентуални несогласувања во нијансите на боја помеѓу разни апарати или компоненти во еден единствен дизајн поради разни фактори, како што се различните агли под кои се гледа апаратот, различните бои на позадините, материјалите, како и осветлувањето на просторијата.

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

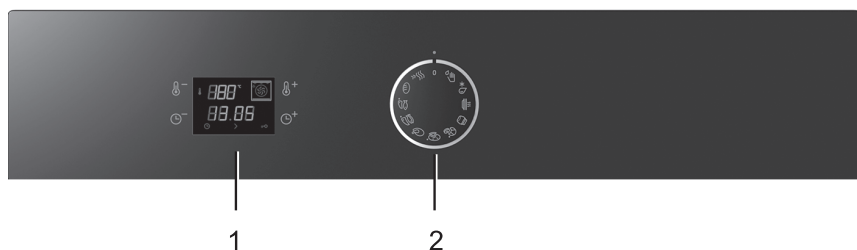
Апаратот е наменет за вообичаено приготвување храна во домаќинството и за други намени не смее да се употребува! Поединечни можности за употреба се опширно опишани во продолжението на овие упатства.

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 Електронски програмски часовник со адаптивна технологија, температурен приказ и приказ на системот за печење
- 2 Копче за вклучување/исклучување и избирање начин на работење на рерната

Вентилатор за ладење

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

Прекинувач на вратата

Во апаратот е вграден прекинувач кој препознава ако е вратата на рерната отворена. Тогаш веднаш се исклучуваат сите грејачи, да се спрече загревање на рерната при отворена врата.

Оваа функција можете да ја искористите при рачно чистење на рерната, кога сакате да свети ламбата на рерната, а грејачите се исклучени.

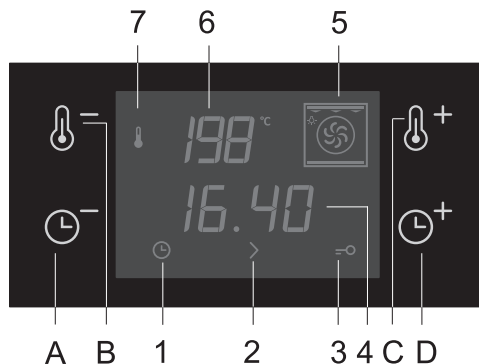
Пред првата употреба

- 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.
- Кон крајот од времето за печење можете рерната да ја исклучите приближно 10 минути пред крајот на печењето и со тоа ќе заштедете енергија, и ќе ја искористите акумулираната топлина.
- Забелешка: По завршеното печење вентилаторот за ладење ќе престане да работи. Ако јадењето го оставите во рерната се (може) ослободува влага, која предизвикува создавање кондензација на челната плоча и вратата на рерната. Влага можете да спречете на тој начин, да копчето на прекинувачот за избирање, за одредено време, го дотерате на избрана програма, а температура на 70 °C. Јадењето ќе остане топло. Совет: За одржување топлина во рерната можете да ја употребите програмата чистење (Aqua clean), каде работи долниот грејач и е преддотерана температура 70 °C.

**Електронски програмски
часовник со адаптивна
технологија, температурен
приказ и приказ на
системот за печење**

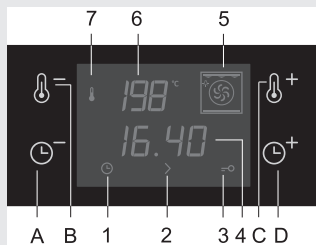


Сензорски тастери:

- A** Тастер за смалување на временските вредности
- B** Тастер за зголемување на временските вредности
- C** Тастер за зголемување на температурата
- D** Тастер за зголемување на временските вредности.

Покажувачи:

- 1** Дневно време
- 2** Траење на работењето на рерната
- 3** Заклучување – заштита на деца
- 4** Покажувач на времето
- 5** Покажувач на системот за печење
- 6** Покажувач на температурата
- 7** Симбол на работење на грејачите



- Кога апаратот го приклучите на мрежата, или ако дојде до прекин на електричната енергија, покажувачот на времето (1) трепка. За работење на рерната, морате со тастерите (A) и (D) најпрвин да дотерате дневно време.
- При секој допир на тастерот ќе се слушне краток звучен сигнал.
- Ако го допирате тастерот за дотерување вредности (A или D) подолго време, брзината на менување на вредностите ќе забрза. .
- При прекин на електричната енергија за помалку од 2 минути, сите дотерувања на часовникот ќе се зачуваат.



За подобро да се одсвиваат тастерите, допирајте ги со поголема површина од прстот.

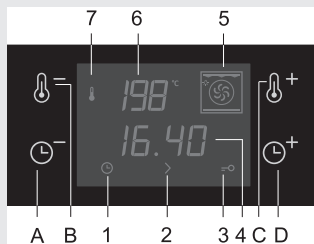
Електронскиот програмски часовник прикажува **ДНЕВНО ВРЕМЕ**, а овозможува и дотерување **ТРАЕЊЕ НА РАБОТЕЊЕТО** на рерната.

ДОТЕРУВАЊЕ ДНЕВНО ВРЕМЕ

- При дотерување дневно време копчето на рерната мора да биде исклучено.
- Часовникот ќе го дотерате на точно дневно време така да истовремено 3 секунди ги допирате тастерите за дотерување временски вредности (A и D). За неколку секунди трепка симболот 1.
- Со допир на тастерот (A) и (D) ќе дотерате точно дневно време.
- По неколку секунди дотерувањето автоматски ќе се преземе.



При првото приклучување или прекин на електричната енергија, покажувачот на времето (4) и симболот (1) трепкаат. Дневно време можете да дотерате веднаш со допир на тастерите (A) и (D).



ДОТЕРУВАЊЕ ТРАЕЊЕ НА РАБОТЕЊЕТО

- Со електроскиот програмски часовник одредувате време, колку долго рерната да работи (траење на работењето). Најдолга можност на дотерување е 10 часа.
- За дотерување траење мора да биде копчето на рерната дотерано на избраниот систем за печење. (Исклучок е Брзо предгревање, каде дотерување траење не е можно).
- Со допир на тастерот (A или D) ќе вклучите дотерување траење на работењето. За секој систем е веќе преддотерано време за печење (погледнете ја табелата за печење за избрана храна), кое можете со допирање на тастерот (A) и (D) да го промените.
- По истечување на дотераното време рерната автоматски ќе престане да работи (крај на печењето). Ќе се слушне прекинлив звучен сигнал, кој можете да го исклучите со притиснување на кој било тастер, односно по 1 минута ќе се исклучи сам. Симболот (2) и прикажаниот знак (: _) трепкаат. Ако сакате да продолжете со печење, притиснит 5е тастерот (D) и спрема потреба дотерајте ново време на траење.

БРЗО БРИШЕЊЕ НА ДОТЕРУВАЊЕТО ТРАЕЊЕ НА ПЕЧЕЊЕТО

Истовремено 3 секунди допирајте ги тастерите (A и D). Ќе се слушне звучен сигнал. Дотерувањето траење и припадниот симбол (2) ќе угасне. Се прикажува дневно време.



Заради безбедност, по одредено време на печење рерната самодејно се исклучува:

- по 10 часа, ако е дотераната температура за печење повисока од 120 °C
- по 24 часа, ако е дотераната температура за печење пониска од 120 °C.

Заклучување – заштита за деца

Програмскиот часовник овозможува апаратот да го заклучите од несакано вклучување на рерната.

Пред заклучување мора да биде копчето на рерната исклучено.

ВКЛУЧУВАЊЕ:

Истовремено 3 секунди допирајте ги тастерите (C и D). Ќе се слушне звучен сигнал и ќе се прикаже симболот (3). Апаратот е заклучен.

Ако при заклучен апарат го завртите копчето на рерната, таа нема да се вклучи, а покажувачот на системот за печење (5) трепка.

ИСКЛУЧУВАЊЕ:

Истовремено 3 секунди допирајте ги тастерите (C и D). Ќе се слушне звучен сигнал, симболот (3) ќе исчезне. Рерната можете сега да ја употребувате.

Ракување со рерната



Копче за вклучување/исклучување и избирање начин на работење на рерната

Завртите го копчето на избирниот прекинувач на сакан систем за печење или избирање храна. Системот за печење и преддотераната температура ќе се прикажат на покажувачот. Рерната ќе почне да работи.

Табела за печење за избрана храна

Симбол	Јадење/ Функција	Преддотерана температура (°C)	Макс. можна дотерана температура (°C)	Преддотерано време за печење (h/min)	Количество (kg)	Водило (одоздола)	Предупредување	Преддотеран начин на работење
	Брзо предгревање	160	275	-	-	-	Не е примерно за печење јадења.	
	Леб	200	275	0:55	1	2	Печење во плиток сад за печење.	
	Котлети, риби (помали порции)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Печење на решетка во водилото 4, 3*, во водилото 2 сад за печење за прифаќање на маснотијата што капе при затворена врата. На половина од времето треба месото да се преврти.	
	Котлети, риби (поголеми порции)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Печење на решетка во водилото 4, 3*, во водилото 2 сад за печење за прифаќање на маснотијата што капе при затворена врата. На половина од времето треба месото да се преврти.	
	Пиле	170	275	1:05	1	2	Печење пиле на решетка на 2 водило, садот за печење за прифаќање на маснотијата е наместен во долното водило.	
	Пица	200	275	0:19	1x0,5	2	Печење во плиток сад за печење.	
	Дробно печиво, кекси	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Печење во плитки садови за печење на 2 нивоа истовремено.	
	Варење за конзервирање	180	230	0:45		2		
	Подгревање на пославник	60	230			2		

Симбол	Јадење/ Функција	Преддотерана температура (°C)	Макс. можна дотерана температура (°C)	Преддотерано време за печење (h/min)	Количество (kg)	Водило (одоздола)	Предупредување	Преддотеран начин на работење
	Одмрзнување	-	-	-	-	2	Прехранбениот производ ставите го на решетката, садот за печење за прифаќање на маснотијата што капе е наместен на долното водило.	
	Чистење	70	90	0:30	-	2	Во сад за печење налејте 0,5 l вода и ставите го во долното водило. По 30 минути остатоците од храна на емајлот од рерната ќе омекнат и можете да ги избришите со влажна 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.

Брзо предгревање на рерната

Овој систем ќе го употребите, ако сакате рерната што побрзо да ја загреете на сакана температура. А не е примерен за печење јадења.

- На избирниот прекинувач изберите систем за печење »|||».
- Рерната ќе почне веднаш да се загрева.
- Sprema потреба промените ја преддотераната температура.
- Штом рерната се загрее на дотераната температура, загревањето завршува, се огласува прекинлив звучен сигнал, кој можете да го исклучите со завртување на избирниот прекинувач..
- Рерната е подготвена за натамошно печење.



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.

Преддотерана 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.

Преддотерана 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.

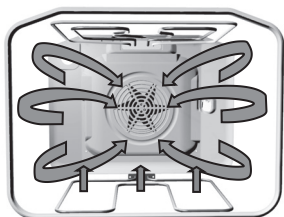
Преддотерана температура 240 °C.



Жар со вентилатор

Кај овој начин на работење истовремено работаат 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.

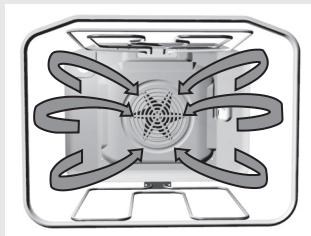
Преддотерана температура 170 °C.



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.

Преддотерана температура 200 °C.

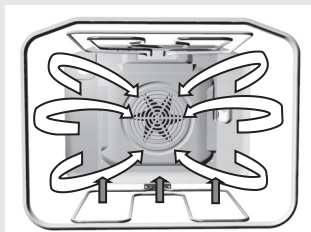


Жежок воздух

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.

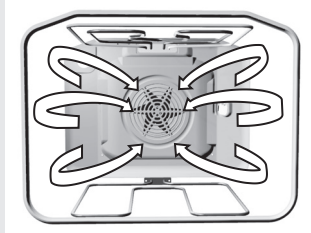
Начинот е примерен за печење месо и печиво на повеќе нивоа. Температурите за печење се пониски отколку кај класичниот систем.

Преддотерана температура 160 °C.



Варење за конзервирање

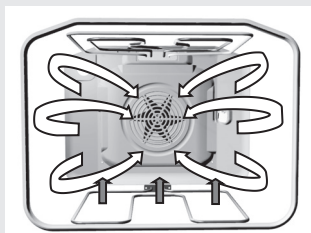
Овој начин е примерен за варење за конзервирање во стаклени тегли. Преддотерана температура 180 °C (погледнете заглавие Варење за конзервирање).



Одмрзнување

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

Се употребува за бавно одмрзнување замрзната храна.

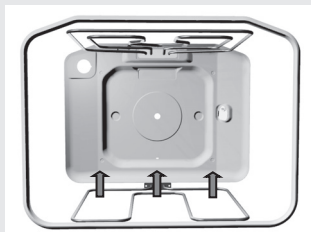


Долен грејач и вентилатор

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.

Преддотерана температура 60 °C.



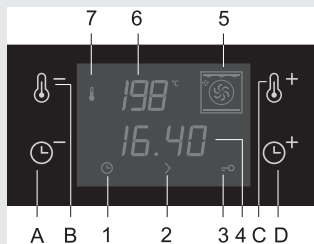
Долен грејач

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).

Дотерување температура на рерната



Адаптивна технологија (приспособување на дотераната температура на печење)

Со електронскиот програмски часовник, покрај временска функција, дотерувате и температура за печење.

- Веднаш кога го завртите копчето на прекинувачот за избирање, ќе се прикаже припадниот систем за печење и преддотераната температура, притоа неколку секунди трепка '°C'.
- Со допир на тастерите (B и D) ќе дотерате сакана температура во подрачјето 30-275 °C во чекори по 5 °C. Максимална дотерлива температура е кај некои системи за печење ограничена. Со поединечен допир на тастерот за еден чекор ќе ја промените температурата, а ако го допирате подолго време, променувањето на вредностите ќе забрза.
- На покажувачот на температурата наизменички се прикажува температурата што расте во рерната во чекори по 5 °C. Додека е температурата во рерната под 30 °C, е прикажано '--- °C'. прикажан е исто така и симболот (7), кој прикажува работење на грејачите,
- Кога е достигната дотераната температура на рерната, симболот (7) ќе угасне и ќе се слушне краток писок.
- За време печење температурата се одржува така да грејачите повремено се вклучуваат и притоа се прикажува и симболот (7).
- Температурата на печење можете кога-годе да ја промените.

Програмскиот часовник овозможува памтење на вашето најчесто дотерување на температурата на печење. Фабрички оваа функција е вклучена, а можете да ја исклучите.

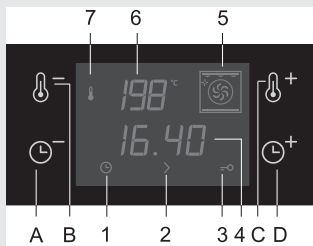
- Кога ја вклучите рерната на покажувачот (6) за кратко време ќе се испише »On« - функцијата вклучена, односно »Of« - функцијата исклучена.
- Кога е функцијата вклучена, програмскиот часовник при вклучување ќе избере температура, која била на избраниот систем најчесто дотерана за задните 5 печења. Се земаат во обзир оние дотерувања, каде печењето траело најмалку 1 минута.
- Секој систем на рерната има своја програма на памтење.

Исклучување на адаптивната функција:

- Копчето на рерната мора да биде исклучено.
- Тастерот (C) допирајте го 3 секунди. Ќе се слушне звучен сигнал и на покажувачот (6) ќе се испише »Of«.

Вклучување на адаптивната функција:

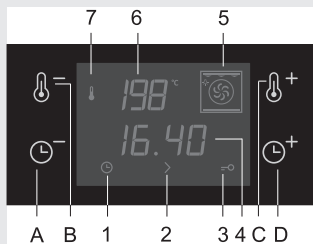
- Копчето на рерната мора да биде исклучено.
- Тастерот (C) допирајте го 3 секунди. Ќе се слушне звучен сигнал и на покажувачот (6) ќе се испише »On«.



Бришење на адаптивната функција – враќање на фабричко дотерување

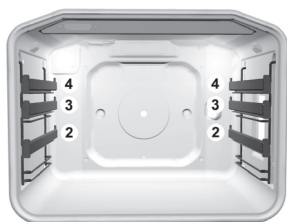
- Копчето на рерната мора да биде исклучено.
- Тастерот (B) допирајте го 3 секунди. Ќе се слушне звучен сигнал и на покажувачот (6) ќе се испише »rES«.
- Сите преддотерани температури се вратени на фабрички дотерувања, како што се прикажани во Табелата за печење за избрана храна.

Исклучување на рерната



По завршеното печење завртите го избирниот прекинувач во нулта положба. Притоа ќе се прекинат и избришат и сите временски дотерувања на часовникот (види заглавие »Дотерување на временските функции«); часовникот ќе се дотера во приказ на дневно време. По завршеното печење, на покажувачот на температурата, при исклучена рерна се прикажува паѓањето на температурата до 50 °C.

Нивоа за печење (зависно од моделот)

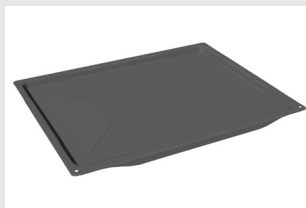
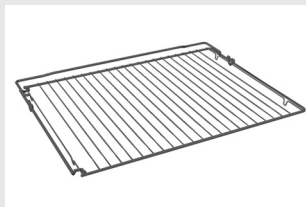


- Приборот (решетка, плиток и длабок сад за печење) можете да го ставите во рерната на 4 нивоа.
- Земете во обзир дека нивоата на печење секогаш се бројат одоздола нагоре! (Во табелите за печење во продолжението се опишани поединечни нивоа).

Телескопски извлични водила (зависно од моделот)



Прибор на рерната (зависно од моделот)



Со телескопски извлични водила се опремени 2., 3. и 4. ниво.

Извличните нивоа се изведени (зависно од моделот):

- со три делумно извлични
- со едно наполно и две делумно извлични
- со три наполно извлични водила.



Телескопските извлични водила и другите делови од приборот се загреваат! При работа употребувајте нараквица за садови или слична заштита!

- За ставање решетка, сад за печење или тава за маснотии најпрвин извлекете ги телескопски извличните водила на едно ниво.
- Решетка и плиток или длабок сад за печење ставите на извличните водила и потоа со рака турните ја докрај. Вратата на рерната секогаш ќе ја затворите дури откако се телескопските водила турнати докрај.

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



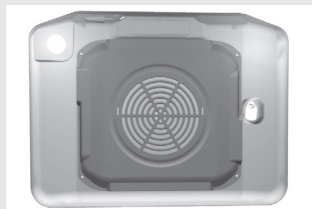
На решетката и водилата е направена заштитна запрека, затоа морате решетката при извлекување, кога таа ја погоди запреката, секогаш малку да ја подигните.

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.

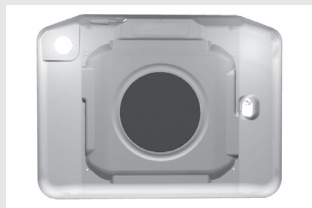


За време печење длабокиот сад за печење не смеете да го ставате во 1. водило, освен кога печете на жар или употребувате ражен каде длабокиот сад за печење служи за прифаќање на маснотијата.



Задната страница на рерната е обложена со каталитичка облога, која смее да ја вгради или отстрани само стручњак, односно сервисер.

Филтер за маснотии (зависно до моделот)



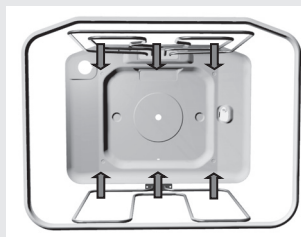
При печење месо е препорачлива употреба на филтер за маснотии. Ставен филтер за маснотии на задната страница од рерната ги штити вентилаторот, тркалезниот грејач и рерната од несакано извалкување со маснотија. Ако печите печиво, секогаш да го отстраните! Ставен филтер за маснотии при печење потици (вид печиво) може да предизвика слаби резултати.

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!

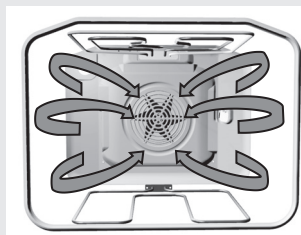
Упатства

- 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.
- Моделите 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 (одоздола)	Температура (во °C) 	Водило (одоздола)	Температура (во °C) 	Време за печење (во min.)
Слатки печива					
Мермерен колач, куглоф	1	160-170	1	150-160	50-70
Колач во четириаголен сад за печ.	1	160-170	1	150-160	55-70
Колач во модел за торта	1	160-170	2	150-160	45-60
Колач со сирење во модел за торта	1	170-180	2	150-160	65-85
Овошна торта, крвко тесто	1	180-190	2	160-170	50-70
Овошна торта со прелив	1	170-180	2	160-170	60-70
Бисквит торта*	1	170-180	2	150-160	30-40
Колач со посип	2	180-190	2	160-170	25-35
Овошен колач, мешано тесто	2	170-180	2	150-160	45-65
Сливов колач	2	180-200	2	150-160	35-60
Бисквитен ролат*	2	180-190	2	160-170	15-25
Колач од мешано тесто	2	160-170	2	150-160	25-35
Квасена плетеница, венец	2	180-200	2	160-170	35-50
Божикна векна	2	170-180	2	150-160	45-70
Штруда со јаболка	2	180-200	2	170-180	40-60
Бухтељни (вид печиво)	1	170-180	2	150-160	40-55
Пикантно печиво					
Quche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Пица*	2	210-230	2	190-210	25-45
Леб	2	190-210	2	170-180	50-60
Земички*	2	200-220	2	180-190	30-40
Дробно печиво					
Кекси од крвко тесто*	2	160-170	2	150-160	15-25
Шприцани кекси*	2	160-170	2	150-160	15-28
Квасено дробно печиво	2	180-190	2	170-180	20-35
Печиво од лиснато тесто	2	190-200	2	170-180	20-30
Ветерчиња/печиво полнето со крем	2	180-190	2	180-190	25-45
Нарастоци					
Нарасток од ориз	1	190-200	2	180-190	35-50
Нарасток со изварка	1	190-200	2	180-190	40-50
Замрзнато печиво					
Штруда со јаболка, изварка	2	180-200	2	170-180	50-70
Торта со изварка	2	180-190	2	160-170	65-85
Пица	2	200-220	2	170-180	20-30
Пржен компир за во рерна*	2	200-220	2	170-180	20-35
Крокети за во рерна	2	200-220	2	170-180	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) 	Време за печење (во min.)
Колач со сирење (750g изварка) – 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 – квасено тесто	2	150-160	35-40
Овошен колач – мешано тесто	2	150-160	45-55
Штрудла со јаболка-влечено 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 грџува 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 влијае врз работењето на апаратот. По завршување на печењето избришете 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 (во g)	Водило (одоздола)	Темпера-тура (во °C) □	Водило (одоздола)	Темпера-тура (во °C) ⊗	Време на печење (во min.)
Говедско						
Говедско печено	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Говедско печено	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Бифтек, средно печен	1000	2	210-220	2	180-200	30-50
Бифтек, добро печен	1000	2	210-220	2	180-200	40-60
Свинско						
Свинско печено со кожа	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Свинско трбушно месо	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Свинско трбушно месо	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Свинска плешка	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Свински ролат	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Каселски котлет	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Печено од мелено месо	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Телешко						
Телешки ролат	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Телешка доколеница	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Јагнешко						
Јагнешки грб	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Доколеница од брав	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Дивеч						
Зајачки грб	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Доколеница од срна	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Доколеница од дива свиња	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Живина						
Пиле, цело	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Згоена кокошка	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Пајка	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Гуска	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Мисир, мисирка	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Риби						
Цела риба	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Рибји нарасток	1500	2	180-200	2	150-170	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 (во g)	Водило (одоздола)	Температура (во °C) 	Температура (во °C) 	Време за печење (во min.)
Месо и колбаси					
4 шницци од говедско филе, крвави	180g/ парче	4	240	-	14-16
4 шницци од говедско филе, розеви	"	4	240	-	16-20
4 шницци од говедско филе, препечени	"	4	240	-	18-21
4 шницци од свински врат	"	4	240	-	19-23
4 котлети	"	4	240	-	20-24
4 телешки шницци	"	4	240	-	19-22
6 јагнешки котлети	100g/ парче	4	240	-	15-19
8 колбаси за жар	100g/ парче	4	240	-	11-14
3 парч. дробно сечкано месо	200g/ парче	4	240	-	9-15
1/2 пилешко	600g	2	-	180-190	25 (1.страна) 20 (2.страна)
Риби					
Резанки лосос	600	3	240	-	19-22
4 пастрмки	200g/ парче	2	-	170-180	45-50
Запечен леб					
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
Месо/живина*					
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
Гратиниран зеленчук **					
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.

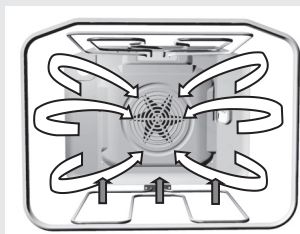
* Ако сакате, можете да употребите и ражен (види упатства за ражен).

** зеленчукот 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 производи	Тежина (во g)	Водило (од оздола)	Температура (во °C)	Температура (во °C)	Време за печење (во min.)
Месо и колбаси					
2 шницли од говедско филе, препечени	180g/парче	4	240	-	18-21
2 котлети		4	240	-	20-22
2 шницли 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 за печење	1500g	2	-	150-160	120-160

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 налейте 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.
- По завршено варење за конзервирање спречете создавање кондензација на челната плоча и вратата на тој начин да рерната не ја исклучите, туку за одредено време снижете ја температурата на минимум (30 °C). На тој начин вентилаторот за ладење и понатаму ќе работи, а рерната полека ќе се лади.

Табела за варење за конзервирање

Прехранбени прдукти за варење за конзервирање	Количество	 T=170-180 °C, Додека не заврие до појавување меурчиња во теглите (во min.)	Потоа, откако заврело / штом се појавиле меурчиња	Време за мирување во рерната (во min)
Овошје				
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
Зеленчук				
Кисели краставички	6x1 литар	прибл. 40 до 55	да се исклучи	30
Грав, морков	6x1 литар	прибл. 40 до 55	ставите на 120 °C 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: Копчето за избирање начин на работење на оладена рерна завртите го во положба . Истурете 0,6 литри вода во чаша или плиток сад за печење и ставете го на долната водилка. 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 избришите 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 флеку 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.

Каталитички облоги на рерната (само кај некои модели)

- Каталитичкиот емајл е мек и осетлив на триење, затоа ви советуваме да не употребувате губи средства за чистење и остри предмети.
- Рапавиот каталитички емајл го забрзува распаѓањето на маснотиите и другите нечистотии. Помали флеку кои остануваат по готвењето, обично се распаѓаат кога рерната ја употребите наредниот пат. Општо важи дека флеките ќе исчезнат при температури над 220 °C, при пониски па само делумно.
- Самочистечката моќност на каталитичките делови со времето слабее. Препорачуваме облогите да ги замените по неколку годишна редовна употреба на рерната.

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.

Филтер за маснотии (само кај некои модели)

По секоја употреба го чистите со мека четка во жешка вода и малку средство за миене садови или ќе го измиете во машина 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.

Одржување (зависно од моделот)



Отстранување на телескопски извлечни водила

За полесно чистење на страниците од рерната можете да ги отстраните телескопските извлечни водила.

- Водилата на долната страна завртите ги навнатре и од горната страна извадите ги од отворите.
- Страничките решетки заедно со телескопските водила ги чистите само со вообичаени средства за чистење
- Телескопските извлечни водила не смеете да ги миете во машина за миене садови.

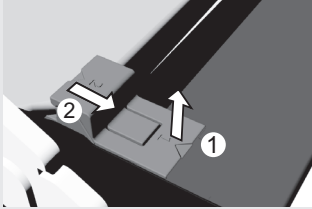


Телескопските извлечни водила не смеете да ги подмачкувате.

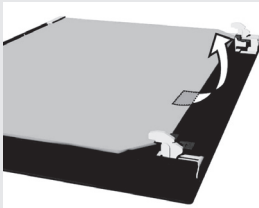
Водилата потоа едноставно повторно наместите ги по обратен редослед.

ОТСТРАНУВАЊЕ НА ВНАТРЕШНОТО СТАКЛО НА ВРАТАТА - ВАЖИ ЗА PREMIUM ПОТПОЛНО СТАКЛЕНА ВРАТА

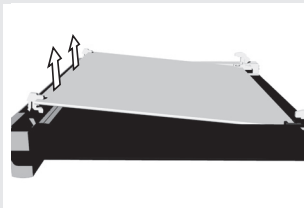
Стаклото на вратата можете да го исчистите и од внатрешна страна, меѓутоа треба да ја отстраните (погледајте заглавие отстранување и ставање на вратата на рерната).



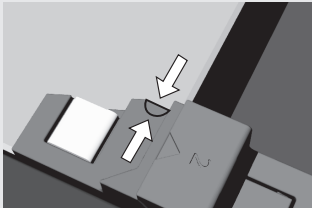
слика 1



слика 2



слика 3



слика 4

- 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).

- 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)

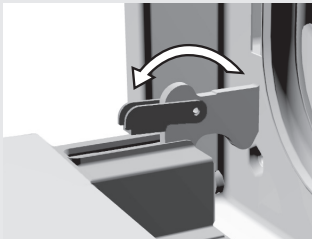
а) Класично затворање

б) **Меко затварање (GentleClose)** – систем ги амортизира ударите од затворање на вратата.

Овозможува едноставно, тивко и нежно затворање. Нежно притиснување (до агол 15° - со оглед на затворена положба на вратата) е доволно вратата самостојно и меко да се затвори.

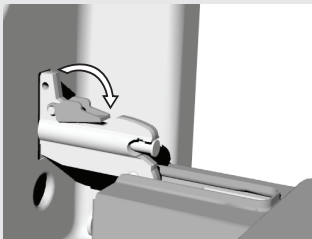


Ако е силата на затворање на вратата преголема, ефектот на системот Gentleclose ќе се смали, односно безбедносно ќе попусти.



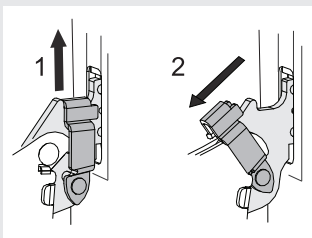
слика 1

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



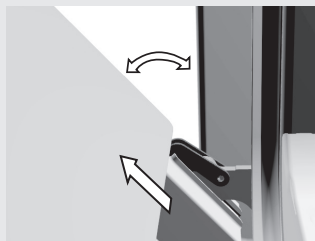
слика 2

- Ако апаратот е опремен со меко затварање на вратата, завртете ги жабиците од шарката наназад на 90° во однос на вратата (слика 2).



слика 3

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



- Вратата затворајте ја полека, додека жабиците не се вклопат во отворите. Внимателно подигнете ја вратата и извлекете ја од лежиштето за шарки на апаратот.
- Вратата потоа наполно 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, проверете дали се двете зарези на шарките правилно наместени во седиштата на шарките.

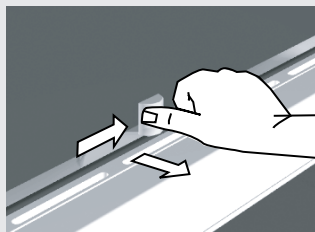
Внимание:

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.

Фиока 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.

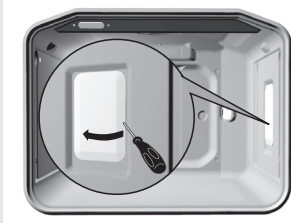


Сијалица на рерната

(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 изведе 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.

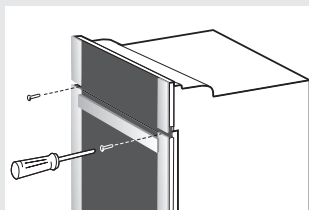
Сензорите не се одсвиваат, содржината на екранот е замрзната.	• Исклучите го апаратот од електричната мрежа за неколку минути (одвртите го осигурувачот или исклучите го главниот прекинувач) потоа повторно приклучите го на мрежата и вклучите ја рерната
Кукниот осигурувач повеќепати се исклучува..	• Викните сервис или стручњак!
Осветлувањето на рерната не работи...	• Заменувањето на сијалицата во рерната е опишано во заглавието “Заменување делови на апаратот”.
Рерната не се загрева..	• Дали правилно сте дотерале температура и систем на грејачите? • Дали е затворена вратата на рерната?
Печивото е слабо печено...	• Дали сте го отстраниле филтерот за маснотии? • Дали сте ги зеле во обзир упатствата и советите од загла. “Печење печиво”? • Дали точно сте ги зеле во обзир упатствата од табелата за печење?
Електронскиот температурен показувач покажува необични вредности или неконтролирано се вклучува, односно исклучува...	• Во случај на погрешно работење на електронскиот температурен показувач, исклучите го апаратот од електричната мрежа за неколку минути (одвртите го осигурувачот или исклучите го главниот прекинувач), потоа повторно приклучите го на мрежата.

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.

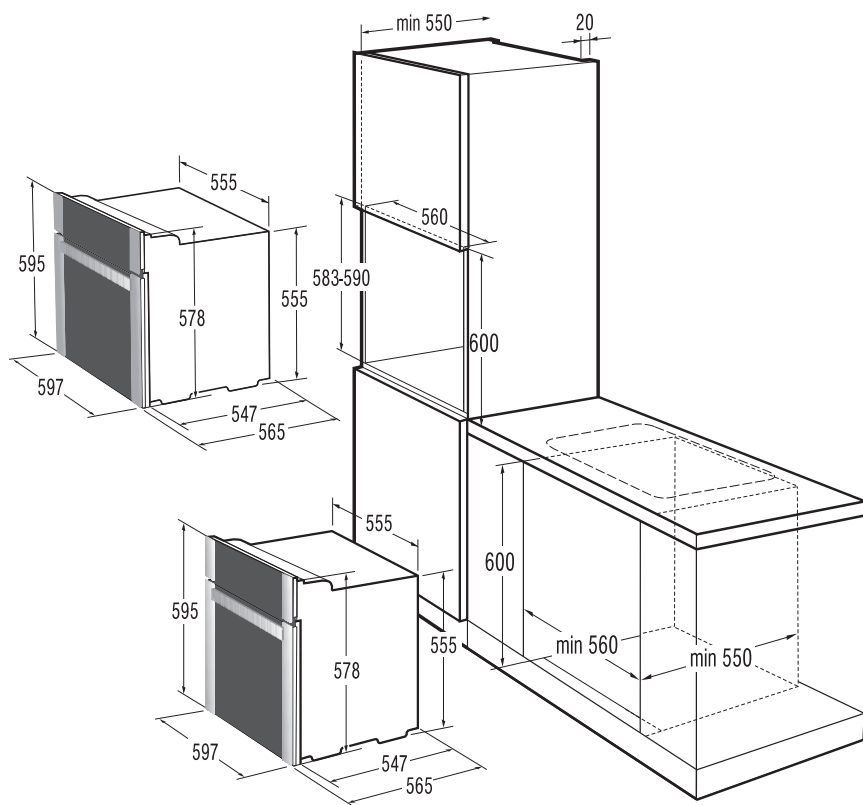
Важни предупредувања

- 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°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.

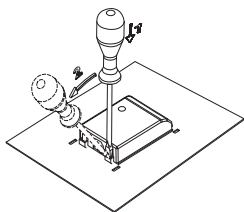


Приклучување

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!

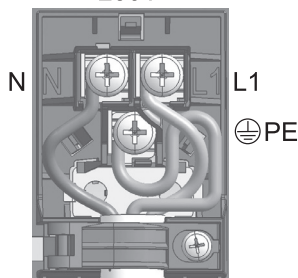
- Отворите ја приклучната спојка со помош на одвувач, како што покажува сликата на капакот.
- Приклучниот напон на корисникот (230 V спрема N) мора да го провери стручњак со инструмент за мерење!
- Пред приклучување потребно е да се провери, дали напонот наведен на натписната табличка, се софаѓа со фактичкиот 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.

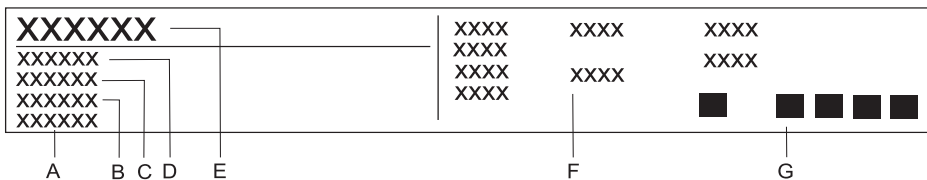
Внимавајте на правилно N-приклучување!

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> />

Blank lined paper for writing.

Lined writing area with horizontal lines.

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.

www.gorenje.com

