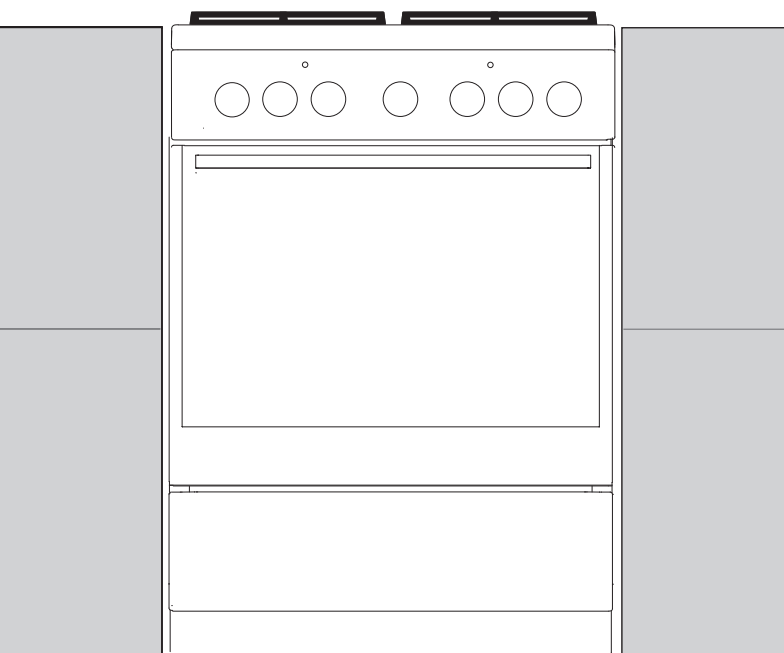
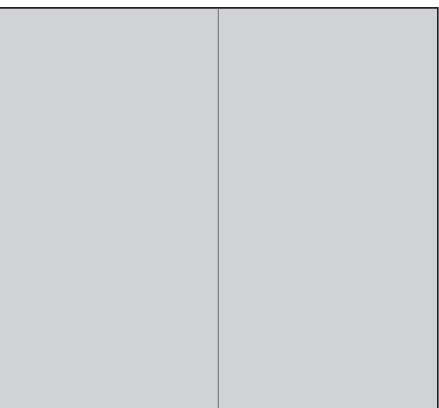


МК

# ДЕТАЛНО УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА НА САМОСТОЕН КОМБИНИРАН ШПОРЕТ

**gorenje**



FK6A...  
FM6A...

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

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

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

Овие упатства се важечки само ако на  
апаратот е втиснат симболот на државата.  
Ако НЕМА втиснато симбол на државата  
на апаратот, ве молиме да се придржувате  
до техничките упатства за прилагодување  
на апаратот во согласност со условите за  
употреба во релевантната држава.

Апаратот мора да биде поврзан во  
согласност со важечките закони и може  
да се користи единствено во добро  
проветрени простории. Прочитајте ги  
упатствата пред да го поврзете или  
користите апаратот.

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

<http://www.gorenje.com>



Важни информации



Совет, забелешка

# СОДРЖИНА

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>4 ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА</b><br>8 Пред приклучување на апаратот<br>.....<br><b>9 САМОСТОЕН КОМБИНИРАН ШПОРЕТ</b><br>13 Контролна единица<br>14 Технички податоци – натписна табличка                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>ВОВЕД</b>                                 |
| <b>15 УПОТРЕБА НА АПАРАТОТ</b><br>15 Пред прва употреба на апаратот<br>15 Грејни површини за готвење (во зависност од моделот)<br>20 Рерна<br>22 Бирање на подесувањата<br>22 Почеток на процесот на готвење<br>22 Исклучување на рерната<br>23 Опис на системи (режими на готвење) и табели на готвење                                                                                                                                                                                              | <b>КОРИСТЕЊЕ НА АПАРАТОТ</b>                 |
| <b>38 ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ</b><br>39 Грејни плочи<br>39 Плински горилник<br>40 Класично чистење на рерната<br>41 Користење на функцијата aqua clean (чистење со вода) за чистење на рерната<br>42 Отстранување и чистење на жичани и телескопски извлечни водилки<br>43 Поставување на каталитичките додатоци<br>44 Отстранување и поставување на вратата од рерната (во зависност од моделот)<br>47 Отстранување и вметнување на внатрешното стакло на вратата од рерната<br>49 Замена на сијалицата | <b>ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ</b>                   |
| <b>50 ТАБЕЛА СО РЕШЕНИЈА НА ПРОБЛЕМИ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ</b>                  |
| <b>51 УПАТСТВА ЗА ВГРАДУВАЊЕ И ПРИКЛУЧУВАЊЕ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>УПАТСТВА ЗА ВГРАДУВАЊЕ И ПРИКЛУЧУВАЊЕ</b> |
| <b>57 ТАБЕЛА НА МЛАЗНИЦИ</b><br>.....<br><b>58 ОДЛАГАЊЕ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>ДРУГО</b>                                 |

# ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ПРЕДУПРЕДУВАЊА

---



## ВНИМАТЕЛНО ПРОЧИТАЈТЕ ГИ УПАТСТВОТА И ЧУВАЈТЕ ГИ ИСТИТЕ ЗА ИДНА УПОТРЕБА

Деца постари од 8 години, како и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности, како и лица без претходно искуство и знаење може да го користат овој апарат само ако се под соодветен надзор или ако се запознаени со упатствата за безбедно користење на апаратот и ако се свесни за опасностите кои може да произлезат од употребата на апаратот. Не дозволувајте им на децата да се играат со апаратот. Исто така деца не смеат да го чистат или да работат на одржувањето на апаратот без соодветен надзор.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и одредени негови делови до кои корисникот има пристап за време на работата на апаратот може да се загреат. Бидете внимателни и не допирајте ги грејните елементи. Деца помали од 8 години потребно е да се држат подалеку од апаратот а во спротивно треба да бидат под постојана контрола.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Апаратот и одредени негови делови до кои корисникот има пристап за време на работата на апаратот може да се загреат. Децата треба да се чуваат подалеку од рерната.

Апаратот се загрева многу за време на употреба. Внимавајте да не ги допирате грејачите од рерната.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од пожар: На површините за готвење не поставувајте какви било предмети.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Готвење со масло или зејтин на плочата за готвење без соодветна контрола може да биде опасно и може да предизвика пожар. Никогаш немој да се обидувате да изгасите

пожар со вода, туку исклучете го апаратот а потоа обидете се да го изгасите пламенот со поклопец или огноотпорна крпа.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Процесот на готвење мора да се одвива под надзор. При краткотрајно готвење потребно е постојана присутност на лице.

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

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Овој апарат е наменет исклучиво за цели на готвење. Не смее да се користи за други цели на пример за загревање на простории.

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

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете единствено штитници за грејните плочи кои се произведени од производителот на апаратот за готвење или оние кои се препорачани од производителот на апаратот во упатствата за употреба како соодветни или пак штитници за грејни плочи кои се составен дел од самиот апарат. Употребата на несоодветни штитници може да предизвика несакани последици.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината на плочата за готвење е напукната, исклучете го апаратот за да спречите опасност од електричен удар.

За поврзување на апаратот користете кабел со димензии 5x1,5mm<sup>2</sup> кабел со ознака H05VV-F5G1,5 или со подобри перформанси. Кабелот мора да биде инсталиран од сервисер или слично стручно квалификувано лице.

Апаратот е наменет да се постави директно на под без потпора или поставување на подножје.

Не поставувајте метални предмети како ножеви, виљушки, лажици и капаци на површината на грејната плоча бидејќи се вжештуваат.

По употреба исклучете го грејниот елемент со контролното копче и не ослонувајте се исклучиво на системот за препознавање на садови.

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

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

Не користете апарати за чистење на пареа или апарати за чистење кои работат под висок притисок за чистење на грејната плоча за готвење бидејќи ова може да доведе до електричен удар.

Ако главниот кабел за напојување е оштетен, мора да се замени од страна на производителот, негов сервисер или слично стручно квалификувано лице со цел да се избегнат несреќи.



- ВНИМАНИЕ: постои можност од накусување.



- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Со цел да се спречи накривување на апаратот, мора да се вградат средства за стабилизирање. Прочитајте ги упатствата за вградување.

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

Пред отворање на апаратот проверете дали капакот е чист и дали на него има остатоци од течност. Капакот е лакиран или стаклен. Сметете да го затворите само кога површината за готвење е целосно оладена.

Апаратот мора да биде приклучен на електричната мрежа во согласност со правилата за приклучување на електричната мрежа.

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

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

Апаратот смее да го приклучи само стручно лице, овластено од дистрибутерот на гас, односно овластен сервис. Исто така потребно е да се земат предвид сите законски прописи и технички услови за приклучување на гасоводна мрежа на локалното претпријатие за снабдување со гас. Неовластени интервенции и поправки можат да доведат до ризик од експлозија, да предизвикаат електричен удар и краток спој и оттука телесни повреди и оштетувања на апаратот. Ваквите работи може да бидат извршени само од овластено стручно лице.

Пред вградување и приклучување на апаратот, проверете дали локалните услови за приклучување и карактеристики за приклучување (како вид на гасот и притисок на гасот) се сообразни со поставките на апаратот.

Поставките на апаратот се дадени во натписната таблица.

Овој апарат не е поврзан со димник или аспиратор. Апаратот ќе биде вграден и поврзан во согласност со важечките прописи за вградување. Особено внимание треба да се посвети на релевантните барања за вентилација.

Апаратот е од класа 2/1. При поставување во низа апаратот може на двете страни да ги допира соседните елементи од кујнскиот мебел. На едната страна во растојание од најмалку 10 cm може да се намести висок кујнски елемент, кој е повисок од апаратот. На другата страна може да биде наместен само кујнски елемент со еднаква висина. Внимавајте на правилно поставување на деловите од горилниците.

Затворете го главниот вентил за довод на гас во случај да не ги употребувате горилниците подолго време (на пример пред одење на одмор).

Работата на апаратот е безбедна со или без водилки.

Ако кабелот за напојување е оштетен треба да биде заменет од производителот или од овластен сервисер со цел да се избегнат несреќи.

Ако забележите какви било неправилности во гасната инсталација или почувствувате мирис на гас во просторијата:

- веднаш затворете го доводот на гас или затворете ја боцата за гас;
- изгасете го секој отворен оган и изгасете го секој производ кој содржи тутун;
- не вклучувајте електрични уреди (вклучително и светла);
- добро проветрете ја просторијата – отворете ги сите прозорци;
- веднаш известете го сервисниот центар или овластениот дистрибутер на природен гас.

Не ги обложувајте сидовите на рерната со алуминиумска фолија и не ставајте садови за печење и други садови на дното од рерната. Алуминиумската фолија ја спречува циркулацијата на воздух во рерната, го кочи печењето и го уништува емајлот.

За време на работење на рерната вратата на рерната се загрева посилно. За додатна заштита вградено е 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 на чистење на внатрешноста од рерната. Никога не застанувајте на отворена врата од рерната и не дозволувајте им на децата да седат на неа.

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

**ВНИМАНИЕ:** За време на употреба на апаратот за готвење, во просторија каде што е наместен се создава топлина, влага и продукти на согорување. Погрижете се вашата кујна да е добро проветрена особено за време на употреба на апаратот: држете ги природните отвори за проветрување отворени или наместете уред за механичко проветрување (аспиратор).

Долготрајна интензивна употреба на апаратот бара дополнителна вентилација на пример отворање на прозорец, или поефективна вентилација на пример зголемување на нивото на механичката вентилација доколку ја има.

Апаратот е тежок. За пренесување на апаратот потребни се 2 лица.

## ПРЕД ПРИКЛУЧУВАЊЕ НА АПАРАТОТ



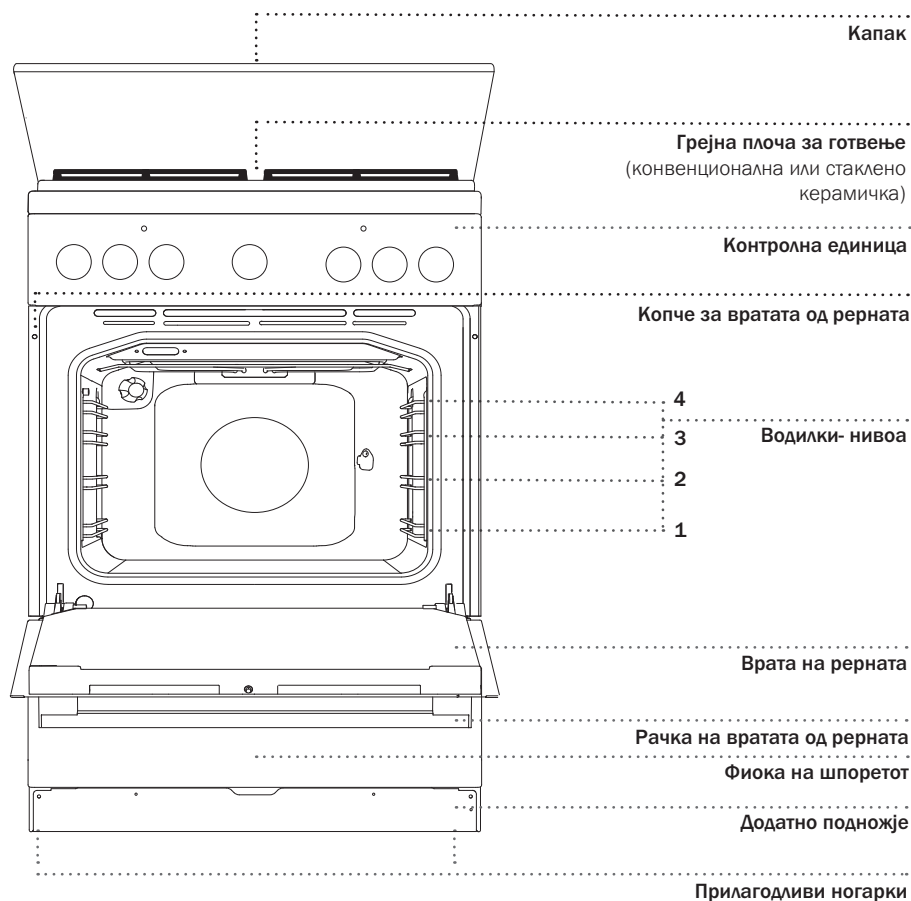
Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред приклучување на апаратот. Поправки или интервенции кои резултираат од неправилно приклучување или користење на апаратот не се покриени од гаранцијата.



# САМОСТОЕН КОМБИНИРАН ШПОРЕТ

## ОПИС НА АПАРАТОТ И ОПРЕМАТА (во зависност од моделот)

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



## КАПАК НА АПАРАТОТ

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



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

## ФИОКА НА АПАРАТОТ



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

## КОНТРОЛНИ СИЈАЛИЧКИ

Кога рерната е вклучена, свети **жолтото сигнално светло**.

### Жолта ламба

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

### Црвена ламба

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

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

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

## ЖИЧАНИ ВОДИЛКИ

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

Водилките 3 и 4 се наменети за печење на жар.

## ТЕЛЕСКОПСКИ ИЗВЛЕЧНИ ВОДИЛКИ

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

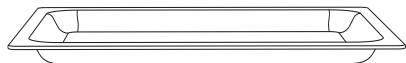
## ПРЕКИНУВАЧ НА ВРАТАТА ОД РЕРНАТА

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

## ВЕНТИЛАТОР ЗА ЛАДЕЊЕ

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

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



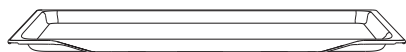
**СТАКЛЕН САД ЗА ПЕЧЕЊЕ** се користи за печење јадења во рерната. Исто така може да служи како послужавник.



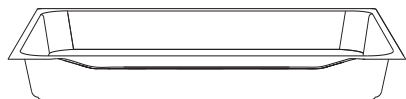
**РЕШЕТКАТА** се користи за печење на жар или како потпора на садовите како и садот за печење со храна.



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



**Тавата е предвидена** за печење на сите видови месо, риба и зеленчуци, како и за собирање на капките маст при печење на решетката.



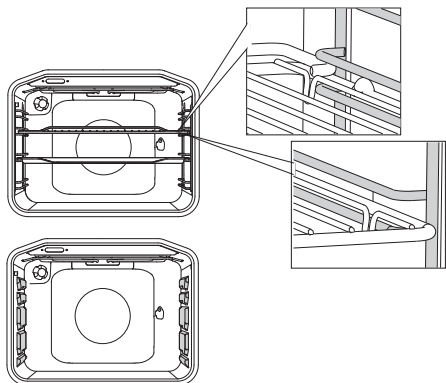
**ДЛАБОКИОТ САД ЗА ПЕЧЕЊЕ** се користи за печење на месо и кремасти печива. Исто така може да се користи за сад за собирање на маснотиите кои капат.



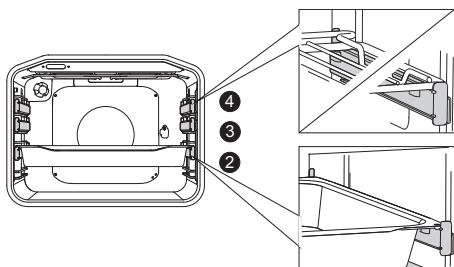
За време на печењето никогаш не ставајте го длабокиот сад за печење во првата водилка освен кога печете на жар или кога употребувате ражен и садот го користите за собирање на маснотиите кои протекуваат.



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



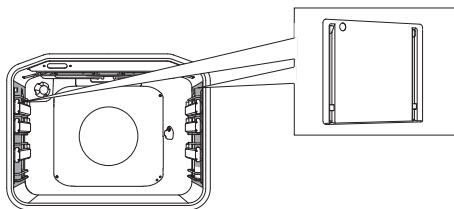
Решетката или садот треба секогаш да се вметнат во вдлабнатината помеѓу двата жичани профили.



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



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



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



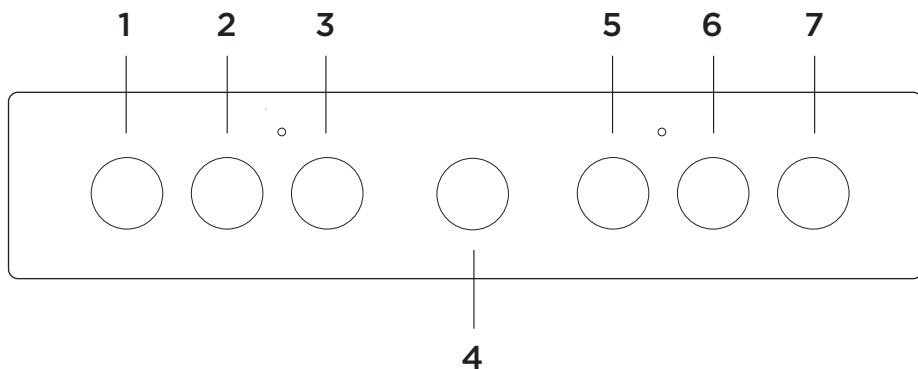
**РАЖЕНОТ** (вртлив ражен за месо) се користи за печење на месо. Сетот се состои од вртлив ражен со отстранлива рачка и виљушка –ражен со завртки за прицврстување на месото.



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

# КОНТРОЛНА ЕДИНИЦА

(ВО ЗАВИСНОСТ ОД МОДЕЛОТ)



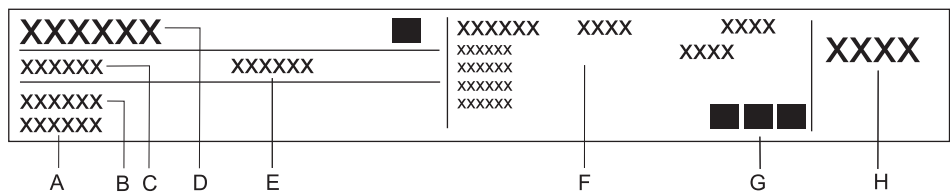
- 1 КОПЧЕ ЗА ПОЛЕТО НА ГОТВЕЊЕ, НАПРЕД ЛЕВО
- 2 КОПЧЕ ЗА ПОЛЕТО НА ГОТВЕЊЕ, НАЗАД ЛЕВО
- 3 КОПЧЕ ЗА ИЗБОР НА СИСТЕМ ЗА ГОТВЕЊЕ
- 4 МПОТСЕТНИК НА ВРЕМЕТО, ТАЈМЕР ЗА ОДБРОЈУВАЊЕ (зависно од моделот)
- 5 КОПЧЕ ЗА ДОТЕРУВАЊЕ НА ТЕМПЕРАТУРА
- 6 КОПЧЕ ЗА ПОЛЕТО НА ГОТВЕЊЕ, НАЗАД ДЕСНО
- 7 КОПЧЕ ЗА ПОЛЕТО НА ГОТВЕЊЕ, НАПРЕД ДЕСНО

## ЗАБЕЛЕШКА:

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

# ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ – НАТПИСНА ТАБЛИЧКА

(во зависност од моделот)



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

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

# УПОТРЕБА НА АПАРАТОТ

## ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА НА АПАРАТОТ

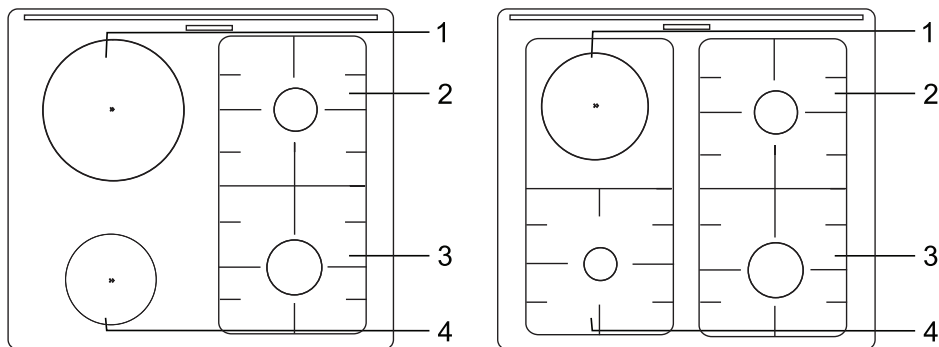
По прием на апаратот, отстранете ги сите делови, вклучително и опремата користена при транспорт на рерната. Исчистете ги сите делови од приборот од рерната со топла вода и со обична средство за чистење. Не користете абразивни средства за чистење.

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

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

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

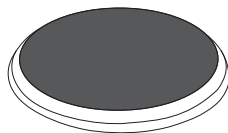
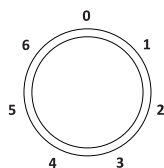
## ГРЕЈНИ ПОВРШИНИ ЗА ГОТВЕЊЕ (во зависност од моделот)



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

## КЛАСИЧНИ МЕСТА ЗА ГОТВЕЊЕ

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



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



Логично е да 3-5 минути пред крајот на готвењето го исклучите местото за готвење и на тој начин ја искористите преостанатата топлина и заштедете енергија. (Во табелата ќе најдете примери за употреба на поединечни степени на моќноста).



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

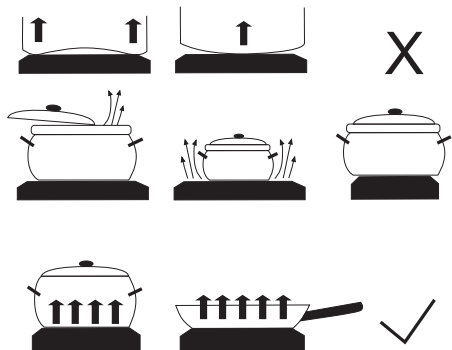
Означени се со црвена точка во средината, која со времето заради повеќекратно загревање и чистење може да исчезне.



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



## СОВЕТИ ПРИ УПОТРЕБА НА САДОВИ ЗА ГОТВЕЊЕ



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

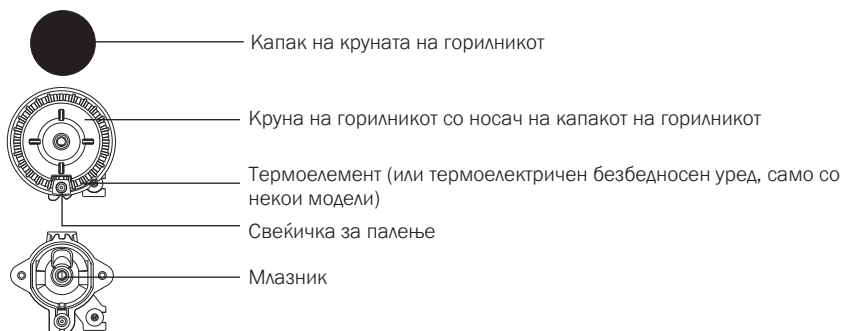
- Кога готвите во сад под притисок внимавајте на него се додека не се постигне вистинскиот притисок. Најпрвин, подесете ја грејната површина на максимална моќност а потоа следете ги упатствата на производителот на садот под притисок и со користење на соодветен сензор намалете ја моќноста на готвење во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

## СОВЕТИ ЗА ШТЕДЕЊЕ НА ЕНЕРГИЈА

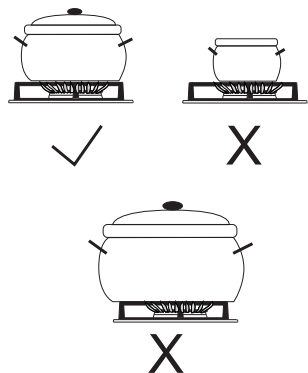
- Пречникот на садот и дното на садот треба да одговараат на пречникот на грејната плоча. Ако садот е премногу мал, дел од топлината ќе се изгуби а грејната површина може да се оштети.
- Ако тоа го дозволува процесот на готвење користете капак.
- Садовите за готвење треба да се со соодветна големина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

## ПЛИНСКИ ГОРИЛНИЦИ

- Ако сакате храната да ја запржите, подесете го горилникот најпрвин на најголема моќност а потоа продолжете да готвите со најмала моќност.
- Капакот на горилникот секогаш поставете го точно на круната на горилникот. Внимавајте процепите во круната на горилникот секогаш да бидат слободни.



## СОВЕТИ ПРИ УПОТРЕБА НА САДОВИ



- Правилниот избор на садови за готвење обезбедува оптимално време за готвење и потрошувачка на гас. Пречникот на садовите за готвење е најважен во овој контекст.
- Ако садот за готвење е премногу мал, пламените кои излегуваат преку работ на премалиот сад може да го уништат. Потрошувачката на гас исто така е поголема.
- Согорувањето на гасот бара доволно воздух. Ако садот е премногу голем нема да има доволно воздух и ќе се намали степенот на искористување на согорувањето.

### Редуктор на плинската грејна плоча (само кај некои модели).

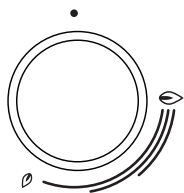
Користете го редуктор на плинската грејна плоча кога готвите во сад со помал пречник. Поставете го садот на решетката над помошниот горилник.

| Тип на горилник                  | Пречник на садот |
|----------------------------------|------------------|
| Голем (3.0 kW)                   | 220—260 mm       |
| Нормален (1.9 kW)                | 160—220 mm       |
| Помошен (1.9 kW)                 | 120—140 mm       |
| Повеќе прстенет горилник (3,5kW) | 220—260 mm       |

## ПАЛЕЊЕ И РАБОТА НА ГОРИЛНИЦИТЕ (во зависност од моделот)



Секогаш притиснете го копчето пред да го свртите.



Нивоата на моќноста на готвење се означени на копчињата со симболи на голем и мал пламен. Копчето го вртите преку положбата на голем пламен (🔥) до положбата на мал пламен (🔥) и назад. Работниот опсег е помеѓу двата симбола за пламен.

Подесувањата помеѓу (🔥) и (●) не се препорачуваат. Во овој опсег пламенот е нестабилен и може да изгасне.

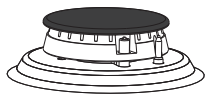


Ставете го садот на решетката над горилникот пред да го запалите (се однесува за три-прстенести, дво-прстенести и мини горилниците). За да го исклучите горилникот свртете го копчето кон десно до позиција (●).

### Еднорачно палење



Да го запалите плинскиот горилник, притиснете го соодветното копче и свртете го во позиција на најголема моќност. Ќе се активира електрична искра на свеќичката за палење и плинот ќе се запали.



### Дворачно палење

Да го запалите плинскиот горилник, притиснете го соодветното копче и свртете го во позиција на најголема моќност. Притиснете го копчето за свеќичка за палење.

Ќе се активира електрична искра на свеќичката за палење и плинот ќе се запали.



Електричното палење ќе работи само ако кабелот за напојување е поврзан со електричната мрежа. Ако електричното палење не работи заради прекин на електрична енергија или влажни свеќички за палење тогаш можете гасот да го запалите со кибрит или запалка. По палењето држете го копчето притиснато уште приближно 10 секунди се додека пламенот не се стабилизира.

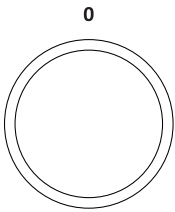


Ако горилникот не се запали за 15 секунди, затворете го и почекајте најмалку 1 минута. Потоа повторете го процесот на палење.

Ако пламенот на горилникот се изгаси (без разлика на причината), затворете го горилникот и почекајте 1 минута пред да се обидете да го запалите повторно.

# РЕРНА

## ИЗБОР НА СИСТЕМ ЗА ГОТВЕЊЕ (во зависност од моделот)



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



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

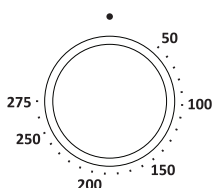
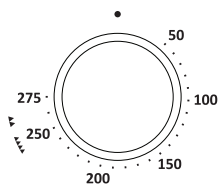
| СИСТЕМ             | ОПИС                                                                                                                                                                                                                                                                                 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

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

<sup>1)</sup> Оваа функција се употребува за одредување енергетско ефикасна класа согласно стандардот EN 60350-1.

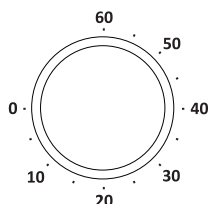
# БИРАЊЕ НА ПОДЕСУВАЊАТА

## ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ГОТВЕЊЕ



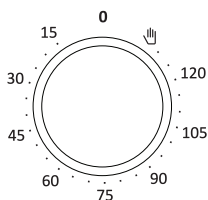
Наместете го тркалцето за температура во позицијата  кога го користите системот на рерната со големата и со обичната скара.

## МЕСТЕЊЕ НА ЧАСОВНИКОТ



### ПОТСЕТНИК НА ВРЕМЕТО

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



### ИСКЛУЧУВАЊЕ НА ТАЈМЕРОТ (прекинувач на тајмерот)

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



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

## ПОЧЕТОК НА ПРОЦЕСОТ НА ГОТВЕЊЕ

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

## ИСКЛУЧУВАЊЕ НА РЕРНАТА

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



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

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

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

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

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

Симболот \* значи дека рерната треба да биде претходно загреана со користење на избраниот систем на готвење.

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

Користете темни, црни, силиконски обложени или емајлирани садови за печење и плитки тави бидејќи тие подобро ја пренесуваат топлината.

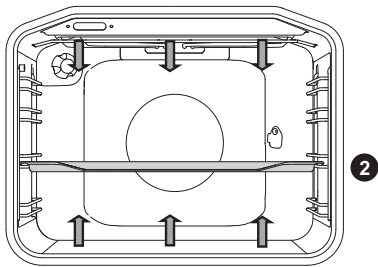
Кога користиме хартија за печење уверете се дека таа е отпорна на високи температури.

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

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

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

# ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ



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

## Печење на месо:

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

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

| Вид храна         | Тежина (g)    | Ниво (од дното нагоре) | Температура (°C) | Време на готвење (во минути) |
|-------------------|---------------|------------------------|------------------|------------------------------|
| МЕСО              |               |                        |                  |                              |
| Печено свинско    | 1500          | 2                      | 180-200          | 90-110                       |
| Свински плешки    | 1500          | 2                      | 180-200          | 100-120                      |
| Свински ролат     | 1500          | 2                      | 180-200          | 120-140                      |
| Ќофтиња           | 1500          | 2                      | 200-210          | 60-70                        |
| Печено говедско   | 1500          | 2                      | 170-190          | 120-140                      |
| Телешки ролат     | 1500          | 2                      | 180-200          | 90-120                       |
| Јагнешки бут      | 1500          | 2                      | 180-200          | 80-100                       |
| Зајачки бут       | 1500          | 2                      | 180-200          | 50-70                        |
| Коленица од дивеч | 1500          | 2                      | 180-200          | 100-120                      |
| Пица *            | /             | 2                      | 200-220          | 20-30                        |
| Пиле              | 1500          | 2                      | 190-210          | 70-90                        |
| РИБА              |               |                        |                  |                              |
| Варена риба       | 1000 g /парче | 2                      | 210              | 50-60                        |

Користете го овој систем за печење пиле, ако апаратот нема систем .

Користете го овој систем за печење пица, ако апаратот нема систем .

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



### Печење на печива:

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

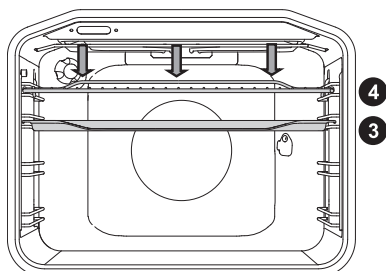
| Вид храна                      | Ниво (од дното нагоре) | Температура (°C) | Време на готвење (во минути) |
|--------------------------------|------------------------|------------------|------------------------------|
| <b>ПЕЦИВА</b>                  |                        |                  |                              |
| Суфле од зеленчук              | 2                      | 190-200          | 30-35                        |
| Благо суфле                    | 2                      | 190-200          | 30-35                        |
| Земички (пченично брашно)*     | 2                      | 190-210          | 20-30                        |
| Бел леб *                      | 2                      | 180-190          | 50-60                        |
| Леб од хељда *                 | 2                      | 180-190          | 50-60                        |
| Полнозрнест леб *              | 2                      | 180-190          | 50-60                        |
| Леб од ориз *                  | 2                      | 180-190          | 50-60                        |
| Леб од спелта *                | 2                      | 180-190          | 50-60                        |
| Торта со ореви                 | 2                      | 170-180          | 50-60                        |
| Пандишпан торта *              | 2                      | 160-170          | 25-30                        |
| Колач со сирење                | 2                      | 170-180          | 65-75                        |
| Мафин                          | 2                      | 170-180          | 25-30                        |
| Мали пецива од тесто со квасец | 2                      | 200-210          | 20-30                        |
| Пирошки со зелје               | 2                      | 185-195          | 25-35                        |
| Овошен колач                   | 2                      | 150-160          | 40-50                        |
| Колачи од белки и шеќер        | 2                      | 80-90            | 120-130                      |
| Кифлички со желе (бухтли)      | 2                      | 170-180          | 30-40                        |

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



Не ставајте длабок сад за печење во првата водилка.

## ГОЛЕМ ЖАР, ЖАР



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

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

Максимална дозволена температура: 230 ° C

Претходно загрејте го инфрацрвениот грејач пет минути.

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

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

Свртете го месото за време на готвење.

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

**Табела за скара – мала скара**

| Вид храна            | Тежина (g)    | Ниво (од дното нагоре) | Температура (°C) | Време на готвење (во минути) |
|----------------------|---------------|------------------------|------------------|------------------------------|
| <b>МЕСО</b>          |               |                        |                  |                              |
| Средно печен бифтек  | 180 g / парче | 3                      | 230              | 15-20                        |
| Филе од свински врат | 150 g / парче | 3                      | 230              | 18-22                        |
| Котлети / одрезои    | 280 g / парче | 3                      | 230              | 20-25                        |
| Колбаси на скара     | 70 g / парче  | 3                      | 230              | 10-15                        |
| <b>ЛЕБ ЗА ТОСТ</b>   |               |                        |                  |                              |
| Тост                 | /             | 4                      | 230              | 3-6                          |
| Отворени сендвичи    | /             | 4                      | 230              | 3-6                          |

Табела за скара – голема скара

| Вид храна              | Тежина (g)    | Ниво (од дното нагоре) | Температура (°C) | Време на готвење (во минути) |
|------------------------|---------------|------------------------|------------------|------------------------------|
| <b>МЕСО</b>            |               |                        |                  |                              |
| Средно печен бифтек    | 180 g / парче | 3                      | 230              | 15-20                        |
| Добро печен бифтек     | 180 g / парче | 3                      | 230              | 18-25                        |
| Филе од свински врат   | 150 g / парче | 3                      | 230              | 20-25                        |
| Котлети/одрезаци       | 280 g / парче | 3                      | 230              | 20-25                        |
| Телешки шницли         | 140 g / парче | 3                      | 230              | 20-25                        |
| Колбаси на скара       | 70 g / парче  | 3                      | 230              | 10-15                        |
| Шунка                  | 150 g / парче | 3                      | 230              | 10-15                        |
| <b>РИБА</b>            |               |                        |                  |                              |
| Стек / филети од лосос | 200 g / парче | 3                      | 230              | 15-25                        |
| <b>ЛЕБ ЗА ТОСТ</b>     |               |                        |                  |                              |
| Тост                   | /             | 4                      | 230              | 1-3                          |
| Отворени сендвичи      | /             | 4                      | 230              | 2-5                          |

При печење во тава за печење внимавајте секогаш да има доволно течност во садот за да спречите прегорување. Свртете го месото за време на готвењето.

При печење на пастрмка, исушете ја рибата со хартиена крпа. Зачинете ја внатре, намачкајте ја со масло од надворешноста и поставете ја на решетката. Не вртете ја рибата за време на печење.

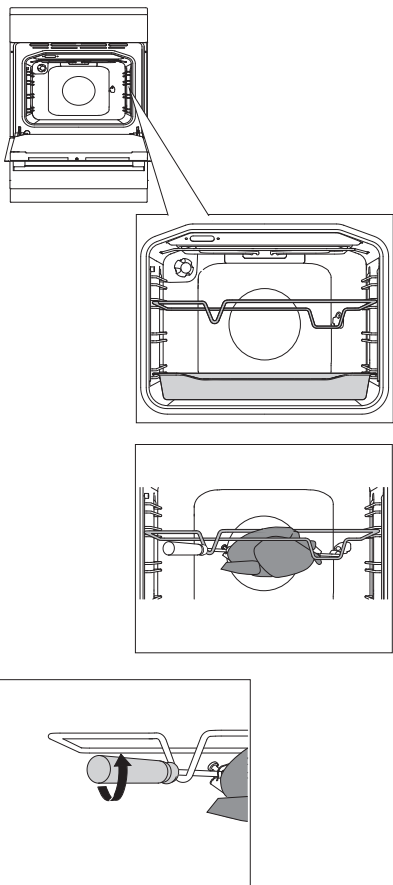


Секогаш држете ја вратата затворена при работа на инфрацрвениот грејач.  
Решетката и другите додатни елементи на рерната се вжештуваат за време на печење со жар. Поради ова користете ракавици за готвење и штипалки за месо.

## Готвење со ражен (во зависност од моделот)



Максималната температура кога користиме ражен е 230 °C.



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

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

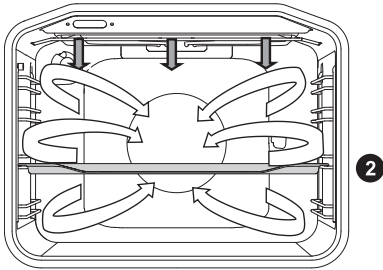
**3** Одвртете ја рачката на раженот и затворете ја вратата на рерната.

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



Жарот функционира само кога вратата од рерната е затворена.

# ЖАР СО ВЕНТИЛАТОР

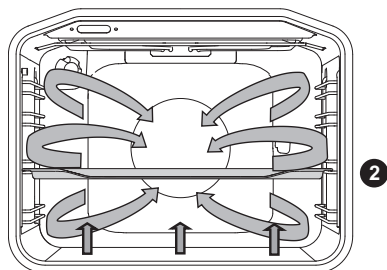


Во овој работен режим. Грејачот за жар и вентилаторот работат истовремено. Овој режим е соодветен за печење месо на жар, како и риба и зеленчук.

(Види опис и совети за ЖАР.)

| Вид храна      | Тежина (g)    | Ниво (од дното нагоре) | Температура (°C) | Време на готвење (во минути) |
|----------------|---------------|------------------------|------------------|------------------------------|
| МЕСО           |               |                        |                  |                              |
| Патка          | 2000          | 2                      | 150-170          | 80-100                       |
| Печено свинско | 1500          | 2                      | 160-170          | 60-85                        |
| Свински плешки | 1500          | 2                      | 150-160          | 120-160                      |
| Свински врат   | 1000          | 2                      | 150-160          | 120-140                      |
| Половина пиле  | 700           | 2                      | 190-210          | 50-60                        |
| Пиле           | 1500          | 2                      | 190-210          | 60-90                        |
| РИБА           |               |                        |                  |                              |
| Пастрмка       | 200 g / парче | 2                      | 200-220          | 20-30                        |

## ТОПОЛ ВОЗДУХ И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ



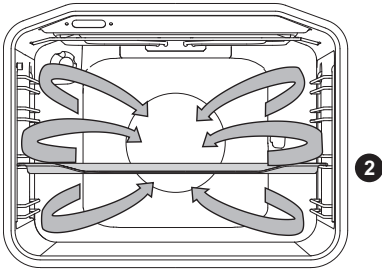
Долниот Грејач, кружниот грејач и вентилаторот на топол воздух се во функција. Соодветно за печење пица, пита со јаболка и овошни колачи.

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

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

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

# ТОПОЛ ВОЗДУХ



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

## Печење месо:

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

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

| Вид храна                | Тежина (g) | Ниво (од дното нагоре) | Температура (°C) | Време на готвење (во минути) |
|--------------------------|------------|------------------------|------------------|------------------------------|
| МЕСО                     |            |                        |                  |                              |
| Печено свинско сосе кожа | 1500       | 2                      | 170-180          | 140-160                      |
| Патка                    | 2000       | 2                      | 160-170          | 120-150                      |
| Гуска                    | 4000       | 2                      | 150-160          | 180-200                      |
| Ќурка                    | 5000       | 2                      | 150-170          | 180-220                      |
| Пилешки гради            | 1000       | 3                      | 180-200          | 60-70                        |
| Полнето пиле             | 1500       | 2                      | 170-180          | 90-110                       |

### Печење на печива:

Се препорачува претходно загревање на рерната.

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

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

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

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

За рамномерно печење внимавајте бисквитите да се со иста дебелина.

| Храна                             | Ниво (од дното нагоре) | Температура (°C) | Време на готвење |
|-----------------------------------|------------------------|------------------|------------------|
| <b>ПЕЦИВА</b>                     |                        |                  |                  |
| Пандишпан торта                   | 2                      | 150-160          | 25-35            |
| Колач со рендано тесто            | 2                      | 160-170          | 25-35            |
| Овошна торта, пандишпан           | 2                      | 150-160          | 45-65            |
| Ролат од пандишпан*               | 2                      | 160-170          | 15-25            |
| Овошен колач со тенка кора        | 2                      | 160-170          | 50-70            |
| Штрудла со јаболка                | 2                      | 170-180          | 40-60            |
| Бисквити, тенка кора*             | 2                      | 150-160          | 15-25            |
| Чајни колачиња*                   | 2                      | 140-150          | 15-25            |
| Колачи со квасец                  | 2                      | 170-180          | 20-35            |
| Колачи од кори                    | 2                      | 170-180          | 20-30            |
| <b>ЗАМРЗНАТА ХРАНА</b>            |                        |                  |                  |
| Штрудла со јаболка и младо сирење | 2                      | 170-180          | 50-70            |
| Пица                              | 2                      | 170-180          | 20-30            |
| Смрзнат помфрит, спремен за рерна | 2                      | 170-180          | 20-35            |
| Крокети, печени во рерна          | 2                      | 170-180          | 20-35            |

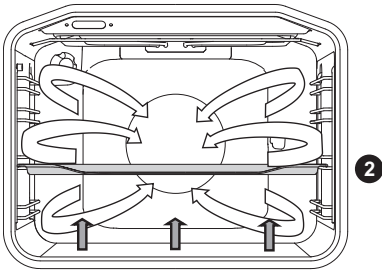
Свездичката (\*) во табелата означува дека рерната треба претходно да се загрее со одбраниот систем.



Не ставајте длабок сад за печење во првата водилка.



# ДОЛЕН ГРЕЈАЧ И ВЕНТИЛАТОР



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

## Конзервирање:

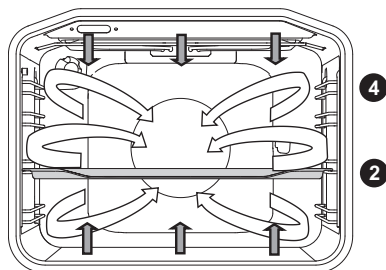
Подгответе ја храната која сакате да ја конзервирате како и теглите во кои би ја ставиле храната. Користете тегли со гумен обрач и стаклен капак. Не користете тегли со навој или метални капаци или метални лименки. Погрижете се теглите да се со еднаква големина, исполнети со иста содржина и цврсто затворени.

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

За време на конзервирањето, внимавајте на храната и гответе се додека течноста во теглите не почне да врие- кога ќе се појават меурчиња во првата тегла.

| Вид храна          | Водилка<br>(од дното<br>нагоре) | Температура<br>( °C) | Време на<br>крчкање<br>(мин) | Температура<br>и време<br>на готвење<br>откако ќе<br>почне да се<br>крчка | Време на<br>отстојување<br>во рерната<br>(мин) |
|--------------------|---------------------------------|----------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| ОВОШЈЕ             |                                 |                      |                              |                                                                           |                                                |
| Јагоди             | 2                               | 160-180              | 30-45                        | /                                                                         | 20-30                                          |
| Овошја со семка    | 2                               | 160-180              | 30-45                        | /                                                                         | 20-30                                          |
| Овошна каша        | 2                               | 160-180              | 30-45                        | /                                                                         | 20-30                                          |
| ЗЕЛЕНЧУК           |                                 |                      |                              |                                                                           |                                                |
| Кисели краставички | 2                               | 160-180              | 30-45                        | /                                                                         | 20-30                                          |
| Грав/моркови       | 2                               | 160-180              | 30-45                        | 120 °C,<br>45–60 мин                                                      | 20-30                                          |

## ГОРЕН И ДОЛЕН ГРЕЈАЧ СО ВЕНТИЛАТОР



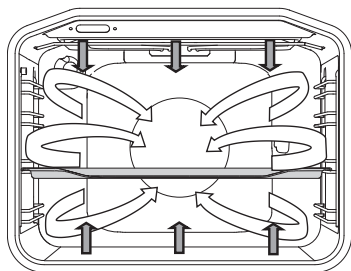
Овој систем се користи за печење за сите типови на печива, за одмрзнување, за сушење на овошје и зеленчук. Пред да ја поставите храната во претходно загреаната рерна, почекајте сијаличката да се изгаси првиот пат. За најдобри резултати печете само на едно ниво/решетка. Рерната треба да биде претходно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

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

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

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

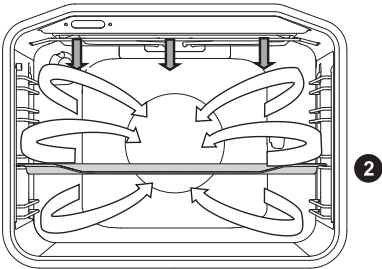
## GENTLEBAKE



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

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

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



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

## ОДМРЗНУВАЊЕ



Во овој режим, воздухот циркулира без работа на грејачите.

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

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

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

## ПОДГРЕВАЧ НА САДОВИ



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

## AQUA CLEAN (ЧИСТЕЊЕ СО ВОДА)



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

# ОДРЖУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ



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

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

## Алуминиумска облога

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

Не користете абразивни средства за чистење или сунѓерчиња.

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

## Предна страна на кукиштето од нерѓосувачки лим

(во зависност од моделот)

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

## Лакирани површини и пластични делови

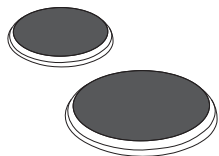
(во зависност од моделот)

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



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

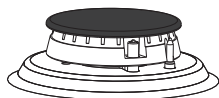
## ГРЕЈНИ ПЛОЧИ



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

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

## ПЛИНСКИ ГОРИЛНИК



Решетката, површината за готвење и деловите од горилникот може да се чистат со топла вода со средство за миене садови. Не чистете ги во машина за миене на садови. Исчистете го термоелементот и свеќичката за палење со мека четка. Овие делови мора да се беспрекорно чисти за правилно да работат. Исчистете ја круната на горилникот и капакот на горилникот. Внимавајте празнините на круната на горилникот да бидат слободни (не блокирани) и чисти. По чистењето, темелно исушете ги сите делови и повторно составете ги правилно. Секој дел кој е накосо поставен го отежнува палењето на горилникот.



Капаците на горилниците се обложени со црн емајл. Заради високите температури, промена на бојата е неизбежна. Сепак, ова не влијае врз работата на горилникот.

# КЛАСИЧНО ЧИСТЕЊЕ НА РЕРНАТА

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

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

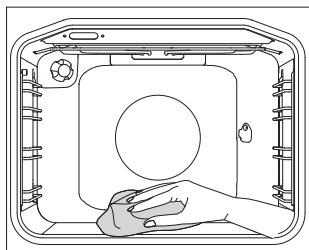
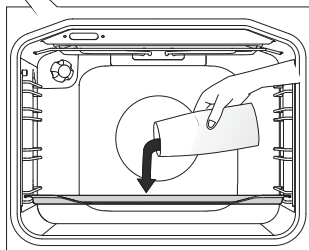
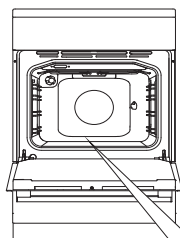
Со тврдокорни и многу јаки нечистотии користете стандардни средства за чистење на рерната. Исплакнете ја рерната темелно со чиста вода за да ги отстраните сите остатоци од средствата за чистење. Никогаш не користете агресивни средства за чистење, абразивни средства за чистење, абразивни сунѓери за чистење,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

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

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



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



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

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

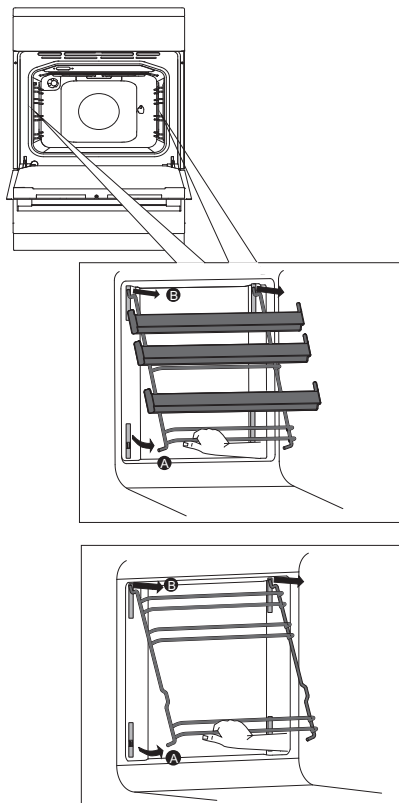
- 3** По 30 минути, остатоците од храна на сидовите од рерната обложени со емајл ќе омекнат и ќе биде полесно да ги отстраните со влажна крпа.



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

# ОТСТРАНУВАЊЕ И ЧИСТЕЊЕ НА ЖИЧАНИ И ТЕЛЕСКОПСКИ ИЗВЛЕЧНИ ВОДИЛКИ

Користете само класични средства за чистење на водилките.



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

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

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

## ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

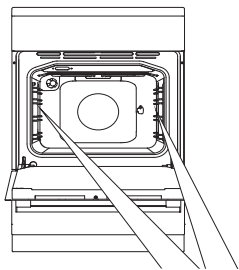
Не отстранувајте ги спојките кои се вградени во рерната.



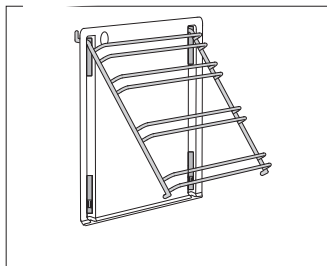
Не мијте ги извличните водила во машина за миење на садови.

# ПОСТАВУВАЊЕ НА КАТАЛИТИЧКИТЕ ДОДАТОЦИ

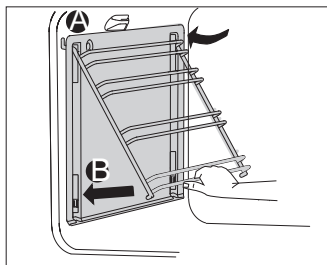
Користете единствено стандардни средства за чистење за да ги исчистите водилките.



Отстранете ги жичаните водилки или извлечните водилки.



**1** Поставете ги водилките на каталитичкиот додаток.



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

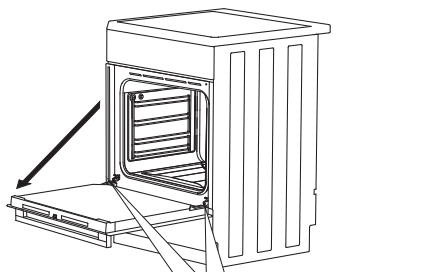
**A** Поставете ги шините на водилката во отворот на горниот дел од рерната.

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



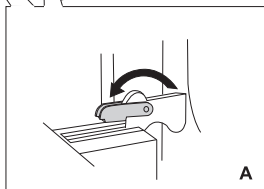
Не мијте ги каталитичките додатаци во машина за миење на садови.

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

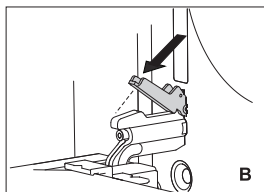


- 1** Најпрвин, целосно отворете ја вратата од рерната (колку што е можно).

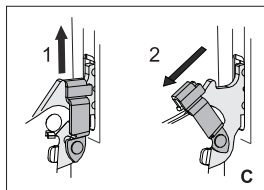
- 2** **A** Ротирајте ги блокадите докрај во почетна положба (во случај на стандардно затворање).



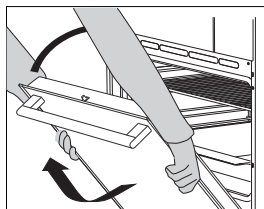
- B** Кај системот на нежно затворање на вратата ротирајте ги блокадите наназад за 90°.



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



- 3** Вратата затворајте ја полека, додека жабците не се вклопат во отворите. Внимателно подигнете ја вратата и извлечете ја од лежиштето за шарки на апаратот.

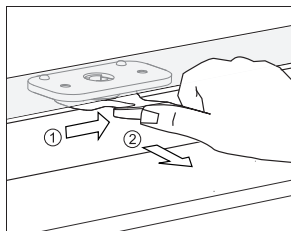


За да ја замените вратата следете го обратниот редослед на постапката. Ако вратата не се отвора или затвора соодветно, уверете се дека зарезите на шарките правилно легнале во своите лежишта.



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

## ЗАКЛУЧУВАЊЕ НА ВРАТА (зависи од моделот)



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



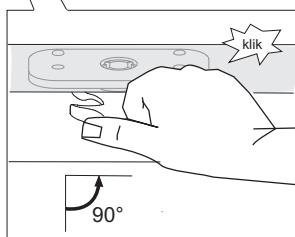
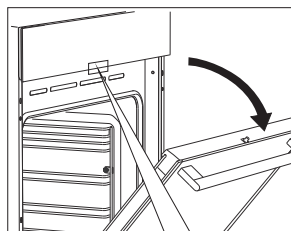
Кога вратата на рерната е затворена, бравата на вратата автоматски се враќа во почетната положба.

## ДЕАКТИВИРАЊЕ И АКТИВИРАЊЕ НА ЗАКЛУЧУВАЊЕТО НА ВРАТАТА

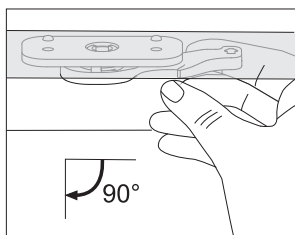


Рерната треба целосно да се излади.

Прво, отворете ја вратата од рерната.



Со палецот притиснете ја бравата на вратата надесно за 90 ° додека не почувствувате клик. Заклучувањето на вратата не е деактивирано.



За повторно активирање на заклучувањето на вратата, отворете ја вратата на рерната и користете го показалецот за десна рака за да ја повлечете рачката кон вас.

## НЕЖНО ЗАТВОРАЊЕ НА ВРАТА (во зависност од моделот)

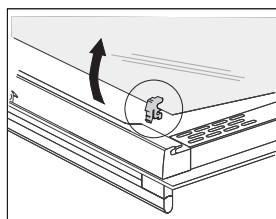
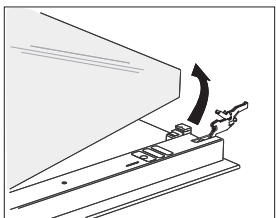
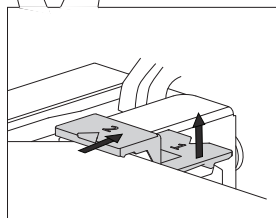
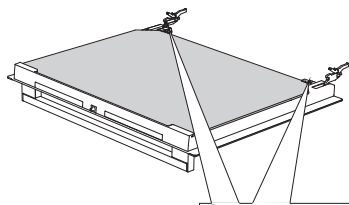
Вратата од рерната е опремена со систем кој ја амортизира силата на затворање на вратата, започнувајќи од агол од 75-степени. Обезбедува едноставно, брзо и нежно затворање на вратата. Доволно е нежно туркање (до 15 степени агол во однос на позицијата на вратата) за вратата да се затвори автоматски и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



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

# ОТСТРАНУВАЊЕ И ВМЕТНУВАЊЕ НА ВНАТРЕШНОТО СТАКЛО НА ВРАТАТА ОД РЕРНАТА

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



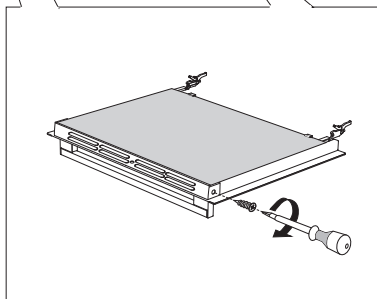
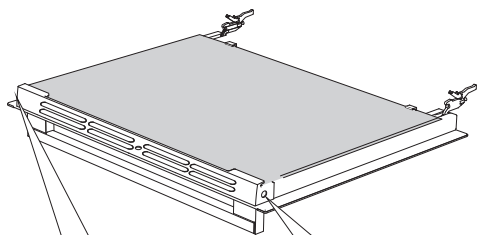
**1** Малку подигнете ги носачите од лева и десна страна на вратата (ознака 1 на лежиштето) и повлечете ги од внатрешното стакло (ознака 2 на лежиштето).

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

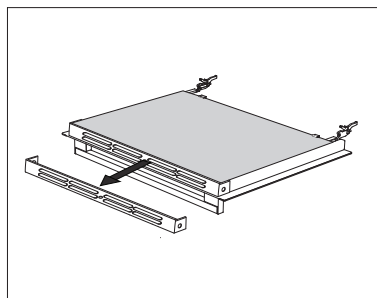
**3** За да го отстраните внатрешното трето стакло (само кај некои модели), подигнете го и отстранете го. Исто така отстранете ги гумените завртки на стакленото окно.



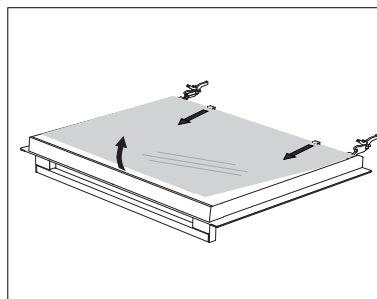
За да го замените внатрешното стакло, следете ја постапката по обратен редослед. Ознаките (полукружно) на вратата и стакленото окно треба да се поклопат.



**1** Одвртете ја завртката од двете страни на вратата



**2** Отстранете го држачот.



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

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

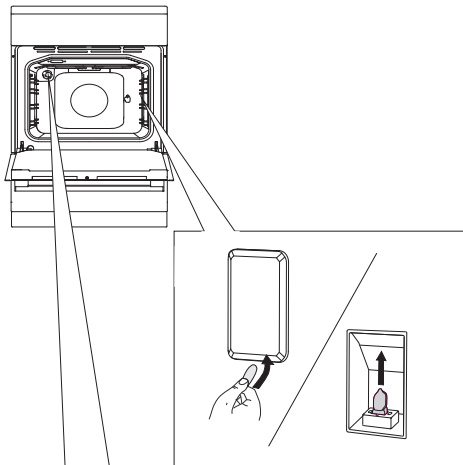


# ЗАМЕНА НА СИЈАЛИЦАТА

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

Користете Филипс (Phillips) шрафцигер (крстач).

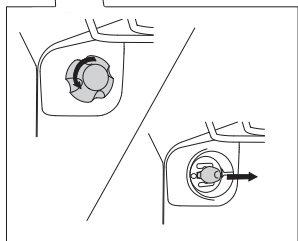
(Халогена сијалица: G9, 230 V, 25 W; стандардна сијалица E14, 25 W, 230 V)



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



Внимавајте да не го оштетите емајлот.



Отстранете го капакот на сијалицата и заменете ја сијалицата.



Користете заштита за да избегнете изгореници.

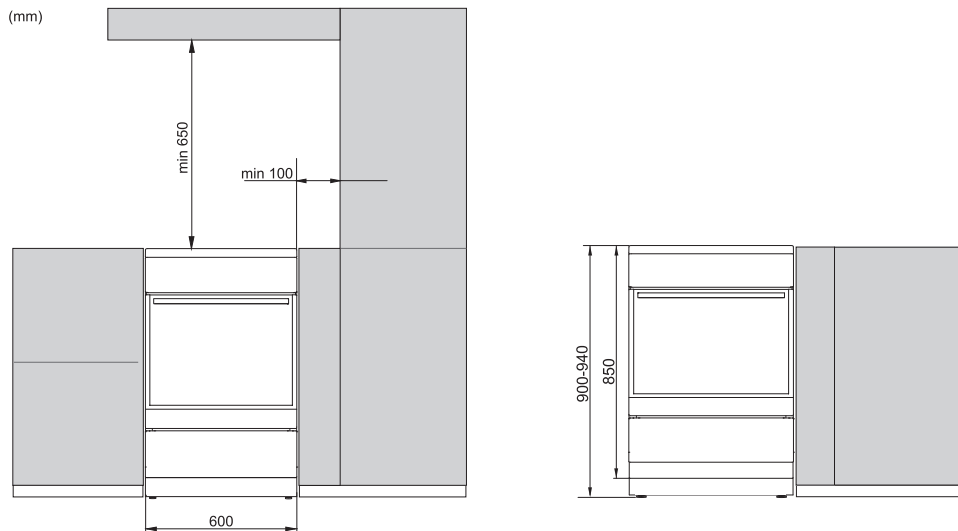
# ТАБЕЛА СО РЕШЕНИЈА НА ПРОБЛЕМИ

| Проблем / грешка                                                                            | Причина                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сензорите не реагираат; екранот а замрзнат.                                                 | Исклучете го апаратот од струја на неколку минути (одвртете го осигурувачот или исклучете го главниот прекинувач); потоа, повторно приклучете го апаратот и вклучете го. |
| Главниот осигурувач во Вашиот дом често паѓа.                                               | Повикајте електричар.                                                                                                                                                    |
| Не свети сијалицата во рерната.                                                             | Процесот на менување на сијалицата е опишан во поглавјето Чистење и одржување.                                                                                           |
| Пецивото не е доволно печено.                                                               | Дали правилно ја подесивте температурата и системот на греачи? Дали врата на рерната е затворена?                                                                        |
| Горилниците не горат/ Пламенот е нерамномерен/нестабилан                                    | Побарајте експерт да го провери доводот на гас!                                                                                                                          |
| Пламенот од горилниците ненадејно се менува.<br>Палењето на горилникот одзема повеќе време. | Монтирајте ги деловите од горилникот правилно.                                                                                                                           |
| Пламенот гасне кратко по палењето                                                           | Држете го копчето притиснато подолго време.<br>Пред да го отпуштите притиснете го појако.                                                                                |
| Решетката во подрачјето на горилникот ја променила бојата?                                  | Исчистете ја решетката со средство за чистење на метал.                                                                                                                  |
| Електричното палење на горилниците не функционира повеќе?                                   | Отворете и внимателно исчистете го отворот помеѓу свеќичката за палење и горилникот.                                                                                     |

Ако проблемот остане нерешен и покрај преземањето на мерките дадени овде, повикајте овластен сервисер. Отстранувањето на грешки односно рекламации кои настанале како резултат на несоодветна употреба на апаратот не е покриено од гаранцијата. Во вакви случаи, трошоците за поправка се сносат од самиот корисник.

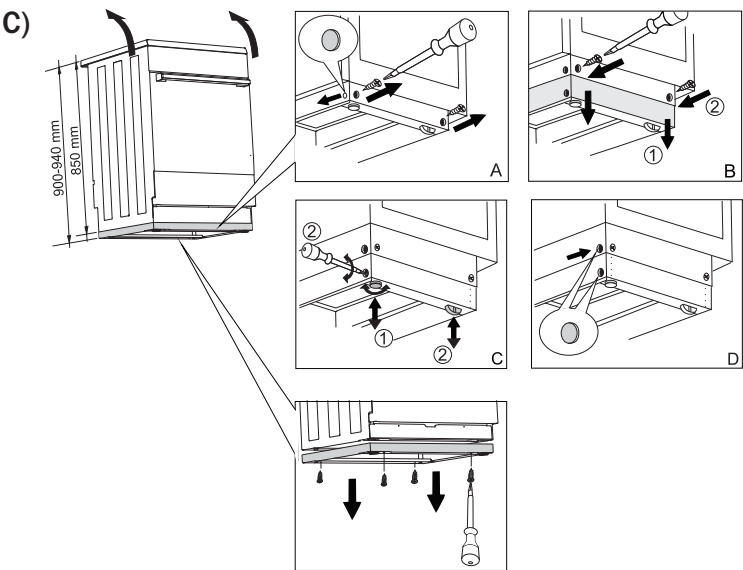
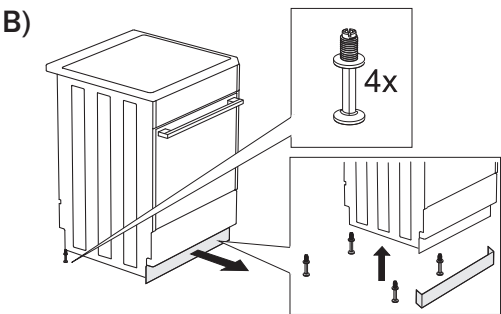
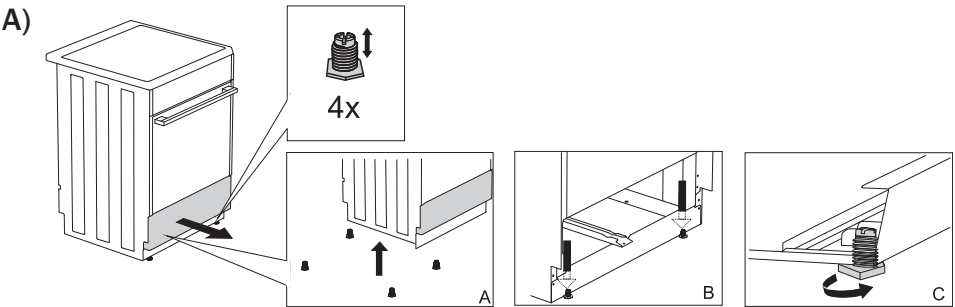
# УПАТСТВА ЗА ВГРАДУВАЊЕ И ПРИКЛУЧУВАЊЕ

## ПОСТАВУВАЊЕ НА АПАРАТОТ (ВО ЗАВИСНОСТ ОД МОДЕЛОТ)

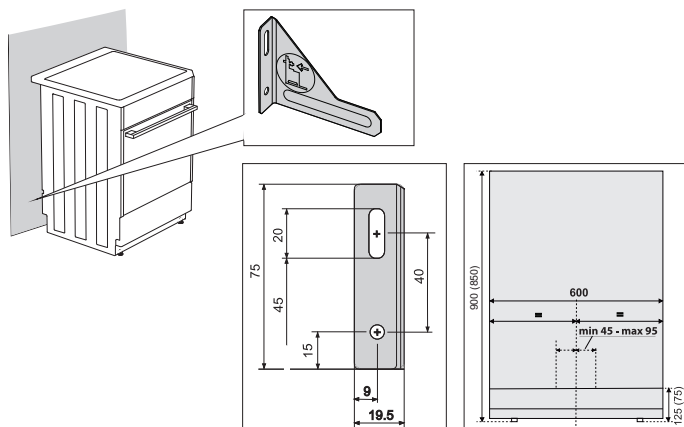


Сидовите или мебелот кој е поставен веднаш до апаратот (под, заден кујнски сид, странични сидови) мора да се отпорни на температура барем до најмалку 90 °C.

# НИВЕЛИРАНЕ НА АПАРАТОТ И ДОПОЛНИТЕЛНА ПОДЛОГА

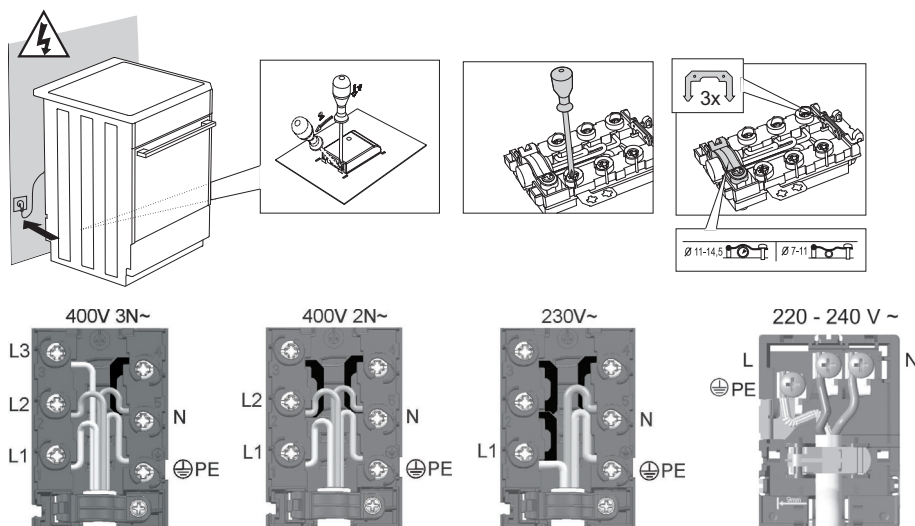


## ЗАШТИТА ОД ПРЕВРТУВАЊЕ НА АПАРАТОТ



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

## ПРИКЛУЧУВАЊЕ НА ГЛАВНИОТ ДОВОД



Приложениот капак мора да биде поставен преку спојникот!

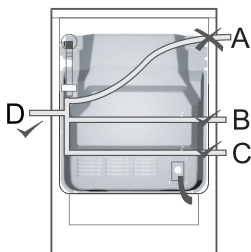
## ПРИКЛУЧОЦИ НА ГАС

### ФАБРИЧКИ ПРИЛАГОДУВАЊА

- Плинските апарати се тестирани и означени со знакот СЕ.
- Плинските апарати се доставуваат запечатени со горилници прилагодени на природен гас тип Н или Е (20 mbar) или со прилагодување на течен природен гас (50 или 30 mbar).  
Податоците се на натписната табличка на апаратот, која е на внатрешната страна на рерната и е видлива кога ќе ја отворите вратата на рерната.
- Пред да го поврзете апаратот, проверете ги локалните барања/услови за приклучување (тип на гас и притисок) и дали тие се сообразни со поставките на апаратот.  
Ако гасот кој го користите не е соодветен со тековните поставки на апаратот повикајте сервисер или дистрибутерот на гас.
- При модифицирање на грејната плоча и измена во однос на работа со друг вид на гас потребно е да се заменат млазниците (видете дел ТАБЕЛА НА МЛАЗНИЦИ).
- Во случај на поправки или ако запечатувањето е оштетено, функционалните делови треба да се тестираат и повторно да се запечати во согласност со упатствата за вградување. Функционалните делови вклучуваат: фиксни млазници за поголем пламен и прилагодлива регулациона завртка за мал пламен.

### ПРИКЛУЧОЦИ НА ДОВОД НА ГАС

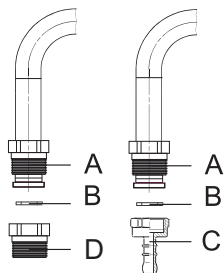
- Апаратот мора да биде приклучен на главниот довод на гас или на плинска боца во согласност со упатствата од локалниот дистрибутер на гас.
- На десната страна на апаратот има приклучок за плин, со надворешен навој ЕН ИСО 228-1, кој може да се конвертира во ЕН ИСО 10226-1/-2 со додатен адаптер и дихтунг (во зависност од регулативата за приклучоци во односната земја).
- Апаратот е исто така опремен со приклучок за течен природен гас и не метален дихтунг (во зависност од моделот).
- Кога го приклучувате апаратот на изворот на плин, шрафот на приклучокот за плин мора да се држи, за да не се врти.
- Користете одобрени не метални дихтунзи и одобрени средства за заптивање на споевите. Користете го секој дихтунг само еднаш. Дебелината на рамните не метални дихтунзи може да се деформира до 25%.
- Приклучете го апаратот на доводот на гас со користење на атестирано еластично црево. Црево не смее да допира до долниот дел од апаратот, задниот дел или горниот дел од рерната –таванот на рерната.



#### Приклучување со еластично црево

Ако апаратот го приклучите со еластично црево, патот на црево то означен со А, не е дозволен.

Ако се користи метална цевка, дозволена е опцијата А.



### Приклучок за приклучување на гас

- A** Приклучок ЕН ИСО 228-1
- B** Неметален дихтунг, со дебелина од 2 мм
- C** Приклучок за црево за гас (во зависност од регулативата за приклучоци во односната земја)
- D** Приклучок за црево ЕН ИСО 10226-1/-2 (во зависност од регулативата за приклучоци во односната земја) (вклучено, во зависност од моделот)

По приклучување проверите го правилното работење на горилниците. Пламенчињата мора да горат со јасно видни сино зелени јадра. Ако пламенот не е стабилен, спрема потреба зголемите ја минималната моќност. На корисникот објасните му го ракувањето со горилниците и заедно прочитајте ги упатствата за употреба.



По приклучувањето на апаратот, проверете го запечатувањето на сите спојки.

### ПРИСПОСОБУВАЊЕ НА ГОРИЛНИЦИТЕ ЗА КОРИСТЕЊЕ СО ДРУГ ВИД НА ГАС

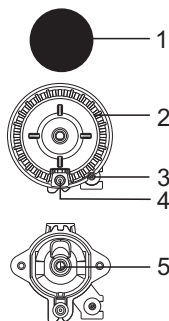
- При приспособување на горилниците за користење на друг тип на гас не бара отстранување на грејната плоча од работната површина.
- Пред да ги направите измените исклучете го апаратот од главната електрична мрежа и затворете го вентилот за довод на гас.
- Заменете го постоечкиот млазник за номинално топлотно оптеретување со соодветни млазници за нов тип на гас (види табела).
- При приспособување на апаратот за користење на течен природен гас, зацврстете ја регулационата завртка за минимално топлотно оптеретување за да достигнете минимално топлотно оптоварување.
- При приспособување на апаратот за користење на природен гас, одвртете ја регулационата завртка за минимално топлотно оптеретување за да достигнете минимално топлотно оптоварување но не повеќе од 1,5 кругови.

По приспособувањето на апаратот за користење на друг различен тип на гас, заменете ја старата налепница со информациите за типот на гасот (на натписната табличка) со релевантна нова налепница и тестирајте ја функционалноста и непропустливоста на апаратот.

Внимавајте електричните проводници, термостатот и термоелементите да не навлегуваат во просторот на проток на гас.

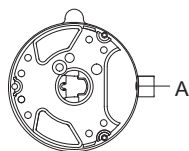
### Елементи за приспособување

- Елементите за приспособување за минимално топлотно оптоварување на горилниците се достапни преку отворите на контролната плоча.
- Отстранете ја носечката решетка, капаците на горилникот и круните на горилникот.
- Отстранете ги копчињата за управување.



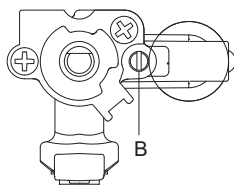
### Горилник за готвење

1. Капак на круната на горилникот
2. Круна на горилникот со носач на капакот на горилникот
3. Термoeлемент (само со некои модели)
4. Свеќичка за палење
5. Млазница



### Троен (три-прстенест) горилник

- A Млазник



### Вентил за гас со безбедносен уред

- B Регулациона завртка за минимално топлотно оптеретување



# ТАБЕЛА НА МЛАЗНИЦИ

| Вид и притисок на гас                                                                                                                                                                  |                                      | Помошен горилник |      |        |      | Нормален горилник |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------|------|--------|------|-------------------|------|
|                                                                                                                                                                                        |                                      | Стандарден       |      | Брз    |      |                   |      |
|                                                                                                                                                                                        |                                      | Макс.            | Мин. | Макс.  | Мин. | Макс.             | Мин. |
| <b>Природен гас Н</b><br>$W_o=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ ,<br><b>Природен гас Е,</b><br><b>Природен гас Е+</b><br>$W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$<br>G20,<br>$p=20\text{mbar}$ | Номинално топлотно оптеретување (kW) | 1                | 0,36 | 1      | 0,36 | 1,90              | 0,46 |
|                                                                                                                                                                                        | Потрошувачка (l/h)                   | 95,21            | 34,4 | 95,21  | 34,4 | 180,9             | 43,8 |
|                                                                                                                                                                                        | Млазник type (1/100 mm)              | 77               | -    | 78     | -    | 104               | -    |
|                                                                                                                                                                                        | Млазник -ИД                          | 162081           |      | 162082 |      | 162083            |      |
| <b>Течен гас</b><br>3+, В/Р<br>$W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$<br>G30<br>$p=30 \text{ mbar}$                                                                                       | Номинално топлотно оптеретување (kW) | 1                | 0,36 | 1      | 0,36 | 1,90              | 0,46 |
|                                                                                                                                                                                        | Потрошувачка (g/h)                   | 71,7             | 26,2 | 71,7   | 26,2 | 138,1             | 33,4 |
|                                                                                                                                                                                        | Млазник type (1/100 mm)              | 50               | 24   | 50     | 24   | 69                | 26   |
|                                                                                                                                                                                        | Млазник -ИД                          | 162162           |      | 162162 |      | 162164            |      |

| Вид и притисок на гас                                                                                                                                                                  |                                      | Голем горилник |      | Троен горилник (три-прстенест) |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------|------|--------------------------------|-------|
|                                                                                                                                                                                        |                                      |                |      |                                |       |
|                                                                                                                                                                                        |                                      | Макс.          | Мин. | Макс.                          | Мин.  |
| <b>Природен гас Н</b><br>$W_o=45,7 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ ,<br><b>Природен гас Е,</b><br><b>Природен гас Е+</b><br>$W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$<br>G20,<br>$p=20\text{mbar}$ | Номинално топлотно оптеретување (kW) | 3              | 0,76 | 3,5                            | 1,56  |
|                                                                                                                                                                                        | Потрошувачка (l/h)                   | 285,64         | 72,4 | 333,2                          | 148,5 |
|                                                                                                                                                                                        | Млазник type (1/100 mm)              | 129            | -    | 140                            | •     |
|                                                                                                                                                                                        | Млазник -ИД                          | 162084         |      | 162085                         |       |
| <b>Текој ріп</b><br>3+, В/Р<br>$W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$<br>G30<br>$p=30 \text{ mbar}$                                                                                       | Номинално топлотно оптеретување (kW) | 3              | 0,76 | 3,5                            | 1,56  |
|                                                                                                                                                                                        | Потрошувачка (g/h)                   | 215,0          | 55,3 | 254,5                          | 113,4 |
|                                                                                                                                                                                        | Млазник type (1/100 mm)              | 87             | 33   | 93                             | 57    |
|                                                                                                                                                                                        | Млазник -ИД                          | 162165         |      | 162166                         |       |

- Регулационите завртки за течен гас се вградени и подесени во фабрика во однос на типот на гас за кој се однесуваат односно за кој апаратот е фабрички приспособен.
- При приспособување на апаратот за користење на разичен тип на гас, регулационата завртка мора да се прицврсти или одврти за да се подеси протокот на гас (не одвртувајте ја регулационата завртка повеќе од 1,5 кругови).

Мојноста на горилникот е наведена во однос на горната калорична вредност. (Hs).



Овие работи може да ги врши само стручно лице овластено од дистрибутерот на гас или од овластен сервисен центар.

# ОДЛАГАЊЕ

---



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

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

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

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



