

VIVAX

Made for you

FC-31601 IFG
FC-31501 IFG
FC-31501 WH
FC-22501 WH

FC-04501 WH
FC-04601 WH
FC-31601 WH
FC-22601 WH

HR

Upute za uporabu

Jamstveni list / Servisna mjesta

BIH

Korisničko uputstvo

Garantni list / Servisna mjesta

SR

Korisničko uputstvo

Informacije potrošačima / Servisna mesta

CG

Korisničko uputstvo

Garantni list / Servisna mjesta

MAK

Упатства за употреба

Гарантен лист / Сервисни места

AL

Udhëzime për shfrytëzim

Fletë garancie / Serviset e autorizuar

EN

User manual

FC-31601 II FG
FC-31501 I FG
FC-31501 WH
FC-22501 WH

FC-04501 WH
FC-04601 WH
FC-31601 WH
FC-22601 WH

HR BIH CG

Upute za uporabu
Samostojeći štednjaci

Napomena:

Ova uputa za rukovanje je pripravljena za više modela. Neke opcije definirane u uputi možda neće biti dostupne na Vašem štednjaku.

UPOZORENJE!

Ne koristite plinsko crijevo na stražnjoj vrućoj strani pećnice.

Uređaj mora biti postavljen u skladu s važećim propisima i smije se koristiti samo u prostorijama s dostatnim provjetravanjem. Pročitajte upute za rukovanje prije postavljenja ili korištenja uređaja.

Vrsta plina:

LPG propan-butan G30

NG prirodni plin G20

Tlak:

G30 - 30mBar

G20 - 20mBar

Tvornička postavka je za plin propan-butan G30 - 30mBar

Zahvaljujemo na kupnji ovog modernog uređaja proizvedenog uporabom najnovije tehnologije. Molimo pažljivo pročitajte ovaj priručnik te ga sačuvajte za buduću uporabu.

VAŽNO:

Ovaj uređaj je jednostavan za uporabu no kako biste postigli željene rezultate potrebno je prije uporabe pročitati ovaj priručnik i pridržavati se svih uputa navedenih u njemu.

Priručnik sadrži informacije vezane uz instalaciju, uporabu i održavanje, te korisne savjete za uporabu uređaja.

CE

Ovaj uređaj je u skladnosti sa sljedećim Odredbama Europske komisije .

- LVD i EMC Direktiva (Odredba o niskonaponskim uređajima)
- GAD Direktiva (Odredba o plinskim uređajima) te sa svim ostalim važećim uredbama i pravilnicima.

Važno je da ovaj priručnik pohranite kako biste ga mogli u slučaju potrebe ponovno konzultirati. Ukoliko uređaj prodate ili date trećoj osobi molimo prosljedite joj i ovaj priručnik kako bi se novi vlasnik upoznao sa funkcijama uređaja i upozorenjima važnim sa sigurnu i neometanu uporabu uređaja.

SIGURNOSNA UPOZORENJA

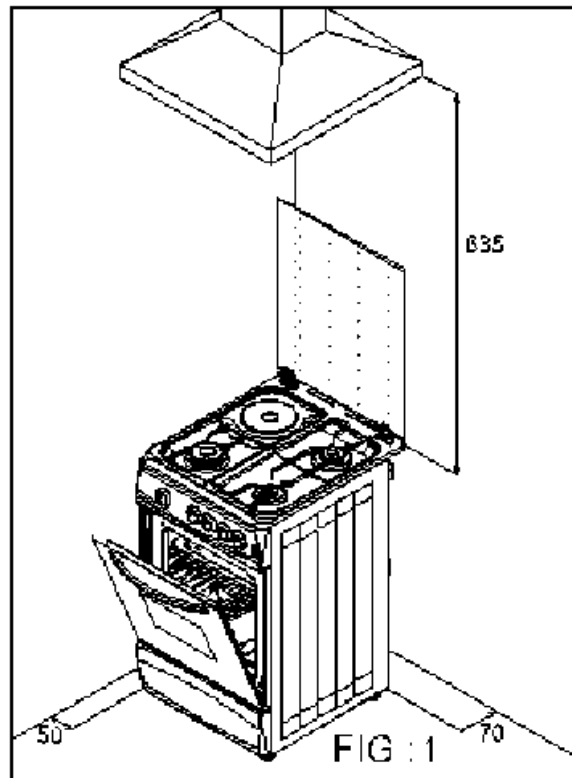
Upozorenja navedena u ovom priručniku služe za Vašu i zaštitu drugih ljudi. Stoga Vas molimo da pažljivo pročitate sve upute za instalaciju i uporabu štednjaka.

Obratite pozornost na minimalne zdravstvene i sigurnosne zahtjeve.

- Ovaj uređaj je namijenjen za uporabu od strane odraslih osoba stoga ne dopuštajte djeci da se s njime igraju.
- Uređaj je namijenjen za spravljanje hrane te ga nemojte koristiti za druge namjene.

- **Razmaci oko uređaja prilikom instalacije;**

- Budite sigurni da je električna instalacija uzemljena te da napon instalacije odgovara naponu ovog uređaja. Proizvođač nije odgovoran za štete prouzročene nepravilnom instalacijom.
- Instalaciju treba izvršiti kompetentna i kvalificirana osoba u skladu za zakonskim propisima.
- Pazite da električni priključni kabel te dovod plina ne dotiču vruće površine uređaja. U slučaju oštećenja priključni kabel i dovod plina potrebo je zamijeniti od strane ovlaštenog servisa



SL : 1

- Priključite dovod plina što bliže izvoru plina i provjerite priključak plina zbog istjecanja. Pri provjeri istjecanja plina, nikada ne koristite upaljač, šibice ili cigarete. Prije promjene žarulje u pećnici, uređaj isključite iz zidne utičnice.
- Izmjene na strujnim instalacijama, koje mogu biti potrebne za instalaciju uređaja, treba izvršiti električar
Izmjene, ili pokušaji izmjene, uređaja mogu biti opasne.
- Na plamenike ili el. ploče ne bi trebalo postavljati nestabilne ili deformirane posude kako ne bi došlo do njihovog prevrtanja, koje može prouzročiti ozljede.
- Posebna pažnja je potrebna prilikom kuhanja sa uljem ili masti.
- Uređaj ostaje vruć još dugo vrijeme nakon što ga isključite.

- Nепrestano nadzirite djecu i pazite da ne dodiruju vruće površine ili budu u blizini uređaja dok ga koristite ili dok se u potpunosti ne ohladi.
- Namjena poklopca, ukoliko ga uređaj posjeduje, je zaštita površine štednjaka od prašine kada je zatvoren i zaustavljanje prskanja kada je otvoren.
- Ne koristite uređaj u druge svrhe.
- Prije zatvaranja uvijek očistite poklopac.
- Prije zatvaranja poklopca uvijek pričekajte da se plamenici i el. ploče ohlade.
- Svi poklopci, stakleni ili metalni, se mogu skinuti zbog jednostavnijeg čišćenja.
- Kada ne koristite uređaj uvijek budite sigurni da su regulatori na položaju "0" (STOP).
- Kada koristite gril ili pečete meso na rešetki uvijek ispod mesa postavite posudu za mast. U posudu ulijete malo vode kako biste izbjegli gorenje masti i neugodne mirise.
- Prilikom uklanjanja posude za mast iz pećnice uvijek koristite kuhinjske rukavice.
- Dodatke (rešetku i posudu za mast) bi prije prve uporabe trebalo oprati.
- Pazite prilikom uporabe sredstava za čišćenje u spreju. Nikada ne prskajte po grijačima.
- Ukoliko se prilikom stavljanja u ili uklanjanja hrane iz pećnice po dnu pećnice prolije velika količina ulja, soka, itd. prije nastavka pečenja očistite pećnicu kako biste izbjegli neugodan dim i opasnost od zapaljenja ulja.
- Osigurajte neometan protok zraka oko plinskog uređaja jer loš protok zraka može rezultirati nedostatkom kisika.

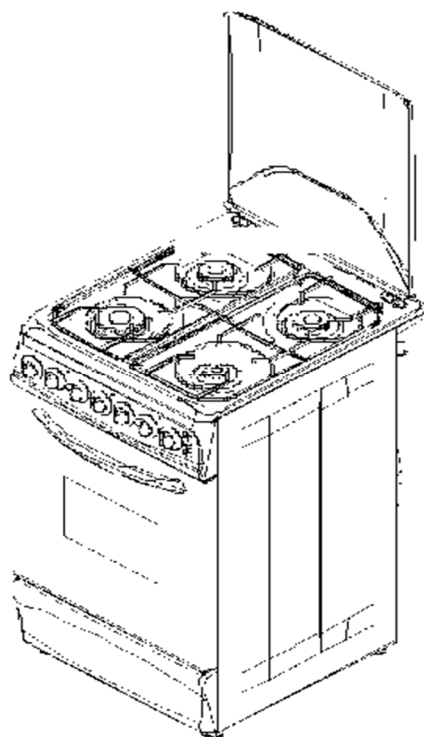
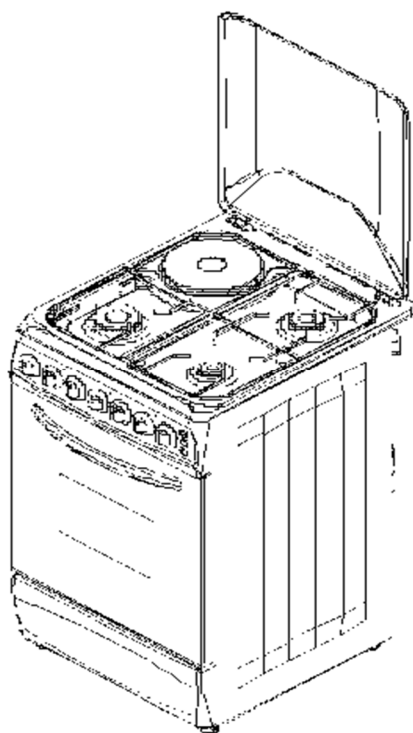
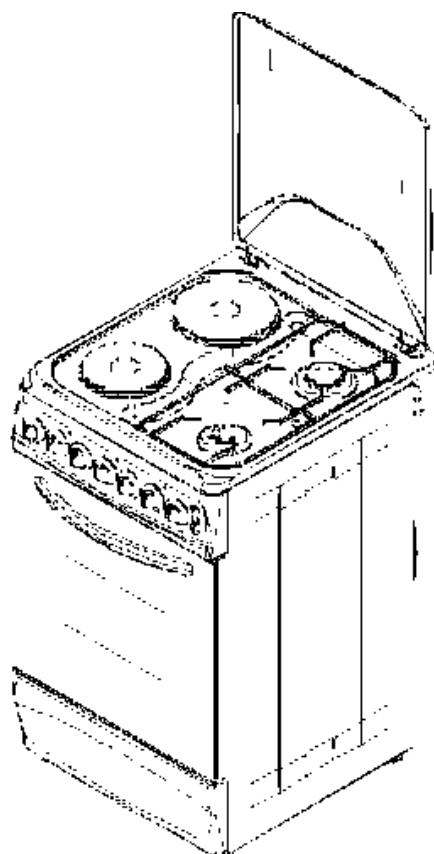
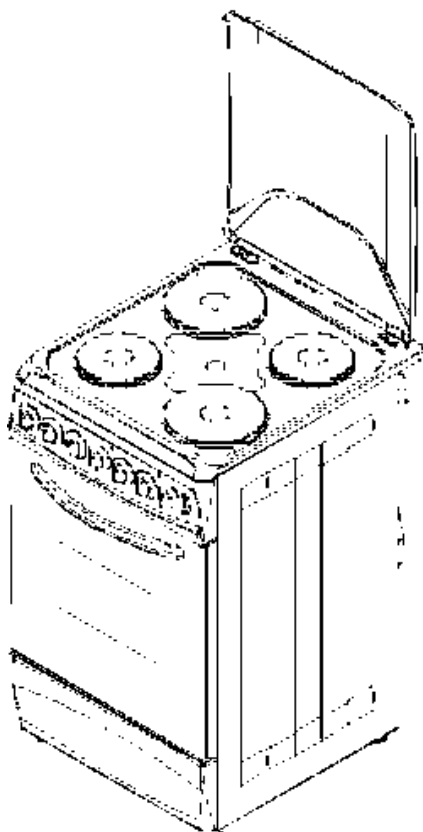
UPOZORENJE: Uporaba plinskog štednjaka proizvodi toplinu i vlagu u prostoriji u kojoj se štednjak nalazi. Osigurajte dobro prozračivanje prostorije otvaranjem prirodnih ventilacijskih otvora ili instalacijom kuhinjske nape.

- Iz higijenskih i sigurnosnih razloga štednjak treba održavati čistim. Nakupine masnoće ili druge hrane mogu uzrokovati požar.
- Izbjegavajte postavljanje štednjaka u blizinu zapaljivih materijala (npr. zavjesa, kuhinjskih krpa, papira itd.)
- Ne zatvarajte poklopac dok i jedan plamenik gori ili radi električna ploča.



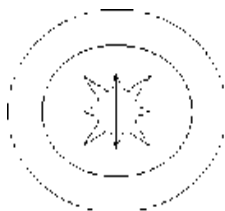
- Isključivo koristite tip plina naveden na naljepnici smještenoj u blizini plinske cijevi.
- Uređaj je težak te ga stoga oprezno pomičite.
- Prije održavanja ili čišćenja isključite štednjak iz strujne utičnice te pričekajte da se u potpunosti ohladi.
- Plamenici se lakše pale prije postavljanja posuda na njih.
- Nakon paljenja provjerite je li plamen pravilan.
- Prije uklanjanja posude uvijek smanjite plamen ili ga ugashite.
- Uvijek ispravno umetnite rešetku u pećnicu.
- Ukoliko ima ploča koje se same čiste njih bi trebalo čistiti samo deterdžentom i vodom.
- U ladicu na dnu pećnice se smije stavljati isključivo posuđe otporno na toplinu. U ladicu nemojte stavljati zapaljive predmete.
- U slučaju potrebe ne pokušavajte sami popravljati štednjak već to prepustite ovlaštenom servisu. Popravci od strane nestručnih osoba mogu prouzrokovati daljnja oštećenja. Kontaktirajte ovlaštenu servis i inzistirajte na uporabi originalnih zamjenskih dijelova.
- Nikada ne postavljajte praznu posudu na plamenik ili el. ploču koja radi.
- Za potpuno isključivanje uređaja, isključite uređaj iz zidne utičnice

UPORABA



PALJENJE PLAMENIKA

Za paljenje plamenika, prije postavljanja posude, koristite odgovarajući prekidač označen malom iskrom. Pritisnite odgovarajući regulator, zakrenite ga ulijevo do maksimalnog položaja, pritisnite prekidač za paljenje te kada se plamen zapali postavite željenu jačinu plamena.



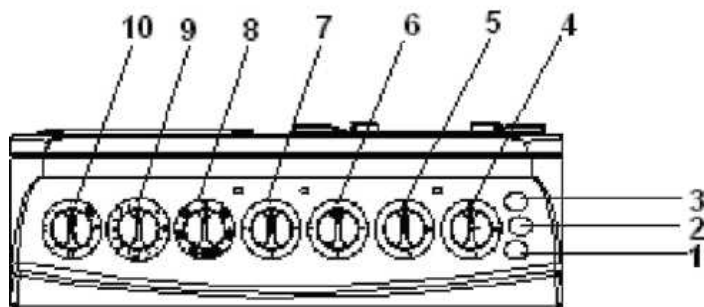
SL. 4 PALJENJE

Ukoliko se plamenik nakon nekoliko pokušaja ne upali provjerite jesu li plamenik štitnik i njegov poklopac ispravno postavljeni. Za prekid dotoka plina okrenite regulator udesno na položaj "0".

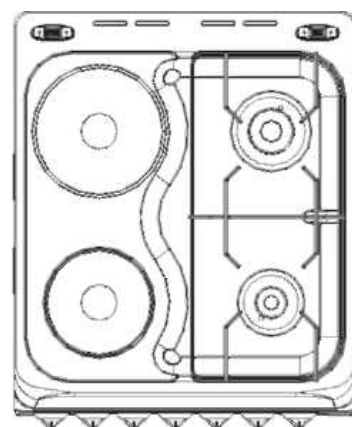
Kada tijekom kuhanja koristite mast ili ulje budite dodatno oprezni jer se mogu, ukoliko se pregriju, zapaliti.

REGULATORI NA ŠTEDNJAKU

Regulatori za uporabu plinskog štednjaka mogu se naći na upravljačkoj ploči.



Sl. 5a



Sl. 5b

Tablica 1.

1-LAMPICA	7-PREDNJA LIJEVA 1000W EL. PLOČA
2-PALJENJE	8-REGULATOR ZA PEĆNICU
3-GRIL	9-TERMOSTAT
4-PREDNJI DESNI MALI PLAMENIK	10-SAT
5-STRAŽNJI DESNI SREDNJI PLAMENIK	
6-STRAŽNJA LIJEVA 1500W E. PLOČA	

Regulatore bi trebalo zakretati ulijevo (suprotno od smjera kazaljke na satu).

UPORABA PLAMENIKA:

Svaki plamenik je opremljen plinskim ventilom koji posjeduje "pritisni i okreni" sigurnosni sustav za paljenje plamenika ;

*lagano pritisnite i okrenite ulijevo regulator plamenika kojeg želite upaliti

- * plamenik zapalite upaljačem III pritiskom tipke za paljenje (ukoliko je Vaš štednjak posjeduje)
- * jačinu plamena možete podešavati zakretanjem regulatora.

- Ugašen plamenik
- Maksimalna jačina plamena
- ^ Minimalna jačina plamena



Sl.6

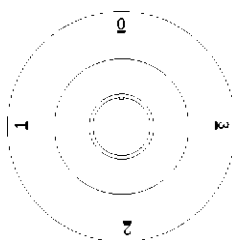
UPORABA EL. PLOČE : (KOMBINIRANI ŠTEDNJACI)

Okrenite dogovarajući regulator udesno te će se upaliti lampica koja naznačuje da el. ploča radi.

Po završetku kuhanja isključite el. ploču okretanjem regulatora na položaj "0". El. ploče posjeduju stupnjeve snage navedene u tablici 2.

Tablica 2.

Položaj regulatora	0	1 (250 W)	2 (750 W)	3 (1000 W)
Funkcija	isklj.	razina za slabo grijanje i kuhanje	Razina za kuhanje i kipljenje	Razina za brzo kuhanje, kipljenje i pečenje

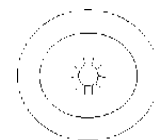


SL. 7 REGULATOR EL. PLOČE

PRILIKOM UPORABE EL. PLOČE IMAJTE NA UMU SLJEDEĆE

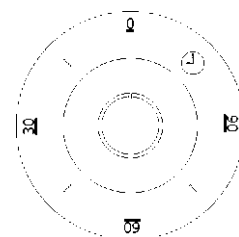
- Pri prvoj uporabi postavite el. ploču na sva tri položaja po 5 minuta kako bi se materijal za zaštitu gornje površine stabilizirao.
- Koristite ravne posude promjera identičnog promjeru ploče.
- Ne postavljate ništa između ploče i posude.
- Nakon uporabe el. ploče, kada se ohladi, očistite površinu ploče mokrom krpom. Za čišćenje nemojte koristiti tvrde ili krute predmete.

LAMPICA Kada okrenete regulator lampica na štednjaku počinje svijetliti.
UPORABA MEHANIČKOG SATA:



SL. 8

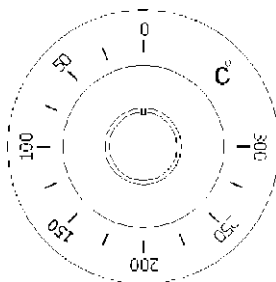
Mehanički sat se može koristiti za odbrojavanje vremena do 90 minuta. Vrijeme možete postaviti zakretanjem sata udesno. Kada vrijeme istekne oglašava se zvučni signal. Ukoliko želite prekinuti odbrojavanje prije isteka postavljenog vremena samo okrenite prekidač na položaj "0".



SL. 9 Mehanički sat

TERMOSTAT:

Ovu funkciju posjeduju samo električne pećnice. Za odabir željene temperature okrenite regulator udesno.



Sl. 10 Termostat

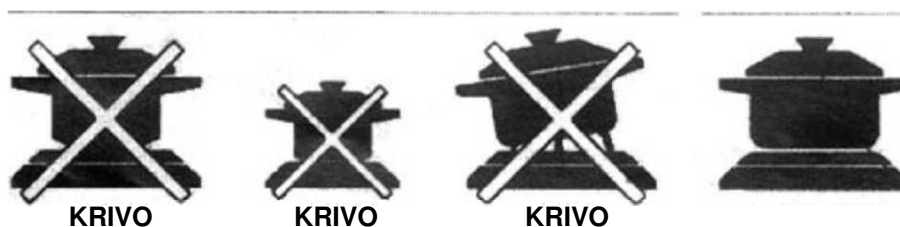
Zapamtite da posude sa širokim dnom omogućuju brže kuhanje od posuda sa uskim dnom. Uvijek koristite odgovarajuće posude a tip hrane koji spremate. Posebno pazite na to da posude ne budu previše male za tekućine jer se one mogu jednostavno preliti.

Nadalje, za brže kuhanje posude ne bi smjele biti previše velike. U biti, masnoća i sokovi se mogu raširiti po dnu i lako zapaliti.

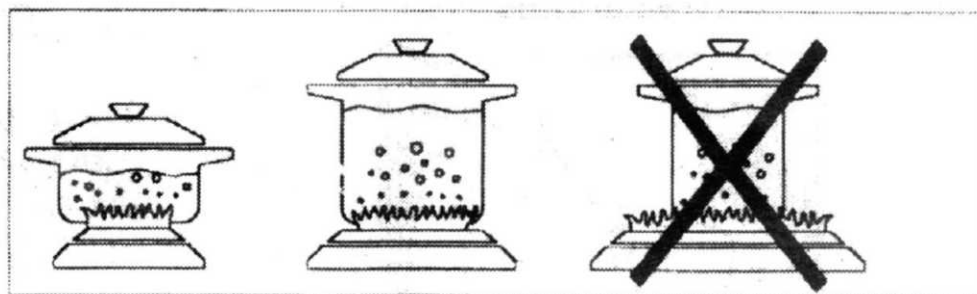
Bolje je koristiti kalupe za kolače koji se ne otvaraju. U biti, iz kalupa koji se otvaraju mogu istjecati sokovi i šećer, koji zatim padaju na dno pećnice ili posude za pečenje te se tamo zapeku, što otežava čišćenje.

Izbjegavajte postavljanje posuda sa plastičnim drškama u pećnicu jer nisu otporne na toplinu.

Za maksimalnu učinkovitost i minimalnu potrošnju plina trebali biste koristiti posude čiji promjer odgovara promjeru plamenika.



PRAVILA ZA UPORABU EL. PLOČE SU PRIKAZANA NA DONJOJ SLICI









Sl. 12

Također se preporuča da poklopite posude u kojima vrijetu tekućine te da, čim tekućina zavre, smanjite plamen na razinu dostatnu za održavanje vrenja.

UPORABA ELEKTRIČNE PEĆNICE;

Električna pećnica posjeduje gornji grijač sa grilom, donji grijač, turbo ventilator i turbo ventilator sa grijačem (više funkcionalan turbo ventilator). Kako biste postavili regulator u željeni položaj;

Gril:.....	
Gornji grijač:	
Turbo ventilator + gornji i donji grijač:.....	
Gornji o donji grijač:.....	
Turbo ventilator sa grijačem:	
Turbo ventilator:	



SL.13 Regulator pećnice

Regulator pećnice upravlja plamenikom pećnice i plamenikom grila. Kod ovih modela sigurnosni sustav isključuje dovod plina ukoliko se plamen ugasi.

Ukoliko želite koristiti donji plamenik pećnice okrenite regulator ulijevo i pritisnite prekidač za paljenje dok se plamenik ne zapali. Pritisnite i držite 10-15 sekundi da se sigurnosti sustav deaktivira. Kako biste podesili jačinu plamena možete okrenuti regulator na oznaku malog ili velikog plamena.

Ukoliko želite koristiti plamenik grila okrenite regulator udesno i pritisnite prekidač za paljenje dok se plamenik ne upali.

Prekidač za paljenje se ne smije koristiti dulje od 15 s. Ukoliko se nakon 15 s plamenik na zapali prekinite sa uporabom prekidača i otvorite vrata pećnice te pričekajte minimalno 1 minutu prije ponovnog pokušaja paljenja plamenika.

Ručno paljenje plinske pećnice:

Pritisnite regulator te plameniku koji želite zapaliti prinesite plamen. Okrenite odgovarajući regulator ulijevo na maksimalan položaj. Držite regulator pritisnutim 15 sekundi te ga zatim otpustite. Ukoliko se plamenik ugasi ponovite gornji postupak.

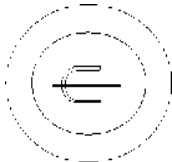
ZAGRIJAVANJE:

Nakon što upalite pećnicu ostavite vrata otvorenima na nekoliko minuta, zatim ih zatvorite i okrenite regulator na željeni položaj. Prije umetanja hrane otprilike 15 minuta zagrijavajte pećnicu.

UKLJUČIVANJE GRILA:

Za uporabu grila okrenite odgovarajući regulator. Plamenik grila se može upaliti samo kada je plamenik pećnice isključen (Sigurnosni prekidač onemogućuje istovremenu uporabu dvaju različitih izvora topline). UPORABA GRILA:

Postavite hranu na ražanj, pazeći pritom da je dobro učvršćenja između dvije vilice, te rasporedite težinu kako se motor ne bi nepotrebno naprezao.



Sl. 14 GRIL

Kada pritisnete prekidač grila, gril se počinje okretati.

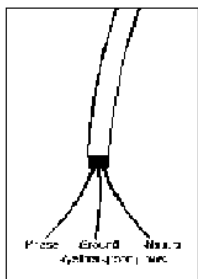
UPUTE ZA INSTALACIJU:

Ovaj uređaj nije opremljen uređajem za uklanjanje nusproizvoda izgaranja. Preporuča se da ga instalirate na dobro prozračena mjesta, u skladu sa zakonskim propisima.

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE:

Ovaj uređaj je namijenjen za rad sa jednofaznom strujom napona 230 V. Prije povezivanja uređaja na izvor el. energije provjerite sljedeće:

- Odgovara li napon strujne mreže u Vašem domaćinstvu radnom naponu uređaja (pogledajte pločicu sa tehničkim podacima)



Sl. 13

- Je li uređaj ispravno uzemljen pute odgovarajućeg utikača i strujne utičnice. Uređaj se isporučuje bez utikača: stoga morate instalirati utikač koji odgovara

naponu navedenom na pločici sa tehničkim podacima. Utikač treba uključiti u odgovarajuću strujnu utičnicu. Ukoliko želite uređaj spojiti izravno na strujnu mrežu (bez utikača) morate u skladu sa zakonskim propisima instalirati i odgovarajući osigurač. Smeđa naponska žica (izlazi iz spojnice razvodne kutije štednjaka) mora uvijek biti spojena na fazu strujne mreže. U slakom slučaju strujni kabel mora biti postavljen tako da se u niti jednom trenutku ne zagrijava do 50°C iznad sobne temperature.

PROIZVOĐAČ NE PREUZIMA ODGOVORNOST U SLUČAJEVIMA U KOJIMA SIGURNOSNE MJERE NIJE MOGUĆE ISPUNITI.

UPOZORENJE: Ovaj uređaj mora biti uzemljen.

POVEZIVANJE NA PLINSKU INSTALACIJU:

Povezivanje na plin treba izvršiti u skladu sa zakonskim propisima. Tvrtka koja je proizvela uređaj ga je testirala za rad sa vrstom plina navedenom na naljepnici smještenoj na stražnjoj strani uređaja, pored plinske cijevi. Obavezno povežite uređaj na vrstu plina navedenu na dotičnoj naljepnici.

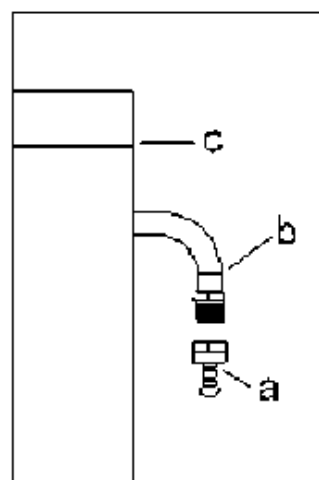
UPORABA KRUTE CIJEVI, ILI FLEKSIBILNE METALNE CIJEVI ZA POVEZIVANJE:

Za veću sigurnost pri povezivanju na plin preporuča se uporaba krutih cijevi (primjerice bakrenih) ili fleksibilne čelične cijevi od nehrđajućeg čelika kako bi se izbjeglo istezanje cijevi

Promjer dovode cijevi je G 1/4

Za ovaj tip instalacije povezivanje na plin bi trebalo izvršiti isključivo uporabom

fleksibilnih metalnih cijevi, u skladu sa zakonskim propisima.



Sl. 14

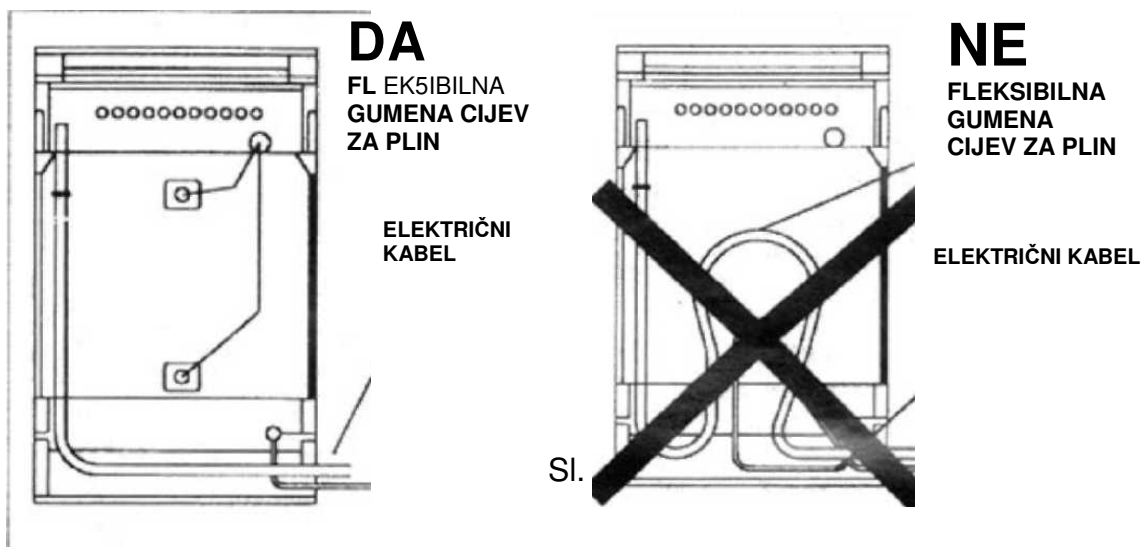
UPORABA FLEKSIBILNIH, NEMETALNIH CIJEVI, ZA POVEZIVANJE:

Za povezivanje na plin se osim metalnih mogu koristiti i nemetalne fleksibilne cijevi, u skladu sa zakonskim propisima.

Fleksibilna cijev se mora učvrstiti stezaljkama, u skladu sa zakonskim propisima

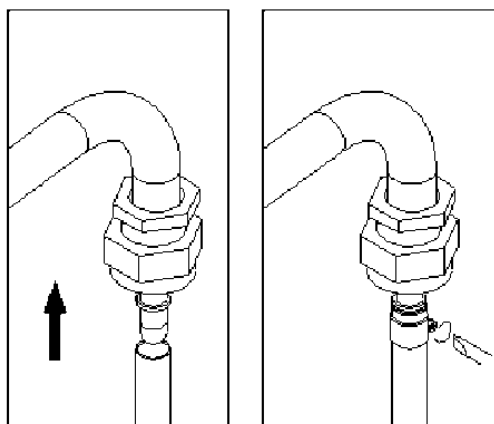
Prilikom uporabe nemetalne cijevi treba paziti na sljedeće:

- Temperatura cijevi nikada ne smije prelaziti sobnu temperaturu za više od 30°C



Ne smije biti dulja od 1500 mm

- Ne smije imati suženja.
- Ne smije biti izložena trenju ili pod opterećenjem.
- Mora biti postavljena tako da se uvijek može jednostavno provjeriti u kakvom je stanju



Sl.18

Provjera ispravnosti fleksibilne cijevi se sastoji od provjere sljedećeg;

- Ima li napuklina i znakova paljenja na krajevima i tijelu cijevi
 - Je li materijal elastičan ili je otvrdnuo,
 - Jesu li stezaljke kojima je cijev pričvršćena zahrđale.
 - Je li istekao radni vijek cijevi.
- Ukoliko primijetite i jedan od gore navedenih znakova dotrajalosti nemojte popravljati cijev već je zamijenite.

VAŽNO

Po završetku instalacije provjerite sve spojeve cijevi za istjecanje plina. Za provjeru koristite otopinu sapuna, nikada otvoreni plamen.

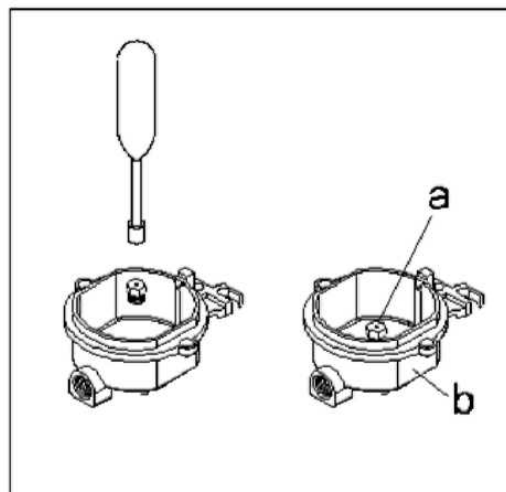
PRILAGODBA ŠTEDNJAKA ZA RAZLIČITE VRSTE PLINA

Za prilagodbu uređaja za vrstu plina različitu od vrste za koju je uređaj tvornički prilagođen slijedite donje upute.

VRSTA PLINA

LPG : Koristite držač gumene cijevi.

Zemni plin : Uvijek koristite brtvu.
Zatim nastavite sa povezivanjem na plin, na način opisan u odgovarajućim poglavljima.



Sl. 16

ZAMJENA MLAZNICA PLAMENIKA

- Uklonite nosače posuda.
- Uklonite poklopce i zaštitu plamenika.
- Odvijačem 7 odvijte i uklonite mlaznice te ih zamijenite vrstom mlaznica koja odgovara tipu plina koji namjeravate koristiti.

Sastavite plamenike prateći korake za rastavljanje u suprotnom smjeru. Ovi plamenici ne trebaju primarnu regulaciju propusnosti.

UGAĐANJE MINIMALNE RAZINE PLAMENA PLAMENIKA

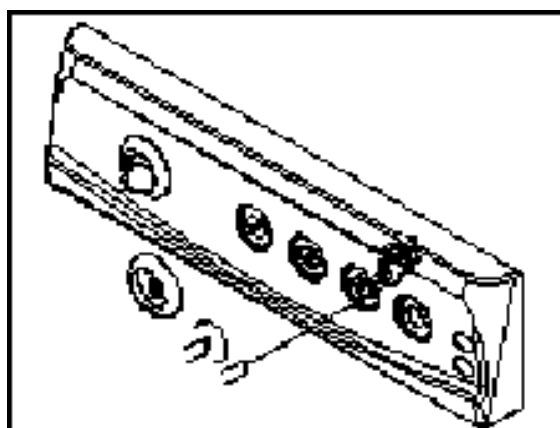
Za ugađanje minimalne razine;

1- Okrenite regulator na položaj minimalnog plamena;

2- Uklonite dugme regulatora

3- a) U slučaju konverzije sa zemnog plina na LPG, jako stegnite kontrolni vijak plamenika;

b) U slučaju konverzije sa LPG na zemni plin kontrolni vijak plamenika odvijte za otprilike 1/4, do ne dobijete normalnu jačinu plamena.



Sl. 16

4. Vratite dugme na regulator te ga zatim naglo okrenite sa maksimalan na minimalan položaj, pri čemu se plamen ne bi smio ugasi.

PREPORUKE ZA KUHANJE

Prema potrebi započnite kuhanje sa jakim plamenom. Vanjski sloj plamena je puno topliji od njegove unutrašnjosti (jezgre). U skladu s tim, uporaba prejakog plamen može predstavljati rasipanje plina.

Za razliku od el. ploča, plinski plamenici ne zahtijevaju posude sa ravnim dnom; plamen dodiruje dno posude i širi toplinu cijelom površinom dna posude. Za plinske plamenike nisu potrebne posebne posude. Međutim, posude sa tankim stjenkama brže provode toplinu do hrane od posuda sa debelim stjenkama. Debelo dno posude sprječava djelomično pregrijavanje jer omogućuje dovoljnu toplinsku kompenzaciju.

Izbjegavajte uporabu veoma malih posuda. Široke i plitke posude su puno bolje za kuhanje od uskih i dubokih jer se brže zagrijavaju. Uporaba uskih posuda ili širokih plamenika ne ubrzava kuhanje, već rezultira samo većom potrošnjom plina. Za ispravnu uporabu postavljajte male posude na male plamenike i velike posude na velike plamenike.

Kada god je moguće poklapajte posude kako biste smanjili potrošnju plina.

PREPORUKE ZA UPORABU PEĆNICE

Tradicionalno pečenje:

Toplinu stvaraju gornji i donji grijači. Stoga se preporuča uporaba srednjih vodilica za rešetku. Ukoliko pečenje zahtijeva više topline odozgo ili odozdo koristite gornje ili donje vodilice.

SAVJETI ZA UPORABU TRADICIONALNE PEĆNICE

Za pečenje kolača

Prije uporabe zagrijavajte pećnicu 10 minuta, osim ukoliko recept ne kaže suprotno. Prilikom spravljanja kolača koji se moraju podići (npr. biskvita) nemojte otvarati vrata pećnice; mlaz hladnog zraka će prekinuti proces podizanja. Kako biste provjerili je li kolač pečen u tijestu zabodite čačkalicu; ukoliko izađe čista kolač je pečen. Prije vršenja ove provjere pričekajte da prođu barem 3/4 vremena pečenja. Kolač koji je dobro pečen izvana no nedostavno ispečen iznutra je trebalo peći dulje na nižoj temperaturi. S druge strane „suh“ kolač je trebalo peći kraće vrijeme na višoj temperaturi.

Za pečenje mesa

Ukoliko želite pečenja lijepe boje koristite jako malo ulja. Ukoliko je komad mesa bezmastan malo ga nauljite ili premažite maslacem, ili oboje. S druge strane, ukoliko meso ima masnoće maslac i ulje su nepotrebni. Ukoliko komad mesa ima masti samo s jedne strane postavite ga u pećnicu sa masnom stranom okrenutom prema gore, jer će otapanje masti namastiti donji, suhi, dio mesa. Crveno meso bi trebalo izvaditi iz hladnjaka jedan sat prije pečenja jer će u suprotnom nagla promjena temperature rezultirati tvrdim mesom. Pečenje, naročito ukoliko je u pitanju crveno meso, se ne smije posoliti na početku pečenja jer sol uzrokuje istjecanje sokova i krvi iz mesa čime se sprječava nastajanje smeđe korice. Preporuča se da vanjštinu mesa posolite nakon isteka pola vremena pečenja. Pečenje postavite u pećnicu u posudi sa niskim rubom; posude sa dubokim rubom sprječavaju dolazak topline do mesa. Meso se može postaviti u posudu podobnu uporabu u pećnicama ili izravno na rešetku ispod koje

treba postaviti posudu za sakupljanje sokova mesa. Posudu ispod mesa treba postaviti odmah po početku pečenja.

Pečenje sirovog mesa započnite pri visokoj temperaturi te je s vremenom smanjite kako bi se meso stiglo ispeći iznutra. Temperatura za pečenje bijelog mesa može biti cijelo vrijeme ista. Stupanj pečenosti se može provjeriti vilicom. Po završetku pečenja preporuča se da pričekate barem 15 minuta prije rezanja mesa kako bi se u mesu zadržali sokovi.

Prije serviranja preporuča se da zagrijete tanjure.

Za pečenje ribe

Malu ribu pecite od početka do kraja pri visokoj temperaturi. Ribu srednje veličine u početku pecite pri visokoj temperaturi te postupno smanjite temperaturu pečenja. Provjerite je li riba pečenja laganim zadizanjem jedne strane trbuha ribe; Meso mora biti bijelo i neprozirno, osim u slučaju lososa, pastrve i slične ribe.

Gril

Za pečenje na grilu su podobne sljedeće vrste mesa: uglavnom svo meso izrezano na odreske ili komade raznih veličina (no ne predebele), napola prerezana perad, riga, neko povrće (primjerice patlidžani, tikvice, rajčice, itd). Meso i ribu koje namjeravate peći na grilu bi trebalo lagano nauljiti i uvijek postaviti na rešetku; meso bi trebalo posoliti nakon pečenja dok bi ribu trebalo posoliti iznutra prije pečenja. Rešetku bi prema debljini mesa trebalo postaviti vodilicu koja je najbliža ili najdalja od grila kako bi se izbjeglo paljenje površine mesa uz nedostatno ispečenu unutrašnjost. Nastajanje dima uzrokovano kapanjem sokova se može izbjeći ulijevanjem 1 ili 2 čaše vode u posudu za sakupljanje sokova.

Gril se također može koristiti za pečenje kruha i određenih vrsta voća poput banana, polovica grejpa, kriški ananasa, itd. Voće bi trebalo postaviti podalje izvora topline.

Trajanje pečenja

Trajanje pečenja varira ovisno o tipku hrane, količini i sastavu. Preporuča se da prilikom prvog pečenja obratite pažnju na trajanje pečenja kako biste ga, ovisno o rezultatima, mogli sljedeći put prilagoditi.

Navedena 'TABLICA TRAJANJA PEČENJA' koja se odnosi na pečenje u pećnici i uporabu grila služi samo kao orijentacija. Iskustvo će pokazati razlike između stvarnih i vremena navedenih u tablici. Bez obzira na tablicu pridržavajte se uputa navedenih u receptu koji spravljate. PAŽNJA: Tijekom uporabe pećnice ne postavljajte na njezino dno pribor poput posude za sakupljanje sokova, kalupa za kolače, lonaca, vatrostalnih posuda, aluminijske folije, itd., jer bi to moglo rezultirati zadržavanjem topline koje može utjecati na rezultat kuhanja i oštetiti emajl pećnice.

Hrana	Temperatura C	Položaj regulatora	Vrijeme pečenja u minutama
Kolači			
Kako bi se zapeklo dno kolača	200	3	15-20
Kolač sa kremom od maslaca	200	2	35-40
Kolač sa pekmezom	200	2	35-40
Kolači sa kvascem u kalupu			
Brioche	200	2	35-40
Kolači u kalupu			
Kolači od crnog i bijelog brašna	175	2	60-70
Kolači od biskvita	175	3	60-70
Kolač margharita	175	3	35-40
Mali kolači			
Peciva	170	3	15-20

Kremasti kolači	200	3	30-40
Lasagne	225	2	40-50
Pizza	240	2	20-25
Piletina			
Patka 1 - 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Guska 3 kg	200	2	150-210
Pečena piletina	200	2	60-90
Purica 5 kg	175	2	230-250
Divljač			
Kunić	200	2	60-90
Srneća rebarca	200	2	90-160

Srneći but	175	2	90-160
Meso (trajanje pečenja za svaki cm debljine)			
Dugotrajno pečenje mesa	175	2	12,-15
Kratkotrajno pečenje mesa	200	2	10,-12
Mesna štruca	200	2	30-40
Povrće			
Kuhano povrće	200	2	40-45
Riba			
Sivi cipal	200	2	40-50
Gril			
Odresci		3	15-20
Kobasice		3	20-25
Pečena piletina		3	60-70
Pečena teletina na grilu 0,6 kg			70-80
Piletina na grilu			60-90

ODRŽAVANJE

Prije svakog čišćenja isključite štednjak iz strujne utičnice.

Čišćenje štednjaka

Kapi umaka, voćnog soka, itd. bi trebalo obrisati mekom krpom namočenom u toplu vodu sa deterdžentom što je prije moguće. Za čišćenje naslaga prljavštine nemojte koristiti čeličnu vunu ili noževe. Jače naslage očistite krpom jako namočenom deterdžentom, no pazite da ne izgrebete emajl. Emajlirane rešetke perite vodom i deterdžentom; mogu se prati i u perilici posuđa.

Uklonite poklopce plamenika i rešetke te ih pažljivo operite toplom vodom i deterdžentom. Prije vraćanja na mjesto ih posušite.

Nadalje, pripazite jeste li ih ispravno postavili na mjesto. Plamenik se može očistiti čeličnom vunom ili lagano abrazivnom krpom.

Vrata pećnice i stakleni poklopac, kod njime opremljenih modela, čistite isključivo vodom i izbjegavajte uporabu snažnih ili abrazivnih tvari. Kod štednjaka sa automatskim paljenjem kontakt za iskrenje bi povremeno trebalo očistiti kako bi se izbjegli problemi pri paljenju; nadalje, provjerite jesu li rupe plamenika začepljene i ukoliko jesu očistite ih.

Čišćenje pećnice

Unutrašnjost pećnice očistite nakon uporabe dk je još topla. Tada je uklanjanje naslaga jednostavnije. Za čišćenje možete koristiti toplu vodu sa deterdžentom ili neko od sredstava za čišćenje pećnica u spreju. Dotična sredstva nemojte štrcati izravno po

mat metalnim dijelovima jer ih to može oštetiti te se uvijek pridržavajte uputa proizvođača sredstva za čišćenje. Dodatke u pećnici (rešetku, pladanj, itd) čistite toplom vodom i deterdžentom.

Moguće naslage očistite lagano abrazivnim praškom za čišćenje.

Nikada ne prekrivajte dijelove pećnice aluminijskom folijom. To će rezultirati akumulacijom topline što može utjecati na rezultat pečenja i oštetiti emajl pećnice.

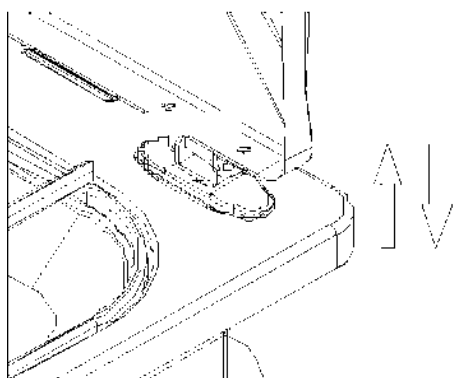
Povremene provjere

Povremeno provjerite stanje fleksibilne plinske cijevi te je zamijenite čim primijetite prve znakove habanja. Preporuča se da cijev zamijenite jednom godišnje. Ukoliko primijetite ikakve neobičnosti pri radu štednjaka kontaktirajte ovlaštenu servisnu službu zbog pregleda štednjaka od strane ovlaštenog servisera.

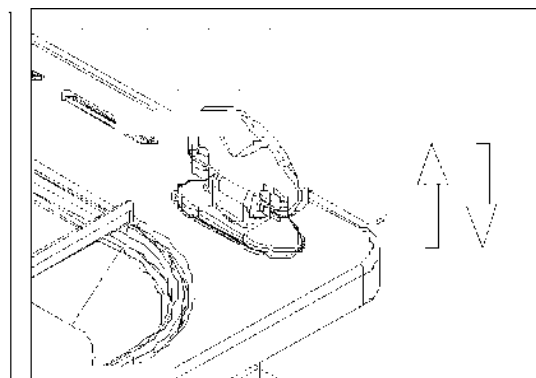
Kod štednjaka sa prostorom za držanje plinske boce ne držite u ovom prostoru praznu bocu ili bocu koja nije spojena.

Čišćenje poklopca

Poklopac štednjaka se može ukloniti na način prikazan sa slici. S obzirom na vrstu poklopca slijedite upute prikazane na slici 21a ili 21b.



Sl. 21a Metalni poklopac



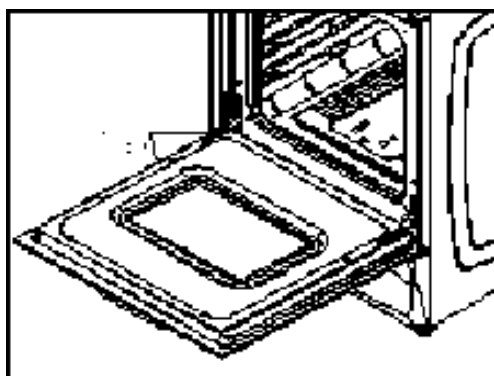
Sl.21 b Stakleni poklopac

Nakon čišćenja vratite poklopac na njegovo mjesto. Čišćenje vrata pećnice

Za potpunije čišćenje preporuča se da na sljedeći način uklonite vrata pećnice, očistite ih, te vratite na mjesto.

Potpuno otvorite vrata, dva jezičca na svakoj od šarki podignite do kuta od 180°, djelomično zatvorite vrata do kuta od 30°, odignite vrata te ih uklonite. Za vraćanje vrata ponovite gornji postupak u suprotnom smjeru.

Ukoliko uređaj ne radi ispravno, prije kontaktiranja ovlaštenog servisa provjerite sljedeće:



- Sl. 20

Plin ne izlazi iz plamenika kako bi trebao Provjerite:

- Jesu li rupe na plameniku začepljene;
- Radi li regulator pritiska;
- Je li ventil na plinskoj boci potpuno otvoren.

U prostoriji se osjeti miris plina Provjerite;

- Je li otvoren plinski ventil
- Je li plinska cijev ispravno instalirana i u dobrom stanju; zamijenite je jednom godišnje.

Nikada ne provjeravajte istječe li plin zapaljenom šibicom već koristite vodu sa sapunicom

Pećnica se ne zagrijava

- Provjerite je li regulator pećnice postavljen na ispravan položaj.

Pečenje traje predugo

- Provjerite je li postavljena odgovarajuća temperatura za vrstu hrane koja se peče.

- Iz pećnice izlazi dim

- Preporučamo da nakon uporabe očistite pećnicu. Tijekom pečenja mesa po pećnici može prskati masnoća koja, ukoliko se ne očisti, može uzrokovati dim i neugodan miris. (pogledajte odjeljak o čišćenju pećnice).

Ukoliko nakon gornjih provjera štednjak i dalje ne radi kontaktirajte najbliži ovlašteni servis te uz opis problema navedite model i serijski broj Vašeg štednjaka.

UPUTE ZA OSOBU KOJA VRŠI INSTALACIJU ŠTEDNJAKA

Sljedeće upute su namijenjene za kvalificiranog instalatera kako bi se instalacija i podešavanje štednjaka izvršili sukladno zakonskim propisima.

Prilikom svakih promjena koje uključuju isključivanje uređaja preporuča se maksimalan oprez.

PROIZVOĐAČ SE OGRAĐUJE OD SVAKE ODGOVORNOSTI ZA MOGUĆA OŠTEĆENJA NASTALA INSTALACIJOM KOJA NIJE PROVEDENA U SKLADU SA ZAKONSKIM PROPISIMA

OKOLINA ZA INSTALACIJU

Upozorenje

- Ovaj uređaj se smije instalirati i koristiti isključivo u prostorijama sa stalnom ventilacijom, sukladno sa zakonskim odredbama.
- Kako bi plinski štednjak ispravno radio potrebno je osigurati neometan dovod zraka za izgaranje plina (instalater se mora pridržavati zakonskih propisa).
- Zrak u prostoriju mora ulaziti izravno kroz otvore na eksternim zidovima. Ovi otvori (ili otvor) moraju biti tako napravljeni da ih se ne može blokirati niti s unutrašnje nit vanjske strane. Instalaciju i održavanje treba izvršiti kvalificirani tehničar, u skladu sa zakonskim propisima. Električno

povezivanje treba izvršiti u skladu sa odredbama navedenim u EN 60335. Proizvođač neće biti odgovoran u slučaju nesreća uzrokovanih neispravnim ili nepostojećim uzemljenjem.

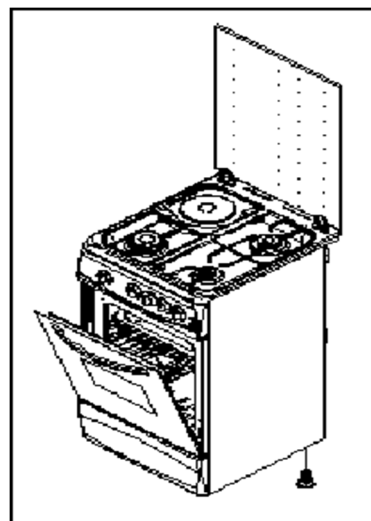
ODVODNJA NUSPROIZVODA IZGARANJA

Nusproizvodi izgaranja koje proizvode plinski štednjaci se moraju odvoditi kuhinjskim naprama spojenim izravno na dimnjak ili vanjski prostor.

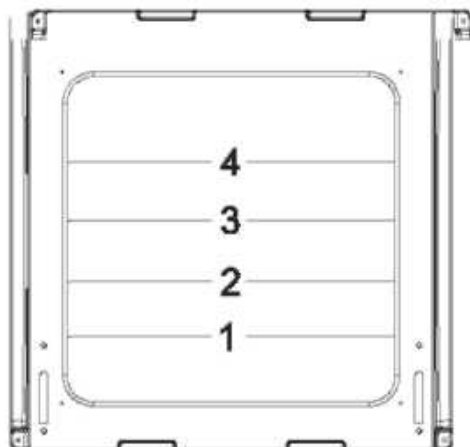
PORAVNAVANJE

Uređaj posjeduje malene podesive nožice smještene na prednjim i stražnjim kutovima donje strane.

Podešavanjem dotičnih nožica moguće je promijeniti visinu uređaja kako bi se osigurao ravan položaj uređaja i jednoliko raspoređivanje tekućina u posudama



Sl. 23



Razine rešetke u pećnici

TABLICA SA TEHNIČKIM PODACIMA

Model	FC-31xx *	FC-22xx *	FC-04xx *
Dimenzije(cm)	50*60	50*60	50*60
Mali plamenik	0,9kW	0,9kW	-
	0,028 m ³ /h	0,028 m ³ /h	-
Srednji plamenik	1,5kW	1,5kW	-
	0,043 m ³ /h	0,043 m ³ /h	-
Veliki plamenik	1,76kW	-	-
	0,050 m ³ /h	-	-
Žarulja	15 W	15 W	15 W
Donji grijač	1000 W	1000 W	1000 W
Gornji grijač	800 W	800 W	800 W
El.ploča	1000 W	1000 W	1000 W x2
El.ploča	-	1500 W	1500W x 2

Model	FC-31601WH	FC-22601WH	FC-04601
Dimenzije(cm)	60*60	60*60	60*60
Mali plamenik	0,9kW	0,9kW	-
	0,028 m ³ /h	0,028 m ³ /h	-
Srednji plamenik	1,5kW	1,5kW	-
	0,043 m ³ /h	0,043 m ³ /h	-
Veliki plamenik	1,76kW	-	-
	0,050 m ³ /h	-	-
Žarulja	15 W	15 W	15 W
Donji grijač	1200 W	1200 W	1200 W
Gornji grijač	1000 W	1000 W	1000 W
El.ploča	1000 W	1000 W	1000 W x2
El.ploča	-	1500 W	1500W x 2

***xx – bilo koja kombinacija brojki ili slova**

Odlaganje u otpad stare električne i elektroničke opreme



Proizvodi označeni ovim simbolom označavaju da proizvod spada u grupu električne i elektroničke opreme (EE proizvodi) te se ne smije odlagati zajedno s kućnim i glomaznim otpadom. Zbog toga ovaj proizvod treba odložiti na označeno sabirno mjesto za prikupljanje električne i elektroničke opreme. Pravilnim odlaganjem ovog proizvoda pomoći ćete spriječiti moguće negativne posljedice na okoliš i ljudsko zdravlje, koji bi inače mogli biti ugroženi neodgovarajućim odlaganjem istrošenog proizvoda. Recikliranjem materijala pomoći ćemo sačuvati zdravi životni okoliš i prirodne resurse.

Za detaljne informacije o sakupljanju EE proizvoda obratite se M SAN Grupi ili prodavaonici u kojoj ste kupili ovaj proizvod. Više informacija možete pronaći na www.elektrootpad.com i info@elektrootpad.com te **pozivom na broj 062 606 062**.

Odlaganje baterije u otpad



Provjerite lokalne propise u vezi s odlaganjem baterija ili nazovite lokalnu službu za korisnike za upute o odlaganju stare baterije. Ova baterija ne smije se bacati zajedno s kućnim otpadom. Ako je moguće, koristite posebna mjesta za odlaganje iskorištenih baterija koja se nalaze na svim prodajnim mjestima gdje možete kupiti baterije.

Izjava o sukladnosti

Ovaj uređaj proizveden je u skladu sa važećim Europskim normama I u skladu je sa svim

važećim Direktivama I Regulativama.

EU Izjavu o sukladnosti možete preuzeti sa slijedećeg linka:

www.msan.hr/dokumentacijaartiklala

FC-31601 II FG
FC-31501 I FG
FC-31501 WH
FC-22501 WH

FC-04501 WH
FC-04601 WH
FC-31601 WH
FC-22601 WH

SR BIH CG

Korisničko uputstvo

Samostojeći šporeti

UPOZORENJE!

Ne koristite plinsko crijevo na straznjoj vrućoj strani pećnice. Uređaj mora biti postavljen u skladu s važećim propisima i smije se koristiti u prostorijama s dobrom cirkulacijom zraka. Pročitajte upute za rukovanje prije postavljanja ili korištenja uređaja. Tvornička postavka je za plin propan-butan G30 30mBar (tekući plin).

UPUTA ZA OVLAŠTENOG SERVISERA

Prije priključivanja uređaja

Prije početka uporabe uređaja pažljivo pročitajte uputstva za uporabu uređaja. U ovom se priručniku nalaze važne informacije vezane uz Vašu sigurnost, uporabu i održavanje uređaja. Sačuvajte ovaj priručnik u dobrom stanju, imajući u vidu da će uređaj koristiti i druge osobe.

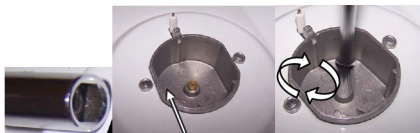
Podešavanje plamenika:

Izvršite podešavanje za prilagodbu Vašeg štednjaka vrsti plina. Za smanjenje plamena pažljivo malim odvijačem okrenite vijak na sredini plinskih otvora te zamijenite plinske mlaznice.

	Sa LPG na prir. plin	Sa prir. Plina na LPG
Veliki plamenik	3 okreta ulijevo	3 okreta udesno
Srednji plamenik	2,5 okreta ulijevo	2,5 okreta udesno
Mali plamenik	2 okreta ulijevo	2 okreta udesno



Postupak zamjene mlaznica: Za uklanjanje i instalaciju mlaznica molimo koristite poseban odvijač prikazan na slici-1.

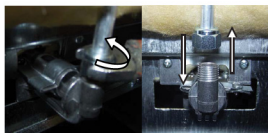


Slika-1

Slika-2

Slika-3

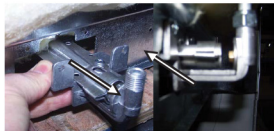
Molimo uklonite mlaznicu (slika-2) iz plamenika posebnim odvijačem i instalirajte novu mlaznicu (slika-3)



Slika-4

Slika-5

Za plamenike u pećnici: Molimo ključem uklonite vijak na tijelu mlaznice i isključite plinsku cijev od tijela na način prikazan na slikama 4 i 5.



Slika-6

Slika-7

Molimo uklonite tijelo mlaznice i plamenik iz unutrašnjosti kako je prikazano na slici-6, uklonite mlaznicu iz tijela ubrizgivača (slika-7), te je zamijenite. Zatim reinstalirajte tijelo mlaznice i plamenik u unutrašnjost pećnice.

Zahvaljujemo na kupovini ovog modernog uređaja proizvedenog upotrebom najnovije tehnologije. Molimo da pažljivo pročitate ovaj priručnik i da ga sačuvate za buduću upotrebu.

VAŽNO: Ovaj uređaj je jednostavan za upotrebu, ali da bi postigli željene rezultate potrebno je pre upotrebe da pročitate ovaj priručnik i da se pridržavate svih uputstava navedenih u njemu.

Priručnik sadrži informacije u vezi sa instalacijom, upotrebom i održavanjem, kao i korisne savete za upotrebu uređaja.

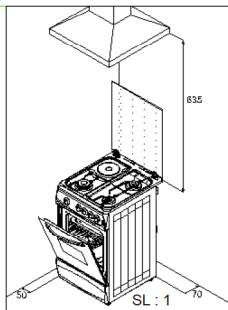
CE Ovaj uređaj je u skladu sa sledećim Odredbama E.E.C.

- 73/23 – 90/683 (Odredba o niskonaponskim uređajima)
 - 90/336 (Odredba o plinskim uređajima)
 - 93/68 (Opšte odredbe)
- i njihovim naknadnim izmenama.

Važno je da ovaj priručnik sačuvate, da bi mogli u slučaju potrebe da se konsultujete. Ukoliko uređaj prodate ili date trećoj osobi, molimo da prosledite i ovaj priručnik, da bi se novi vlasnik upoznao sa funkcijama uređaja i upozorenjima važnim sa sigurnu i nesmetanu upotrebu uređaja.

Upozorenja navedena u ovom priručniku služe za Vašu i zaštitu drugih ljudi. Stoga Vas molimo da pažljivo pročitate sve uputstva za instalaciju i upotrebu šporeta.

- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu od strane odraslih osoba i ne dozvolite deci da se sa njim igraju.
- Uređaj je namenjen za pripremanje hrane i nemojte da ga koristite za druge namene.
- Razmaci oko uređaja prilikom instalacije;



- Instalaciju treba da izvrši kompetentna i kvalifikovana osoba u skladu sa zakonskim propisima.
- Izmene na strujnim instalacijama, koje mogu da budu potrebne za instalaciju uređaja, treba da izvrši električar.
Izmene ili pokušaji izmene uređaja mogu da budu opasne.
- Na plamenike ili el. ploče, ne bi trebalo da postavljate nestabilne ili deformisane posude da ne bi došlo do njihovog prevrtanja, koje može da prouzrokuje povrede.
- Posebna pažnja je potrebna prilikom kuvanja sa uljem ili masti.
- Uređaj ostaje vruć još dugo vremena nakon što ga isključite.
- Neprestano nadgledajte decu i pazite da ne dodiruju vruće površine ili da ne budu u blizini uređaja, dok ga koristite ili dok se u potpunosti ne ohladi.
- Namena poklopca, ukoliko ga uređaj poseduje, je zaštita površine šporet od prašine kada je zatvoren i zaustavljanje prskanja kada je otvoren.

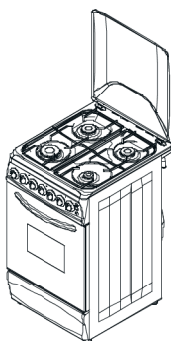
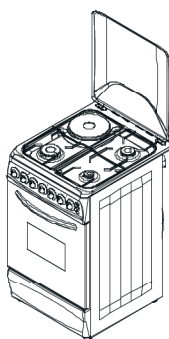
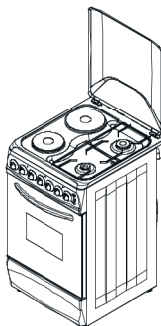
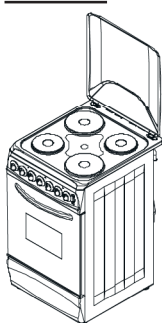
- Ne koristite uređaj u druge svrhe.
- Pre zatvaranja uvek očistite poklopac.
- Pre zatvaranja poklopca uvek sačekajte da se plamenici i el. ploče ohlade.
- Svi poklopci, stakleni ili metalni, mogu da se skinu zbog jednostavnijeg čišćenja.
- Kada ne koristite uređaj uvek budite sigurni da su regulatori na položaju "0" (STOP).
- Kada koristite gril ili pečete meso na rešetki, uvek ispod mesa postavite posudu za mast. U posudu sipajte malo vode da bi izbegli gorenje mesti i neprijatne mirise.
- Prilikom sklanjanja posude za mast iz rerne, uvek koristite kuhinjske rukavice.
- Dodatke (rešetku i posudu za mast) bi pre prve upotrebe trebalo da operete.
- Pazite da prilikom upotrebe sredstava za čišćenje u spreju, nikada ne prskate po grejačima.
- Ukoliko se prilikom stavljanja ili izvlačenja hrane iz rerne, po dnu prospe velika količina ulja, soka itd., pre nastavka pečenja očistite remu da bi izbegli neprijatan dim i opasnost od zapaljenja ulja.
- Osigurajte neometan protok vazduha oko plinskog uređaja, jer loš protok vazduha može da izazove nedostatkom kiseonika.
UPOZORENJE: Upotreba plinskog šporeta proizvodi toplotu i vlagu u prostoriji u kojoj se šporet nalazi. Osigurajte dobro provetranje prostorije otvaranjem prirodnih ventilacijskih otvora ili instalacijom kuhinjskog aspiratora..
- Iz higijenskih i sigurnosnih razloga šporet treba održavati čistim. Nakupljena masnoća ili druga hrana, mogu da izazovu požar.
- Izbegavajte postavljanje šporeta u blizinu zapaljivih materijala (npr. zavesa, kuhinjskih krpa, itd.)
- Ne zatvarajte poklopac dok i jedan plamenik gori.



Sl. 2

- Isključivo koristite tip plina naveden na nalepnici smeštenoj u blizini plinske cevi.
- Uređaj je težak i zato ga oprezno pomerajte.
- Pre održavanja ili čišćenja isključite šporet iz strujne utičnice i sačekajte da se u potpunosti ohladi.
- Plamenici se lakše pale pre postavljanja posuda na njih. Nakon paljenja proverite da li je plamen pravilan.
Pre sklanjanja posude, uvek smanjite plamen ili ga ugasite.
Uvek ispravno stavite rešetku u remu.
Ukoliko ima ploča koje se same čiste, njih bi trebalo čistiti samo deterđentom i vodom.
U fioci na dnu rerne smete da stavljate isključivo posuđe otporno na toplotu. U fioci nemojte da stavljate zapaljive predmete.
- U slučaju potrebe ne pokušavajte sami da popravljate šporete već to prepustite ovlašćenom servisu. Popravke od strane nestručnih osoba mogu da prouzrokuju druga oštećenja. Kontaktirajte ovlašćeni servis i insistirajte na upotrebi originalnih rezervnih delova.
- Nikada ne postavljajte praznu posudu na plamenik ili el. ploču koja radi.

UPOTREBA



SI 3.

PALJENJE PLAMENIKA

Za paljenje plamenika, pre postavljanja posude, koristite odgovarajući prekidač označen malom iskrom. Pritisnite odgovarajući regulator, okrenite ga ulevo do maksimalnog položaja, pritisnite prekidač za paljenje i kada se plamen zapali postavite željenu jačinu plamena.



SL. 4 PALJENJE

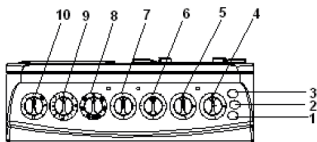
Ukoliko se plamenik nakon nekoliko pokušaja ne upali, proverite da li su plameni štitnik i njegov poklopac ispravno postavljeni.

Za prekid dotoka plina okrenite regulator udesno na položaj "0".

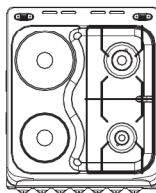
Kada tokom kuvanja koristite mast ili ulje budite dodatno oprezni jer mogu, ako se pregreju, da se zapale.

REGULATORI NA ŠPORETU

Regulatori za upotrebu plinskog šporeta mogu da budu upravljачkoj ploči.



Sl. 5a



Sl. 5b

Tablica 1.

1-LAMPICA	7-PREDNJA LEVA 1000W EL. PLOČA
2-PALJENJE	8-REGULATOR ZA RERNU
3-GRIL	9-TERMOSTAT
4-PREDNJI DESNI MALI PLAMENIK	10-SAT
5-ZADFNJI DESNI SREDNJI PLAMENIK	
6-ZADNJA LEVA 1500W E. PLOČA	

Regulatore bi trebalo da okrećete ulevo (suprotno od smera kazaljke na satu).

UPOTREBA PLAMENIKA:

Svaki plamenik je opremljen plinskim ventilom koji poseduje "pritisni i okreni" sigurnosni sistem za paljenje plamenika :

*lagano pritisnite i okrenite ulevo regulator plamenika koji želite da upalite.

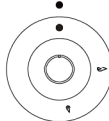
*plamenik zapalite upaljačem ili pritiskom dugmeta za paljenje (ukoliko ga šporet poseduje)

*jačinu plamena možete da podešavate okretanjem regulatora.

- Ugašen plamenik

↳ Maksimalna jačina plamena

↳ Minimalna jačina plamena



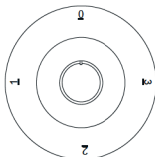
Sl.6

UPOTREBA EL. PLOČE : (KOMBINOVANI ŠPORETI)

Okrenite dogovarajući regulator udesno i upaliće se lampica koja označava da el. ploča radi. Po završetku kuvanja isključite el. ploču okretanjem regulatora na položaj "0". El. ploče poseduju nivoe snage navedene u tablici 2.

Tablica 2.

Položaj regulatora	0	1 (250 W)	2 (750 W)	3 (1000 W)
Funkcija	isklj.	nivo za slabo grejanje i kuvanje	nivo za kuvanje i ključanje	nivo za brzo kuvanje, ključanje i pečenje



SL. 7 REGULATOR EL. PLOČE

PRILIKOM UPOTREBE EL. PLOČE IMAJTE NA UMU SLEDEĆE

- Pri prvoj upotrebi postavite el. ploču na sva tri položaja po 5 minuta, da bi se materijal za zaštitu gornje površine stabilizovao.
- Koristite ravne posude prečnika identičnog prečniku ploče.
- Ne postavljajte ništa između ploče i posude.
- Nakon upotrebe el. ploče, kada se ohladi, očistite površinu ploče mokrom krpom. Za čišćenje nemojte da koristite tvrde ili krute predmete.

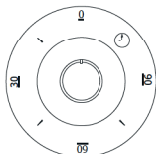


SL. 8 LAMPICA

Kada okrenete regulator lampica na šporetu svetli.

UPOTREBA MEHANIČKOG SATA:

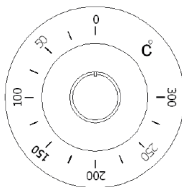
Mehanički sat može da se koristi za odbrojavanje vremena do 90 minuta. Vreme možete da postavite okretanjem sata udesno. Kada vreme istekne oglašava se zvučni signal. Ukoliko želite da prekinete odbrojavanje pre isteka postavljenog vremena, samo okrenite prekidač na položaj "0".



Sl. 9 Mehanički sat

TERMOSTAT:

Ovu funkciju poseduju samo električne rerne. Za odabir željene temperature okrenite regulator udesno.



Sl. 10 Termostat

Zapamtite da posude sa širokim dnom omogućuju brže kuvanje od posuda sa uskim dnom. Uvek koristite odgovarajuće posude za tip hrane koji spremate.

Posebno pazite na to da posude ne budu previše male za tečnosti, jer mogu da se jednostavno preliju.

Za brže kuvanje posude ne bi smele da budu previše velike. Masnoća i sokovi mogu da se rašire po dnu i lako da se zapale.

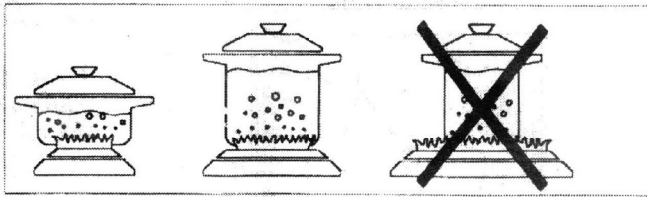
Bolje je da koristite kalupe za kolače koji se ne otvaraju. Iz kalupa koji se otvaraju, mogu da cure sokovi i šećer, koji zatim padaju na dno rerne ili posude za pečenje i tu se zapaku, što otežava čišćenje.

Izbegavajte postavljanje posuda sa plastičnim drškama u rernu, jer nisu otporne na toplotu.

Za maksimalan učinak i minimalnu potrošnju plina, trebalo bi da koristite posude, čiji prečnik odgovara prečniku plamenika.



PRAVILA ZA UPORABU EL. PLOČE SU PRIKAZANA NA DONJOJ SLICI



Sl. 12


Takođe se preporučuje da poklopite posude u kojima ključa tečnost i da, čim zavri, smanjite plamen na nivo dovoljan za održavanje vrenja.


UPOTREBA ELEKTRIČNE RERNE;

Električna rerna poseduje gornji grejač sa grilom, donji grejač, turbo ventilator i turbo ventilator sa grejačem (više funkcionalan turbo ventilator). Da bi postavili regulator u željeni položaj;

Gril:..... 

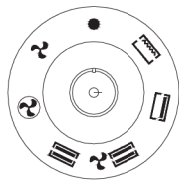
Gornji grejač: 

Turbo ventilator + gornji i donji grejač: 

Gornji i donji grejač:..... 

Turbo ventilator sa grejačem: 

Turbo ventilator: 



SL.13 Regulator rerne

Regulator rerne upravlja plamenikom rerne i plemenikom grila. Kod ovih modela sigurnosni sistem isključuje dovod plina ukoliko se plamen ugasi.

Ukoliko želite da koristite donji plamenik rerne, okrenite regulator ulevo i pritisnite prekidač za paljenje dok se plamenik ne zapali. Pritisnite i držite 10-15 sekundi da se sigurnosti sistem deaktivira. Da bi podesili jačinu plamena možete da okrenete regulator na oznaku malog ili velikog plamena.

Ako želite da koristite plamenik grila, okrenite regulator udesno i pritisnite prekidač za paljenje dok se plamenik ne upali.

Prekidač za paljenje ne sme da se koristi duže od 15 s. Ukoliko se nakon 15 s plamenik na zapali, prekinite sa upotrebom prekidača i otvorite vrata rerne i sačekajte minimalno 1 minut pre ponovnog pokušaja paljenja plamenika.

Ručno paljenje plinske rerne:

Pritisnite regulator i plameniku koji želite da zapalite, prinesite plamen.

Okrenite odgovarajući regulator ulevo na maksimalan položaj.

Držite regulator pritisnutim 15 sekundi i zatim ga pustite.

Ukoliko se plamenik ugasi, ponovite gornji postupak.

ZAGREAVANJE:

Nakon što upalite rernu, ostavite vrata otvorena na nekoliko minuta, onda ih zatvorite i okrenite regulator na željeni položaj. Pre stavljanja hrane, otprilike 15 minuta zagrevajte rernu.

UKLJUČIVANJE GRILA:

Za upotrebu grila okrenite odgovarajući regulator. Plamenik grila može da se upaliti samo kada je plamenik rerne isključen (sigurnosni prekidač onemogućuje istovremenu upotrebu dva različita izvora toplote).

UPOTREBA GRILA:

Postavite hranu na ražanj, pazeći pritom da je dobro učvršćenja između dve viljuške i rasporedite težinu da se motor ne bi nepotrebno naprezao.



Sl. 14 GRIL

Kada pritisnete prekidač grila, gril se okreće.

UPUTSTVA ZA INSTALACIJU:

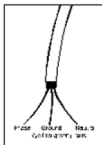
Ovaj uređaj nije opremljen uređajem za uklanjanje nusproizvoda izgaranja. Preporučuje se da ga instalirate na dobro provetrenom mestu, u skladu sa zakonskim propisima.

ELEKTRIČNO POVEZIVANJE:

Ovaj uređaj je namenjen za rad sa jednofaznom strujom napona 230 V.

Pre povezivanja uređaja na izvor el. energije proverite sledeće:;

- Da li odgovara napon strujne mreže u Vašem domaćinstvu radnom naponu uređaja (pogledajte pločicu sa tehničkim podacima)



Sl. 15

- Da li je uređaj ispravno uzemljen putem odgovarajućeg utikača i strujne utičnice. Uređaj se isporučuje bez utikača, zato morate da instalirate utikač koji odgovara naponu navedenom na pločici sa tehničkim podacima. Utikač treba da se uključi u odgovarajuću strujnu utičnicu. Ako želite uređaj da spojite direktno na strujnu mrežu (bez utikača), morate u skladu sa zakonskim propisima da instalirate i odgovarajući osigurač. Smeđa naponska žica (izlazi iz spojnice razvodne kutije šporeta), mora uvek da bude spojena na fazu strujne mreže. U svakom slučaju, strujni kabl mora da bude postavljen tako da se ni u jednom trenutku ne zagreva do 50°C iznad sobne temperature.

PROIZVOĐAČ NE PREUZIMA ODGOVORNOST U SLUČAJEVIMA U KOJIMA SIGURNOSNE MERE NIJE MOGUĆE ISPUNITI.

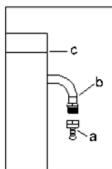
UPOZORENJE: Ovaj uređaj mora da bude uzemljen.

POVEZIVANJE NA PLIN:

Povezivanje na plin treba da se izvrši u skladu sa zakonskim propisima. Fabrika koja je proizvela uređaj ga je testirala za rad sa vrstom plina navedenim na nalepnici smeštenoj na zadnjoj strani uređaja, pored plinske cevi. Obavezno povežite uređaj na vrstu plina navedenu na dotičnoj nalepnici.

UPOTREBA KRUTE CEVI ILI FLEKSIBILNE METALNE CEVI ZA POVEZIVANJE:

Za veću sigurnost pri povezivanju na plin preporučuje se upotreba krutih cevi (npr. bakarnih) ili fleksibilne čelične cevi od nerđajućeg čelika, da bi se izbeglo istezanje cevi



Sl. 16

Dimenzija dovodne cevi je G ½

Za ovaj tip instalacije, povezivanje na plin, bi trebalo da se izvrši isključivo upotrebom fleksibilnih metalnih cevi, u skladu sa zakonskim propisima.

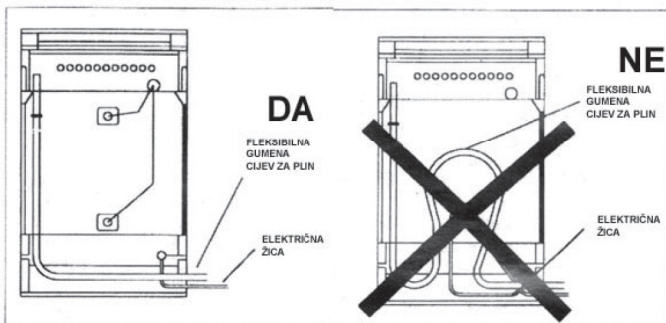
UPOTREBA FLEKSIBILNIH, NEMETALNIH CEVI, ZA POVEZIVANJE:

Za povezivanje na plin, osim metalnih, mogu da se koriste i nemetalne fleksibilne cevi, u skladu sa zakonskim propisima.

Fleksibilna cev mora da se učvrsti stezaljkama, u skladu sa zakonskim propisima

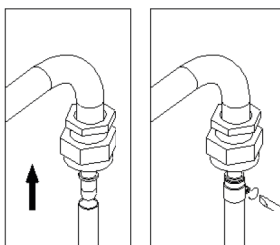
Priilikom upotrebe nemetalne cevi treba da se pripazi na sledeće:

- Temperatura cevi nikada ne sme da prelazi sobnu temperaturu za više od 30°C



Sl. 17.

- Ne sme da bude duža od 1500 mm
- Ne sme da ima suženja.
- Ne sme da bude izložena trenju ili pod opterećenjem.
- Mora da bude postavljena tako da uvek može jednostavno da se proveru u kakvom je stanju



Sl.18

Provera ispravnosti fleksibilne cevi se sastoji od provere sledećeg;

- Da li ima naprsnuća i znakova paljenja na krajevima i telu cevi
- Da li je materijal elastičan ili je otvrdnuo,
- Da li su stezaljke, kojima je cev pričvršćena, zardale.
- Da li je istekao radni vek cevi.

Ukoliko primetite bilo koji od gore navedenih znakova dotrajalosti, nemojte da popravljate cev, nego je zamenite.

VAŽNO

Po završetku instalacije proverite sve spojeve cevi za isticanje plina. Za proveru koristite rastvor sapuna, nikada otvoreni plamen.

PRILAGODAVANJE ŠPORETA ZA RAZLIČITE VRSTE PLINA

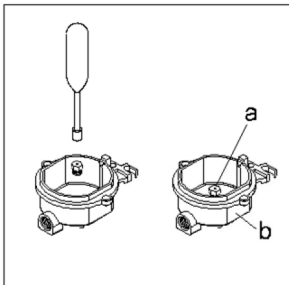
Za prilagodavanje uređaja za vrstu plina različitu od vrste za koju je uređaj fabrički prilagođen, pratite donja uputstva.

VRSTA PLINA

LPG : Koristite držač gumene cevi.

Zemni plin : Uvek koristite brtvu.

Zatim nastavite sa povezivanjem na plin, na način opisan u odgovarajućim poglavljima.



Sl. 19

ZAMENA MLAZNICA PLAMENIKA

- Skinite nosače posuda.
- Skinite poklopce i zaštitu plamenika.
- Odvijačem 7 odvijte i skinite mlaznice i zamenite ih vrstom mlaznica koja odgovara tipu plina koji nameravate da koristite.

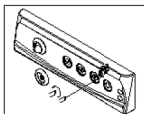
Sastavite plamenike prateći korake za rastavljanje u suprotnom smeru.

Ovi plamenici ne trebaju primarnu regulaciju propusnosti.

PODEŠAVANJE MINIMALNOG NIVOA PLAMENA PLAMENIKA

Za podešavanje minimalnog nivoa;

- 1- Okrenite regulator na položaj minimalnog plamena;
- 2- Skinite dugme regulatora



Sl. 20

- 3- a) U slučaju konverzije sa zemnog plina na LPG, jako stegnite kontrolni zavrtanj plamenika;
b) U slučaju konverzije sa LPG na zemni plin kontrolni zavrtanj plamenika odvijte za otprilike 1/4, do ne dobijete normalnu jačinu plamena.

Vratite dugme na regulator i naglo ga okrenite sa maksimalan na minimalan položaj, pri čemu plamen ne bi smeo da se ugasi.

PREPORUKE ZA KUVANJE:

Prema potrebi započnite kuvanje sa jakim plamenom. Spoljni sloj plamena je puno topliji od njegove unutrašnjosti (jezgra). U skladu sa tim, upotreba prejakog plamena može da predstavlja rasipanje plina.

Za razliku od el. ploča, plinski plamenici ne zahtevaju posude sa ravnim dnom; plamen dodiruje dno posude i širi toplotu celom površinom dna posude.

Za plinske plamenike nisu potrebne posebne posude. Međutim, posude sa tankim zidovima brže provode toplotu do hrane od posuda sa debelim zidovima.

Debelo dno posude sprečava delimično pregrevanje, jer omogućuje dovoljnu toplotnu kompenzaciju.

Izbegavajte upotrebu veoma malih posuda. Široke i plitke posude su puno bolje za kuvanje od uskih i dubokih, jer se brže zagrevaju. Upotreba uskih posuda ili širih plamenika ne ubrzava kuvanje, već rezultira samo većom potrošnjom plina. Za ispravnu upotrebu postavljajte male posude na male plamenike i velike posude na velike plamenike.

Kad god je moguće, poklapajte posude da bi smanjili potrošnju plina.

PREPORUKE ZA UPOTREBU RERNE

Tradicionalno pečenje:

Toplotu stvaraju gornji i donji grejači. Zato se preporučuje upotreba srednjih vodilica za rešetku. Ukoliko pečenje zahteva više toplote odozgo ili odozdo korsistite gornje ili donje vodilice.

SAVETI ZA UPOTREBU TRADICIONALNE RERNE

Za pečenje kolača

Pre upotrebe zagrevajte rernu 10 minuta, osim ako recept ne kaže suprotno. Prilikom spremanja kolača, koji moraju da narastu (npr. biskvita) nemojte da otvarate vrata rerne; mlaz hladnog vazduha će da prekine proces podizanja. Da bi proverili da li je kolač pečen, u testo zabodite čačkalicu; ukoliko izađe čista kolač je pečen. Pre vršenja ove provere, sačekajte da prođu barem 3/4 vremena pečenja.

Kolač koji je dobro pečen spolja, ali nedovoljno ispečen iznutra je trebalo da se peče duže na nižoj temperaturi. Sa druge strane „suv“ kolač je trebalo da se peče kraće vreme na višoj temperaturi.

Za pečenje mesa

Ukoliko želite pečenja lepe boje, koristite vrlo malo ulja. Ukoliko je komad mesa bezmastan, malo ga nauljite ili premažite maslacem ili oba. Sa druge strane, ako meso ima masnoću, maslac i ulje su nepotrebni. Ako komad mesa ima masti samo sa jedne strane, postavite ga u rernu sa masnom stranom okrenutom prema gore, jer će otapanje masti da namasti donji, suvi, deo mesa. Crveno meso bi trebalo da se izvadi iz frižidera jedan sat pre pečenja, jer će u suprotnom nagla promena temperature da izazove tvrdoću mesa. Pečenje, naročito ukoliko je u pitanju crveno meso, ne sme da se posoli na početku pečenja, jer so uzrokuje curenje sokova i krvi iz mesa, čime se sprečava nastajanje smeđe korice. Preporučuje se da spoljašnjost mesa posolite nakon isteka pola vremena pečenja. Pečenje postavite u rernu u posudi sa niskom ivicom; posude sa dubokom ivicom sprečavaju dolazak toplote do mesa. Meso može da se postavi u posudu za upotrebu u rernama ili direktno na rešetku ispod koje treba da se postavi posuda za sakupljanje sokova mesa. Posudu ispod mesa treba da postavite odmah po početku pečenja.

Pečenje sirovog mesa počnite na visokoj temperaturi i vremenom smanjujte da bi meso stiglo da se ispeče iznutra. Temperatura za pečenje belog mesa može da bude celo vreme ista. Stepem pečenosti može da se proverí viljuškom. Po završetku pečenja preporučuje se da sačekate bar 15 minuta pre sečenja mesa da bi se u mesu zadržali sokovi.

Pre serviranja preporučuje se da zagrejete tanjire.

Za pečenje ribe:

Malu ribu pecite od početka do kraja pri visokoj temperaturi. Ribu srednje veličine u početku pecite na visokoj temperaturi i postepeno smanjujete temperaturu pečenja. Proverite da li je riba pečena laganim zadizanjem jedne strane stomaka ribe; Meso mora da bude belo i neprozirno, osim u slučaju lososa, pastrmke i slične ribe.

Gril

Za pečenje na grilu su sledeće vrste mesa: uglavnom svo meso isečeno na odreske ili komade raznih veličina (ali ne predebele), napola presečena živina, riba, neko povrće (npr. patlidžani, tikvice, paradajz, itd). Meso i rubu koje želite da pečete na grilu, bi trebalo lagano da nauljite i uvek postavite na rešetku; meso bi trebalo da posolite nakon pečenja, dok bi ribu trebalo da posolite iznutra pre pečenja. Rešetku bi prema debljini mesa trebalo da postavite na vodilicu koja je najbliža ili najdalja od grila da bi se izbeglo paljenje površine mesa uz nedovoljno ispečenu unutrašnjost.

Nastajanje dima uzrokovano curenjem sokova može da se izbegne sipanjem 1 ili 2 čaše vode u posudu za sakupljanje sokova.

Gril takođe može da se koristi za pečenje hleba i određenih vrsta voća (banana, polovina grejpfruta, kriške ananasa, itd). Voće bi trebalo da se postavi dalje od izvora toplote.

Trajanje pečenja

Trajanje pečenja varira u zavisnosti od tipa hrane, količine i sastava. Preporučuje se da prilikom prvog pečenja obratite pažnju na trajanje pečenja da bi ga, u zavisnosti od rezultata, sledeći put prilagodili.

Navedena 'TABLICA TRAJANJA PEČENJA' koja se odnosi na pečenje u remi i upotrebu grila služi samo kao orijentacija.

Iskustvo treba da pokazuje razlike između stvarnih i vremena navedenih u tablici.

Bez obzira na tablicu, pridržavajte se uputstva navedenih u receptu koji spremate.

PAŽNJA: Tokom upotrebe rerne ne stavljajte na njeno dno pribor, kao što su posude za sakupljanje sokova, kalupa za kolače, lonaca, vatrostalnih posuda, aluminijumske folije, itd., jer bi to moglo da rezultira zadržavanjem toplote, koja može da utiče na rezultat kuvanja i oštetiti emajl rerne.

Tablica 3.

Hrana	Temperatura C	Položaj regulatora	Vreme pečenja u minutima
Kolači			
Da bi se zapeklo dno kolača	200	3	15-20
Kolač sa kremom od maslaca	200	2	35-40
Kolač sa pekmezom	200	2	35-40
Kolači sa kvascem u kalupu			
Brioche	200	2	35-40
Kolači u kalupu			
Kolači od crnog i belog brašna	175	2	60-70
Kolači od biskvita	175	3	60-70
Kolač margharita	175	3	35-40
Mali kolači			
Peciva	170	3	15-20
Kremasti kolači	200	3	30-40
Lasagne	225	2	40-50
Pizza	240	2	20-25
Piletina			
Patka 1 - 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Guska 3 kg	200	2	150-210
Pečena piletina	200	2	60-90
Curka 5 kg	175	2	230-250
Divljač			

Zec	200	2	60-90
Smeća rebarca	200	2	90-160
Smeći but	175	2	90-160
Meso (trajanje pečenja za svaki cm debljine)			
Dugotrajno pečenje mesa	175	2	12,-15
Kratkotrajno pečenje mesa	200	2	10,-12
Mesna vekna	200	2	30-40
Povrće			
Kuvano povrće	200	2	40-45
Riba			
Sivi cipal	200	2	40-50
Gril			
Odrisci		3	15-20
Kobasice		3	20-25
Pečena piletina		3	60-70
Pečena teletina na grilu 0,6 kg			70-80
Piletina na grilu			60-90

ODRŽAVANJE

Pre svakog čišćenja isključite šporet iz strujne utičnice.

Čišćenje šporeta

Kapi umaka, voćnog soka, itd., trebalo bi da obrišete mekom krpom natopljenom u toplu vodu sa deterdžentom, što je pre moguće. Za čišćenje naslaga prljavštine nemojte da koristite čeličnu vunu ili noževe. Jače naslage očistite krpom natopljenom sa mnogo deterdženta, ali pazite da ne izgrebete emajl. Emajlirane rešetke perite vodom i deterdžentom; mogu da se peru i u mašini za pranje sudova.

Uklonite poklopce plamenika i rešetke i pažljivo ih operite toplom vodom i deterdžentom. Pre vraćanja na mesto ih osušite.

Pazite da li ste ih ispravno vratili na mesto. Plamenik može da se očisti čeličnom vunom ili lagano abrazivnom krpom.

Vrata rerne i stakleni poklopac (kod opremljenijih modela), čistite isključivo vodom i izbegavajte upotrebu snažnih ili abrazivnih sredstava. Kod šporeta sa automatskim paljenjem kontakt za iskrenje bi povremeno trebalo da se očisti da bi se izbegli problemi pri paljenju; proverite da li su rupe plamenika začepljene i ukoliko jesu očistite ih.

Čišćenje rerne

Unutrašnjost rerne očistite nakon upotrebe dok je još topla. Tada je skidanje naslaga jednostavnije. Za čišćenje možete da koristite toplu vodu sa deterdžentom ili neko od sredstava za čišćenje rerne u spreju. Dotična sredstva nemojte da prskate direktno po mat metalnim delovima, jer to može da ih ošteti i uvek se pridržavajte uputstva proizvođača sredstava za čišćenje. Dodatke u rerni (rešetku, pleh, itd) čistite toplom vodom i deterdžentom.

Moguće naslage očistite lagano abrazivnim praškom za čišćenje.

Nikada ne prekrivajte delove rerne aluminijumskom folijom. To će da rezultira akumulacijom toplote, što može da utiče na rezultat pečenja i ošteti emajl rerne.

Povremene provere

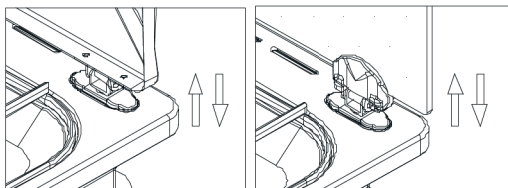
Povremeno proverite stanje fleksibilne plinske cevi i zamenite je čim primetite prve znakove habanja. Preporučuje se da cev zamenite jednom godišnje.

Ukoliko primetite ikakve neobičnosti pri radu šporeta, kontaktirajte ovlašćeni servis zbog pregleda šporeta od strane ovlašćenog servisera.

Kod šporeta sa prostorom za držanje plinske boce ne držite u ovom prostoru praznu bocu ili bocu koja nije spojena.

Čišćenje poklopca

Poklopac šporeta može da se skine na način prikazan sa slici. Obzirom na vrstu poklopca pratite uputstva prikazana na slici 21a ili 21b.



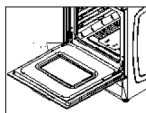
Sl. 21a Metalni poklopac

Sl.21b Stakleni poklopac

Nakon čišćenja vratite poklopac na njegovo mesto.

Čišćenje vrata rerne

Za potpunije čišćenje preporučuje se da na sledeći način uklonite vrata rerne, očistite ih i vratite na mesto.



Sl. 22

Otvorite vrata do kraja, dva jezika na svakoj od šarki podignite do ugla od 180°, delimično zatvorite vrata do ugla od 30°, odignite vrata i skinite ih. Za vraćanje vrata ponovite gornji postupak u suprotnom smeru.

Ukoliko uređaj ne radi ispravno, pre kontaktiranja ovlašćenog servisa proverite sledeće:

Plin ne izlazi iz plamenika kako bi trebalo

Proverite:

- Da li su rupe na plameniku začepljene;
- Da li radi regulator pritiska;
- Da li je ventil na plinskoj boci potpuno otvoren.

U prostoriji se oseća miris plina

Proverite;

- Da li je otvoren plinski ventil
- Da li je plinska cev ispravno instalirana i u dobrom stanju; zamenite je jednom godišnje.

Nikada ne proveravajte da li curi plin zapaljenom šibicom, nego koristite vodu sa sapunicom

Rerna se ne zagreva

- Proverite da li je regulator rerne postavljen na ispravan položaj.

Pečenje traje predugo

- Proverite da li je postavljena odgovarajuća temperatura za vrstu hrane koja se peče.

Iz rerne izlazi dim

- Preporučujemo da nakon upotrebe očistite rernu. Tokom pečenja mesa po rerni može da prska masnoća koja, ukoliko se ne očisti, može da uzrokuje dim i neprijatan miris (pogledajte odeljak o čišćenju rerne).

Ako nakon gornjih provera šporet i dalje ne radi, kontaktirajte najbliži ovlašćeni servis i uz opis problema navedite model i serijski broj Vašeg šporeta.

UPUTSTVA ZA OSOBU KOJA VRŠI INSTALACIJU ŠPORETA

Sledeća uputstva su namenjena za kvalifikovanog instalatera, da bi se instalacija i podešavanje šporeta izvršili u skladu sa zakonskim propisima.

Prilikom svakih promena, koje uključuju isključivanje uređaja, preporučuje se maksimalan oprez.

PROIZVOĐAČ SE OGRAĐUJE OD SVAKE ODGOVORNOSTI ZA MOGUĆA OŠTEĆENJA NASTALA INSTALACIJOM, KOJA NIJE SPROVEDENA U SKLADU SA ZAKONSKIM PROPISIMA

OKOLINA ZA INSTALACIJU

Upozorenje – ovaj uređaj sme da se instalira i koristiti isključivo u prostorijama sa stalnom ventilacijom, u skladu sa zakonskim odredbama.

Da bi plinski šporet ispravno radio potrebno je da se osigura neometan dovod vazduha za izgaranje plina (instalater mora da se pridržava zakonskih propisa).

Vazduh u prostoriju mora da ulazi direktno kroz otvore na eksternim zidovima. Ovi otvori (ili otvor) moraju da budu tako napravljeni da ne mogu da budu blokirani niti sa unutrašnje, niti sa spoljne strane.

Instalaciju i održavanje treba da izvrši kvalifikovani tehničar, u skladu sa zakonskim propisima.

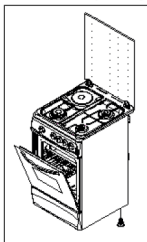
Električno povezivanje treba da izvršiti u skladu sa odredbama navedenim u EN 60335. Proizvođač neće biti odgovoran u slučaju nesreća uzrokovanih neispravnim ili nepostojećim uzemljenjem.

ODVOD NUSPROIZVODA IZGARANJA

Nusproizvodi izgaranja, koje proizvode plinski šporeti, moraju da se odvede kuhinjskim aspiratorima spojenim direktno na dimnjak ili spoljni prostor.

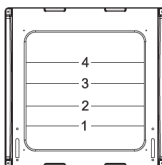
PORAVNAVANJE

Uređaj poseduje male pedesive nožice smeštene na prednjim i zadnjim uglovima donje strane.



Sl. 23

Podešavanjem dotičnih nožica moguće je promeniti visinu uređaja da bi se osigurao ravan položaj uređaja i jednako raspoređivanje tečnosti u posudama.



Nivo rešetke u rejni

TABLICA SA TEHNIČKIM PODACIMA

Model	FC-31501WH	FC-22501WH	FC-04501
Dimenzije(cm)	50*60	50*60	50*60
Mali plamenik	0,9kW	0,9kW	-
	0,028 m ³ /h	0,028 m ³ /h	-
Srednji plamenik	1,5kW	1,5kW	-
	0,043 m ³ /h	0,043 m ³ /h	-
Veliki plamenik	1,76kW	-	-
	0,050 m ³ /h	-	-
Žarulja	15 W	15 W	15 W
Donji grijač	1000 W	1000 W	1000 W
Gornji grijač	800 W	800 W	800 W
El.ploča	1000 W	1000 W	1000 W x2
El.ploča	-	1500 W	1500W x 2

Model	FC-31601WH	FC-22601WH	FC-04601
Dimenzije(cm)	60*60	60*60	60*60
Mali plamenik	0,9kW	0,9kW	-
	0,028 m ³ /h	0,028 m ³ /h	-
Srednji plamenik	1,5kW	1,5kW	-
	0,043 m ³ /h	0,043 m ³ /h	-
Veliki plamenik	1,76kW	-	-
	0,050 m ³ /h	-	-
Žarulja	15 W	15 W	15 W
Donji grijač	1200 W	1200 W	1200 W
Gornji grijač	1000 W	1000 W	1000 W
El.ploča	1000 W	1000 W	1000 W x2
El.ploča	-	1500 W	1500W x 2

FC-31601 II FG
FC-31501 I FG
FC-31501 WH
FC-22501 WH

FC-04501 WH
FC-04601 WH
FC-31601 WH
FC-22601 WH

AL

Udhëzime për shfrytëzim

Stofë e veçantë

Ju falënderojmë që keni blerë këtë pajisje moderne të prodhuar me ndihmën e teknologjisë moderne. Ju lutemi lexoni me kujdes këtë doracak dhe ruani të njëjtin për përdorime tjera.

E RËNDËSISHME: Kjo pajisje është e thjeshtë për shfrytëzim por që të arrini rezultatet e dëshiruara duhet të lexoni këtë doracak dhe gjithë këshillat në të para përdorimit.

Doracaku përmban të dhëna mbi instalimin, përdorimin dhe mirëmbajtjen si dhe këshilla të rëndësishme për përdorimin e kësaj pajisjeje.

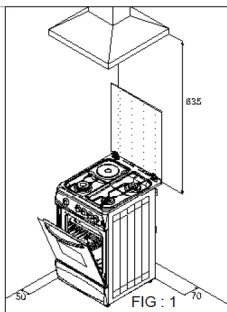
CE Kjo pajisje është në përputhje me këto Rregulla të E. E. C.

- 73/23 – 90/683 (Rregulla mbi pajisjet me voltazh të ulët)
 - 90/336 (Rregulla mbi pajisjet me gaz)
 - 93/68 (Rregulla të përgjithshme)
- dhe ndryshimet e mëvonshme.

Është e rëndësishme të ruani këtë doracak që të mund të konsultoheni nëse keni nevojë. Nëse e shitni ose jepni pajisjen personit të tretë ju lutemi të përcillni edhe këtë doracak që pronari i ri të njohet me funksionet dhe paralajmërimet për sigurinë dhe përdorimin e pajisjes.

Paralajmërimet e shënuara në këtë doracak shërbejnë për mbrojtjen Tuaj dhe të personave tjerë. Për këtë shkak ju lutemi të lexoni me kujdes gjithë udhëzimet për instalimin dhe përdorimin e pajisjes.

- Pajisja duhet të përdoret nga të rriturit, fëmijët nuk duhet të kenë qasje dhe nuk duhet lejuar që ata të lozin në afërsi të pajisjes.
- Pajisja duhet përdorur për përgatitjen e ushqimit, ju lutemi mos e përdorni për qëllime tjera.
- Hapësira që duhet të sigurohet gjatë instalimit;



- Instalimi duhet kryer nga person të kualifikuar dhe kompetent sipas rregullave ligjore.
 - Ndryshimet në instalimet elektrike, që mund të nevojiten për instalimin e pajisjes duhet kryer nga electricisti.
- Ndryshimet ose përpirjet për të ndryshuar pajisjen mund të jenë të rrezikshme.
- Tek djegësit ose pllakat elektrike nuk duhet të vendosen enë që nuk janë stabile ose të deformuara që mos të përmbysen dhe të shkaktojnë lëndime.
 - Kujdes të posaçëm duhet kushtuar gjatë gatimit me vaj ose yndyrë.
 - Pajisja mbetet e nxehtë gjatë kohë pasi të ç'kyçet.
 - Gjithmonë mbikëqyrni fëmijët që mos të prekin sipërfaqet e nxehta ose mos të jenë në afërsi të pajisjes derisa juve e përdorni ose derisa nuk ftohet në tërësi.
-

- Qëllimi i kapakut, nëse pajisja e posedon, është mbrojtja e sipërfaqes së stufës nga pluhuri kur është i mbyllur dhe nga stërpikja kur është i hapur.
- Mos e përdorni pajisjen për qëllime tjera.
- Para mbylljes gjithmonë pastroni kapakun.
- Para se të mbyllni kapakun, gjithmonë pritni që pllakat elektrike të ftohen.
- Gjithë kapakët, të qelqit ose metalit, mund të largohen për pastrim më efikas.
- Kur nuk përdorni pajisjen gjithmonë siguroheni që rregullatoret të jene në poziten "0" (STOP).
- Kur e përdorni skarën ose piqni mish në rrjetin metalik, gjithmonë vendosni enën për yndyrë nën të. Në enë shtoni pak ujë që mos të digjet yndyra dhe aromat e pakëndshme.
- Gjatë largimit të enës për yndyra nga stufa gjithmonë përdorni doreza.
- Shtojcat (rrjetin metalik dhe enën për yndyra) duhet larë para përdorimit.
- Keni kujdes gjatë përdorimit të mjeteve për pastrim në formë në spërkatësve. Kurrë mos stërpikni ngrohësit.
- Nëse gjatë vendosjes ose largimit të ushqimit nga stufa derdhet sasi e madhe e vajit, lëngut etj. në pjesën e poshtme të stufës pastroni atë që mos të paraqiten aroma të pakëndshme dhe rrezik nga djegia e vajit.
- Siguroni qarkullimin e lirë të ajrit rreth pajisjes me gaz pasi që qarkullimi i dobët e ajrit mund të shkaktoj mungesë të oksigjenit.
PARALAJMËRIM: Përdorimi i stufës me gaz krijon nxehtësi dhe lagështi në hapësirën ku gjendet stufa. Siguroni mirë qarkullimin e mirë të ajrit në tërë hapësirës me hapjen e çeljeve natyrale të ventilimit ose me instalimin e thithëses së avullit për kuzhinë.
- Stufa duhet të mbahet e pastër për shkaqe higjienike dhe të sigurisë. Yndyra ose ushqimi i mbledhur mund të shkaktojnë zjarr.
- Shmangeni vendosjes së stufës afër materialeve që mund të ndizen (si p.sh. perde, pëlhura, etj.)
- Mos mbyllni kapakun derisa vetëm një djegës është i ndezur.



Fig. 2

- Përdorni vetëm llojin e gazit të caktuar në etiketën në afërsi të gypit të gazit.
- Pajisja është e rëndë kështu që lëvizeni me kujdes.
- Para mirëmbajtjes/pastrimit ç'kyçeni stufën nga priza dhe pritni që të ftohet tërësisht.
- Djegësit ndizen më lehtë para se të vendosen enët mbi ato. Pasi ti ndizni kontrolloni zjarrin nëse është i rregullt.
Para largimit të enës gjithmonë zvogëloni zjarrin ose fiken.
Gjithmonë vendosni rrjetën metalike në mënyrën e duhur brenda stufës.
Nëse ka pllaka që pastrohen vet, ato duhen pastruar vetëm me detergjent dhe ujë.
Në sirtarin në fund të stufës vendosni vetëm objektin që kanë qëndrueshmëri ndaj nxehtësisë. Mos vendosni objekte të djegshme.
- Nëse stufa ka ndonjë defekt mos u mundoni ta rregulloni vet, riparimi duhet kryer nga servis të autorizuar. Intervenimet nga personat e pakualifikuar mund të shkaktojnë dëme tjera. Kontaktoni servisën e autorizuar dhe insistoni në përdorimin e pjesëve origjinale gjatë ndërrimit të pjesëve.
- Kurrë mos vendosni enë të zbratur mbi djegësin ose pllakën elektrike të ndezur.

PËRDORIMI

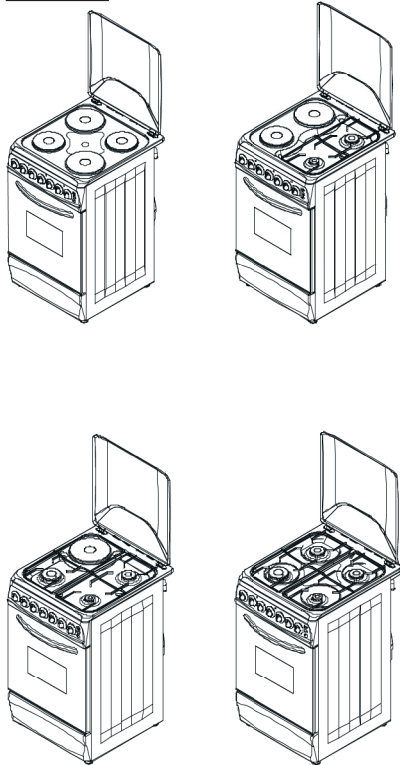


Fig 3.

NDJEZJA E DJEGËSVE

Për të ndezur djegësit, para se të vendosen enët, përdoreni kyçësin përkatës të shënuar me shkëndijë të vogël. Shtypeni rregullatorin përkatës, rrotulloni atë majtas deri në pozitën maksimale, shtypeni kyçësin për ndizje dhe kur të ndizet zjarri caktoni fuqinë e dëshiruar.



FIG. 4 NDEZJA

Nëse djegësi nuk ndizet disa herë, kontrolloni a janë vendosur në pozitën e duhur mbrojtësi dhe kapaku i djegësit.

Për ndërprerje të rrjedhjes së gazit ktheni rregullatorin djathtas në pozitën "0".

Nëse përdorni vaj ose yndyrë gjatë përgatitjes së ushqimit, keni kujdes pasi që ato mundën, nëse tejnxehen të digjen.

RREGULLATORËT E STUFËS

Rregullatorët për përdorimin e stufës me gaz mund të gjinden tek pllaka për drejtim.

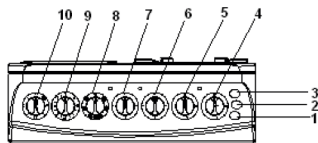


Fig. 5a

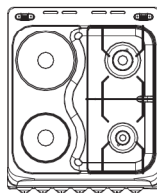


Fig. 5b

Tabela 1.

1-LAMPA	7-PLLAKE E PËRPARME E MAJTË EL. 1000W
2-NDEZJA	8-RREGULATOR PËR FURËN
3-SKARA	9-TERMOSTATI
4-DJEGËSI I PËRPARMË I DJATHTË I VOGËL	10-SAT
5-DJEGËSI I PASËM I MESËM I DJATHTË	
6-PLLAKE E PASME E MAJTË EL. 1500W	

Rregullatorët duhet të kthehen majtas (kundrejt shigjetave të orës).

PËRDORIMI I DJEGËSIT:

Secili djegës është i pajisur me ventil për gaz që posedon "shtyp dhe kthe" sistemin e sigurisë për ndezjen e djegësit ;

*shtypeni butë dhe ktheni majtas rregullatorin e djegësit që dëshironi të djegin

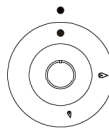
*ndizni djegësin me çakmak ose me shtypjen e sustës për ndezje (nëse e posedon stuva Juaj)

*intensiteti i zjarrit mund të rregullohet me kthimin e rregullatorit.

- Djegësi i fikur

↳ Intensiteti maksimal i zjarrit

↳ Intensiteti minimal i zjarrit



SI.6

PËRDORIMI I PLLAKËS ELEKTRIKE : (STUFAT E KOMBNUARA)

Ktheni rregullatorin përkatës në të djathtë dhe do të ndizet llamba që sinjalizon se pllaka elektrike punon. Pas përfundimit të gatimit ç'kyçeni pllakën elektrike duke kthyer rregullatorin në pozitën "0". Pllakat elektrike posedojnë nivele të intensitetit të paraqitura në tabelën 2.

Tabela 2.

Pozita e rregullatorit	0	1 (250 W)	2 (750 W)	3 (1000 W)
Funksioni	Ç'kyq.	Niveli për nxehtë të dobët dhe gatim	Niveli për gatim dhe zierje	Niveli për gatim të shpejtë, zierje dhe pjekje

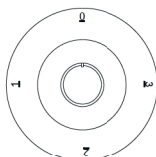


FIG. 7 RREGULATORI I PLLAKËS ELEKTRIKE

GJATË PËRDORIMIT TË PLLAKËS ELEKTRIKE MBANI NË MEND SE:

- Gjatë përdorimit të parë të gjithë pllakat el. duhet të vendosen në të tre pozitat nga 5 minuta që të stabilizohet materiali për mbrojtje të sipërfaqes së sipërme.
- Përdorni enë të drejta me madhësi identike të asaj të pllakës.
- Mos vendosni asgjë mes pllakës dhe enëve.
- Pas përdorimit të pllakës el. kur të ftohet, pastroni sipërfaqen e pllakës me pëlthurë të lagur. Mos përdorni objekte të forta ose të mprehta për pastrim.



FIG. 8 LLAMBA

Kur të ktheni rregullatorin llamba e stufës ndizet.

PËRDORIMI I ORËS MEKANIKE:

Ora mekanike mund të përdoret për numërim së prapthi deri në 90 minuta. Kohën mund ta caktoni me kthimin e orës në të djathtë. Kur koha kalon, sinjali me zë aktivizohet. Nëse dëshironi të ndërpriteni numërimin para kohës së caktuar vetëm ktheni kyçësin në pozitën “0”.

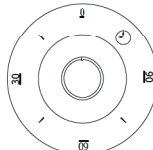


Fig. 9 Ora mekanike

TERMOSTATI:

Këtë funksion e posedojnë vetëm furrat elektrike. Për zgjedhjen e temperaturës së dëshiruar ktheni rregullatorin në të djathtë.

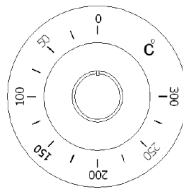


Fig. 10 Termostati

Mbajeni në mend se enët me fund të gjerë mundësojnë gatim më të shpejtë nga enët me fund të ngushtë.

Gjithmonë përdorni enë që përgjigjen me llojin e ushqimit që përgatitni.

Veçanërisht keni kujdes që enët mos të jenë tepër të vogla për lëngjet pasi që ato thjeshtë mund të derdhen.

Më tutje, enët nuk duhet të jenë tepër të mëdha. Yndyrat dhe lëngjet mund të shpërndahen në fund dhe të digjen lehtë.

Më mirë është të përdoren kallëp për torta që nuk hapen. Pasi që, kallëpeve që hapen mund të ju rrjedhin lëngjet dhe sheqeri, që pastaj bien në fundin e furrës ose enës për pjekje dhe aty ngjiten, kjo pastaj rëndëson pastrimin.

Shmangeni përdorimit të enëve me doreza plastike për furrën pasi që nuk janë të qëndrueshëm ndaj nxehtësisë.

Që të arrihen efekte maksimale me harxhim minimal të gazit duhet të përdorni enë me madhësi identike me ato të djegësit.



PRAVILA ZA UPORABU EL. PLOČE SU PRIKAZANA NA DONJOJ SLICI

Fig. 11

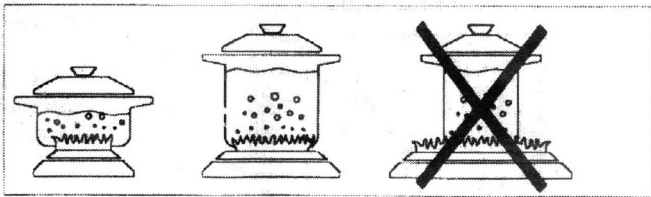


Fig. 12

Gjithashtu rekomandohet që të mbulonit enët ku zini lëngje dhe sapo të ziejnë ato, të zvogëloni intensitetin e zjarrit në nivel të duhur për të mirëmbajtur zierjen.

PËRDORIMI I FURRËS ELEKTRIKE;

Furra elektrike ka ngrohësin e sipërm me skarë, ngrohësin e poshtëm, turbo ventilator i turbo ventilator me ngrohës (turbo ventilator me më shumë funksione). Që të vendosni regullatorin në pozitën e duhur;

Skarë:



Ngrohësi i sipërm:



Turbo ventilator + ngrohës i poshtëm dhe sipërm:



Ngrohësi i poshtëm dhe sipërm:



Turbo ventilator me ngrohës:



Turbo ventilator:

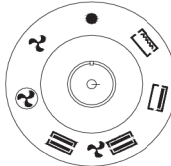


Fig.13 Rregullatori i furrës

Rregullatori i furrës drejton djegësin e furrës dhe të skarës. Tek këto modele sistemi i sigurisë ç'kyç rrjedhjen e gazit nëse zjarri fiket.

Nëse dëshironi të përdorni djegësin e poshtëm ktheni rregullatorin majtas dhe shtypeni kyçësin e ndezjes derisa të ndizet zjarri. Shtypeni dhe mbani 10-15 sekonda që të de-aktivizohet sistemi i sigurisë. Që të caktoni intensitetin duhet të ktheni rregullatorin tek shenja e zjarrit të vogël ose të madh.

Nëse dëshironi të përdorni djegësi e skarës, ktheni rregullatorin në të djathtë dhe shtypeni kyçësin e ndezjes derisa të ndizet djegësi i skarës.

Kyçësi për ndezje nuk duhet të përdoret më gjatë se 15 sekonda. Nëse pas 15 s djegësi nuk është djegur, mos e përdorni kyçësin, hapeni derën e furrës dhe pritni së paku një minutë para se të mundoheni përsëri të ndizni djegësin.

Ndezja manuale e furrës me gaz:

Shtypeni rregullatorin tek djegësi që dëshironi të ndizni dhe afroni zjarrin.

Ktheni rregullatorin përkatës majtas në pozitën maksimale.

Shtypeni rregullatorin 15 sekonda dhe pastaj lëshojeni.

Nëse djegësi fiket përsëritni procedurën e lartpërmendur.

NGROHJA:

Pasi të ndizni furrën, leni dyert e hapura për disa minuta, pastaj mbylleni dhe ktheni rregullatorin në pozitën e dëshiruar. Para se të vendosni ushqimin, ngrohni furrën për afërsisht rreth 15 minutash.

KYÇJA E SKARËS:

Për të kyçur skarën përdorni rregullatorin përkatës. Djegësi i skarës mund të ndizet vetëm kur djegësi i furrës është i ç'kyçur. (Kyçësi i sigurisë nuk e mundës përdorimin e njëkohshëm të dy burimeve të ndryshme të nxehtësisë).

PËRDORIMI I SKARËS:

Vendosni ushqimin në hell, duke pasur kujdes të jetë mirë i përforcuar dhe shpërndani peshën që mos të ngarkohet motori pa nevojë.



Fig. 14 SKARË

Kur e shtypni kyçësin e skares, skara fillon te rrotullohet.

UDHËZIME PËR INSTALIM:

Kjo stufë nuk është pajisur me aparat për largimin e efekteve anësore të djegies.

Rekomandohet instalimi në vende me qarkullim të mirë të ajrit, sipas rregullave ligjore.

LIDHJA ELEKTRIKE:

Kjo pajisje punon me rrymë një faze prej 230 V.

Para lidhjes së pajisjes me burimin energjisë elektrike kontrolloni:

- A përgjigjet voltazhi i rrjetit elektrik në amvisërinë Tuaj me atë të pajisjes (kontrolloni pllakën me të dhënat teknike)

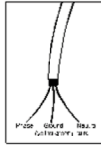


Fig. 15

- A është aparati mirë i tokëzuar me kyçeset dhe rrymën përkatëse. Aparati shitet pa kyçese: prandaj duhet të instaloni kyçese e cila përshtatet rrymës së caktuar në pllakën me të dhëna teknike. Me kyçësen duhet të instalohet edhe prizë përkatëse. Nëse dëshironi të lidhni drejt në rrjetin elektrik (pa kyçese) duhet të bëni atë sipas rregullave juridike dhe me siguresë përkatëse. Teli me ngjyrë kafe (del nga kutia e stufës) duhet çdoherë të jetë e lidhur me fazën e rrjetit elektrik. Në çdo rast, kordoni për rrymë duhet të vendoset në vend që në asnjë mënyrë mos të ngrohët mbi 50°C mbi temperaturën e dhomës.

PRODHUESI NUK MERR PËRGJEGJËSI NË RASTE GJATË TË CILAVE NUK JANË RESPEKTUAR PARALAJMËRIMET E SIGURISË.

PARALAJMËRIM: Ky aparat duhet të jetë i tokëzuar.
LIDHJA ME GAZ:

Lidhja me gaz duhet të kryhet në përputhje me rregullat juridike. Fabrika e cilat ka prodhuar aparatin ka bërë testime për punë me lloje të gazrave të cilat janë theksuar në etiketën e vendosur në anën e mbrapse të aparatit, pas gypave për gaz. Duhet patjetër të lidhni aparatin me lloje të gazrave të cilat janë dhënë në këtë etiketë.
PËRDORIMI I GYPAVE TË FORTË DHE GYPAVE FLEKSIBILE METALIKE PËR LIDHJE:

Për siguri më të madhe gjatë lidhjes me gaz rekomandohet përdorimi i gypave të fortë (shembull prej bakri) ose gypa fleksibile çeliku prej çelikut që nuk ndryshket për të shmangur zgjatjen e tyre.

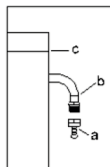


Fig. 16

Proporcioni i gypave përçues është $G \frac{1}{2}$

Për këtë lloj instalimi të gazit duhet bërë vetëm me gypa fleksibil metalik, sipas rregullave.

PËRDORIMI I GYPAVE FLEKSIBILE JOMETALIKE PËR LIDHJE:

Për lidhje me gaz, përveç gypave metalike mund të përdoren edhe ata jometalike, në përputhje me rregullat.

Gypi fleksibil duhet të përforcohet me lidhësen, në përputhje me rregullat. Gjatë përdorimit të gypave jometalike, duhet pasur kujdes për këtë:

- Temperatura e gypave nuk duhet asnjëherë të tejkalojë temperaturën 30°C

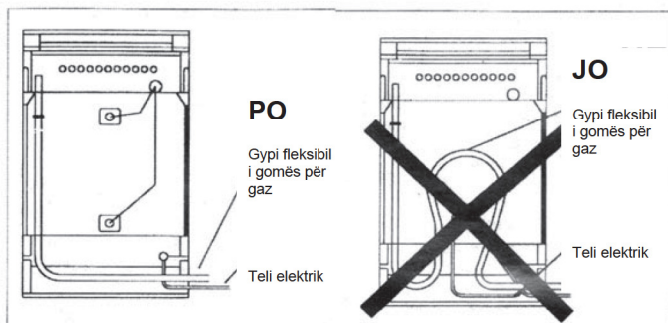


Fig. 17.

- Nuk duhet të jetë më e gjatë se 1500 mm
- Nuk duhet të jetë e shtypur.
- Nuk duhet të shtrëngohet ose të ngarkohet.
- Duhet të jetë vendosur në mënyrë që mund të kontrollohet në çfarë gjende është.

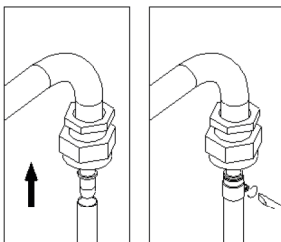


Fig. 18

Kontrollimi i gjendjes së gypit fleksibil përbëhet nga pikat në vijim;

- A ka vrimë ose shenja të djegies në skajet ose në trupin e gypit
- A është materiali elastik ose është forcuar
- Mos janë lidhëset me të cilat është përforcuar gypi të ndryshkura.
- Mos ka skaduar afati i gypit.

Nëse vëreni që një prej shenjave më lartë, mos tentoni të riparoni përveç nëse duhet të ndryshohet.

ME RËNDËSI

Pas përfundimit të instalimit kontrolloni gjithë kyçet e gypit nëse rrjedh. Për kontrolloni përdorni sapunë dhe asnjëherë mos ndizni zjarr.

PËRSHTATJA E STUFËS PËR LLOJE TË NDRYSHME TË GAZRAVE

Për përshtatje të aparatit për lloje të ndryshme të gazrave kryeni hapat më poshtë.

LLOJI I GAZIT

LPG : Përdorni kapës për gypin e gomës.

Gaz tokësor : Çdoherë përdorni rondelë.

Më pas vazhdoni me lidhjen në gaz, në mënyrë të përkthuar në kapitullin përkatës.

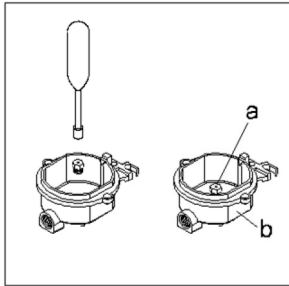


Fig. 19

NDRYSHIMI I FISKAJËS SË STUFËS

- Largoni mbajtësin e enëve.
- Largoni kapakun dhe djegësin.
- Me çelës 7 lirojeni dhe largoni fiskajën dhe ndryshoni me llojin e fiskajës e cila përputhet me llojin e gazit që dëshironi të përdorni.

Montoni djegësin në mënyrën e çmontimit por në drejtimin e kundërt.

Këto djegës nuk duhet të kanë lëshim fare.

RREGULLIMI I FUQISË MINIMALE TË FLAKËS NË DJEGËS.

Për rregullim të fuqisë minimale;

- 1- Rregulloni rregulluesin në pozitë të flakës minimale
- 2- Rregulloni sustën e rregulluesit

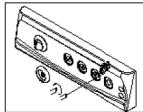


Fig. 20

- 3- a) Në rast të ndryshimit të gazit tokësor me LPG; përforconi fort vidhën e djegësit;
- b) Në rast të ndryshimit prej LPG në gaz tokësor, vidhën kontrolluese të djegësit rrotulloni për 1/4, deri sa të arrihet fuqia normale e flakës.

Kthejeni sustën e rregulluesit dhe më pas menjëherë rrotulloni prej pozite maksimale në minimale dhe flaka do të shuhet.

REKOMANDIME PËR GATIM:

Sipas nevojës, filloni gatimin e me flakë të fortë. Pjesa e jashtme e flakës është më e ngrohtë se e brendshme. Prandaj, përdorimi i flakës së madhe mund të nënkuptojë edhe prishje të gazit.

Për dallim nga pllaka elektrike, djegëset me gaz nuk kërkojnë enë me fund të rrafshët; flaka prej fundin e enës dhe përhap ngrohtësinë nëpër gjithë sipërfaqen e fundit të enës.

Për djegës me gaz nuk duhen enë. Megjithatë, enët me shtresë të hollë më shpejtë përçojnë ngrohtësinë për dallim nga enët me shtresë të trashë.

Enët me fund të trashë pengojnë ngrohjen e pjesshme sepse mundësojnë kompensim të mjaftueshëm të ngrohtësisë.

Mos përdorni enë tepër të vogla. Enë të gjera dhe cekët janë më mirë për punë sesa të ngushta dhe thella sepse më shpejtë ngrohen. Përdorimi i enëve të ngushta ose flakë më të madhe nuk shpejton gatimin por vetëm harxhon më tepër gaz. Për përdorim të drejtë, vendosni enët e vogla në djegësit e vegjël dhe enët e mëdha në djegësit e mëdha.

Kur të mundeni, mblidhni enët që të mund të kurseni gazin.

REKOMANDIME PËR PËRDORIMIN E FURRËS

Pjekja tradicionale:

Ngrohtësinë e krijojnë ngrohësi i poshtëm dhe epërm. Nëse pjekja kërkon më tepër ngordhëti, përdorni vendin e epërm ose poshtëm për rrjetin.

KËSHILLA PËR PËRDORIMIN PËR PJEKJE TRADICIONALE

Për pjekje të tortës

Para fillimit, ngrohni furrën për 10 minuta, përveç nëse receta nuk thotë ndryshe. Gjatë përgatitjes së tortës të cilat duhet të ngritën (biskota) mos e hapeni derën e furës; hyrja e ajrit të ftohtë do të pengojë procesin e ngritjes. Për të kontrolluar a është torta e pjekur, brumin shpjojeni me kruese për dhëmbë, nëse del e pastër, torta është pjekur. Para kryerjes së këtij kontrolli, pritni që të kalojë së paku $\frac{3}{4}$ e kohës së pjekjes.

Torta e cila nuk është pjekur mirë nga brenda duhet të piqet më gjatë në temperaturë më të ulët. Nga ana tjetër, torta e "thatë" duhet të piqet me shkurtë në temperaturë më të madhe.

Për pjekje të mishit

Nëse dëshironi pjekje me ngjyrë të mirë, përdorni pak vaj. Nëse copa e mishit është pa yndyrë, lyeni pak me gjalpë ose vaj ose të dy. Nga ana tjetër, nëse mishi përmban yndyrë, gjalpi dhe vaji nuk janë të nevojshëm. Nëse copa e mishit ka yndyrë vetëm në njërin anë, vendoseni në pjekësen në anën me yndyrë nga lartë sepse me shkrirjen e yndyrës do të lyhet edhe pjesa e poshtme e thatë e mishit. Mishi i kuq duhet të largohet nga frigoriferi një orë para pjekjes sepse në të kundërtën ndryshimi i shpejtë i temperaturës shkakton mish të forcohet. Pjekja, kuptohet nëse bëhet fjalë për mish të kuq, nuk duhet të kripuset në fillim të pjekjes sepse kripa shkakton rrjedhjen e lëngjeve dhe gjakut nga mishit dhe nuk lejon krijimin e kores së fortë. Rekomandohet që pjesën e jashtme të kriposni pasi të kalojë gjysmë orë pjekje. Mishin e pjekur vendosni në furrë në enë të ulët; pasi që enët e larta e pengojnë lëvizjen e nxehtësisë deri tek mishit. Mishi mund të vendoset në enë të posaçme për përdorim në furrë ose drejtë mbi rrjetin metalik nën të cilën duhet vendosur ena për mbledhje të lëngjeve. Kjo enë duhet vendosur menjëherë pas fillimit të pjekjes.

Pjekja e mishit duhet filluar me temperatura të larta dhe me kohë duhet zvogëluar që mishit të piqet edhe prej brenda. Temperatura për pjekjen e mishit të bardhë mund të qëndroje e njëjtë tërë kohën. Shkalla e pjekjes mund të kontrollohet me pirun. Pas përfundimit të pjekjes rekomandohet të pritet së paku 15 minuta para se të prehet mishit që të ruhen lëngjet brenda.

Para servimit rekomandohet ngrohja e pjatave.

Për pjekje të peshkut:

Peshqit e vegël piqni prej fillimit deri në fund në temperaturë të lartë. Peshqit me madhësi të mesme në fillim piqni në temperaturë të lartë dhe gradualisht uleni temperaturën.

Kontrolloni a është peshku i pjekur duke prerë një anë të peshkut; mishi duhet të jetë i bardhë dhe i fortë, përveç nëse ka troftë, salmon dhe peshk të ngjashëm.

Skarë

Për pjekje në skarë janë më mirë mishrat në vijim: kryesisht gjithë llojet e mishrave të prera në fletë ose copë (jo tepër trash), disa perime (domate, kungull etj). Mishi dhe peshku të cilin doni të piqni në skarë duhet të lyet me vaj ngadalë dhe të vendosni në rrjetin; mishi duhet të kripuset gjatë pjekjes ndërsa peshku duhet të kripuset nga brenda para fillimit të pjekjes. Rrjetin varësisht nga trashësia e mishit duhet të vendoset në vendin i cili është më afër nga grila që të shmangët djegia e sipërfaqes së mishit dhe mos të piqet nga brenda. Krijimi i tymit që shkaktohet nga pikat e lëngjeve mund të shmangen duke derdhur 1 ose 2 gota ujë në enën për grumbullimin e lëngjeve.

Grila mund të përdoret edhe për pjekjen e bukës dhe llojeve të caktuar të pemëve, banane, grep, ananas, etj. Pemët duhet të vendosen më larg burimit të ngrohtësisë.

Kohëzgjatja e pjekjes

Kohëzgjatja e pjekjes dallon nga lloji i ushqimit, sasia dhe përbërja. Rekomandohet që gjatë pjekjes së parë të keni kujdes kohëzgjatjes së pjekjes që të mund, varësisht nga rezultati, të përshtateni për herën tjetër.

TABELA PËR KOHËZGJATJEN E PJEKJES, e cila ka të bëjë me pjekje në furrë dhe përdorimi i grillit shërben vetëm për orientim.

Përvoja do të tregoj dallimin mes kohës së vërtetë dhe të dhëna në tabelën. Pa dallim nga tabela, respektoni ushqimet të cilat janë dhënë për recetën të cili përgatiteni.

KUJDES: Gjatë përdorimit të furrës, mos vendosni enë në fund siç janë enë për mbledhjen e lëngut, kallëp për torta, tenxhere, enë rezistuese, faqe alumini etj, sepse ajo mund të rezultojë me mbajtjen e ngrohjes dhe mund të ndikojë në rezultatet e gatimit dhe të dëmtojë brendësinë e furrës.

Tabela 3.

Ushqimi	Temperatura C	Pozita e rregulluesit	Koha e pjekjes në minuta
Tortë			
Për të pjekur fundin e tortës	200	3	15-20
Tortë me krem prej gjalpi	200	2	35-40
Tortë me pekmez	200	2	35-40
Tortë me tharmë			
Brioche	200	2	35-40
Torta në kallëp			
Tortë me miell të bardhë dhe zezë	175	2	60-70
Tortë me biskota	175	3	60-70
Tortë margharita	175	3	35-40
Biskota të vogla			
Bukë	170	3	15-20
Tortë me krem	200	3	30-40
Lasagne	225	2	40-50
Pizza	240	2	20-25
Pulë			
Rosë 1 - 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Patë 3 kg	200	2	150-210
Pulë e pjekur	200	2	60-90

Pulëdeti 5 kg	175	2	230-250
Kafshë			
Lepur	200	2	60-90
Brinjë dreri	200	2	90-160
Këmbë dreri	175	2	90-160
Mish (koha për pjekje për çdo cm trashësi)			
Pjekje e gjatë e mishit	175	2	12,-15
Pjekje e shkurtë e mishit	200	2	10,-12
Mish	200	2	30-40
Perime			
Perime të fërguar	200	2	40-45
Peshk			
Qefull	200	2	40-50
Gril			
Steka		3	15-20
Suxhuk		3	20-25
Pulë e pjekur		3	60-70
Mish viçi i pjekur në grilil 0,6 kg			70-80
Mish pulë në grilil			60-90

MIRËMBAJTJA

Para çdo pastrim, largon stufën nga rryma elektrike.

Pastrimi i stufës

Pika, lëngje prej pemëve duhet të pastrohen me leckë të lagur në ujë të ngrohtë me detergjent sa më shpejtë që mundet. Për pastrim të shtresave të mbeturinave, mos përdorni lesh çeliku ose thika. Mbeturinat e forta mund të pastroni me leckë të fortë të zhytur në detergjent, por kujdes mos të gërvishiteni brendësinë. Rrjetin e lyer lajeni me ujë dhe detergjent; mund të pastrohet eche në makinë për enë.

Largoni kapakun e djegësit dhe rrjetit dhe me kujdes lani me ujë të ngrohtë dhe detergjent. Para kthimit në vend, thajeni.

Më pas, keni kujdes a keni vendosur mirë në vend. Djegësi mund të pastrohet me lesh çeliku ose ngadalë me leckë abrazive.

Dera e furrës dhe kapaku u qelqit, tek modelet që posedojnë pastroni vetëm me ujë dhe shmangeni përdorimin e tretësve të fortë dhe abraziv. Tek stufat me ndezje automatike, për ndezje duhet të pastrohet për të shmangur probleme gjatë ndezjes; më tutje, kontrolloni mos janë zënë vrimat e djegësit dhe nëse po, pastrojeni.

Pastrimi i furrës

Brendësin e furrës pastrojeni deri sa është e ngrohtë. Largimi i mbeturina është më lehtë. Për pastrim mund të përdorni ujë nga ngrohtë me detergjent ose ndonjë mjet për pastrim e furrës me spërkatës. Mjetet tjera mos i derdhni drejt në pjesët metalike sepse ajo mund të dëmtohet dhe çdoherë respektoni udhëzimet e prodhuesit për mjetet e pastrimit. Shtojcat në furrën, rrjeti, ena, etj) pastroni me ujë të ngrohë dhe detergjent.

Mbeturinat e forta pastroni ngadalë me pluhur abraziv për pastrim.

Asnjëherë mos mbulon pjesët e furrës me faqe alumini. Ajo mund të rezultojë me akumulim të ngrohtësisë që mund të ndikojë mbi rezultatin e pjekjes dhe brendësisë.

Kontrollimi i caktuar

Kontrolloni ndonjëherë gjendjen e gypave fleksibile për gaz dhe ndryshoni menjëherë kur të vëreni ndonjë shenjë dëmtimi. Rekomandohet që gypat të ndryshohen një herë në vit.

Nëse vëreni diçka të pazakontë gjatë punës së stufës, kontaktoni servisën e autorizuar për të kryer kontrollin.

Me stufat që kanë vend për mbajtjen e bocës së gazit, keni kujdes bocës ose bocave të cilat nuk janë lidhur.

Pastrimi i kapakut

Kapaku i stufës mund të largohet në mënyrë të shfaqur në figurën. Për rrotullimin dhe largimin, shikoni figurën 21a ose 21b.

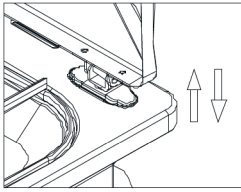


Fig. 21a Kapaku metalik

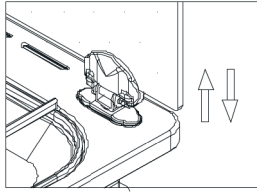


Fig. 21b Kapaku prej qelqi

Pas pastrimit, kthejeni kapakun në vendin e saj.

Pastrimi i derës së furrës

Për pastrim të mirë rekomandohet që në mënyrën vijuese të largoni derën e furrës, pastrojeni dhe kthejeni në vend.

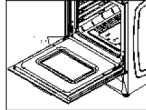


Fig. 22

Hapeni derën tërësisht, dy kapëset në secilën menteshë ngrijeni në kënd prej 180°, pjesërisht mbylleni derën në kënd prej 30°, ngiheni derën dhe largojeni. Për kthim të derës përsëriteni hapat e njëjta por në drejtimin e kundërt.

Nëse aparati nuk punon mirë, para kontaktimit të servisit të kualifikuar, kontrolloni këtë në vijim:

Gazi nuk del nga djegësi në mënyrën e duhur

Kontrolloni:

- Mos janë vrimat e djegësit të bllokuar,
- A punon rregulluesi i shtypjes,
- A është valvuli i bocës me gaz tërësisht i mbyllur.

Në dhomë ndjehet era gaz

Kontrolloni;

- Mos është i hapur valvuli i gazit
- A është gypi i gazit mirë i instaluar dhe në gjendje të mirë: ndryshojeni një herë në vit.

Mos kontrolloni rrjedhjen e gazit me shkrepe të ndezur por vetëm me ujë dhe sapun

Furra nuk ngrohet

- Kontrolloni a është vendosur në pozitë të duhur rregulluesi i ngrohjes.

Pjekja zgjat shumë

- kontrolloni a është vendosur temperatura përkatëse për llojin e ushqimit që piquet.

Prej furrës del tym

- Rekomandohet që pas pjekjes të pastroni furrën. Gjatë pjekjes së mishit, në furrë mund të bie yndyrë e cila nëse nuk pastrohet, mund të shkaktojë tym dhe erë të pakëndshme (shihni pjesën për pastrimin e furrës).

Nëse pas kontroleve më lartë, stufa akoma nuk punon, kontaktoni servisën me të afërt dhe në përshkrimin e problemeve shënoni modelin dhe numrin seria të aparatit.

UDHËZIME PËR PERSONIN I CILI KRYEN INSTALIMIN E STUFËS

Udhëzimet në vijim janë të synuar për instaluesin e kualifikuar që të mund instalimi dhe rregullimi i stufës të bëhet në përputhje me rregullat.

Gjatë secilit ndryshim në të cilën është përfshirë kyçja dhe ç'kyçja e aparatit, rekomandohet kujdes maksimal.

PRODHUESI NUK MERR PËRGJEGJËSI PËR DËMTIMET E MUNDSHME TË CILAT MUND TË NDODHIN GJATË INSTALIMIT DHE MOS RESPEKTIMIT TË RREGULLAVE JURIDIKE

RRETHINA PËR INSTALIM

Kujdes – ky aparat mund të instalohet dhe përdoret vetëm në dhoma në të cilat ka ventilim, në përputhje me rregullat juridike.

Që stufa me gaz të punojë mirë, duhet të sigurohet rrjedhje të papenguar të gazit (instaluesi duhet të përmbahet rregullave). Ajri në dhomën duhet të hyjë nëpër hapjet e mureve të jashtme. Këto hapje (ose një) duhet të vendosen në vend që nuk do të mund të bllokohen nga ana e brendshme dhe jashtme. Instalimi dhe mirëmbajtja duhet të kryhet nga teknik i kualifikuar, në përputhje me rregullat. Lidhjen elektrike duhet kryer në përputhje me rregullat e theksuar në EN 60335. Prodhuesi nuk merr përgjegjësi në rastë aksidenti të shkaktohet nga tokezimi i papershtatshëm.

PËRÇIMI I MBETURINAVE NGA DJEGIA

Mbeturinën nga djegia të cilat prodhohen nga stufa duhet të përçohen me lidhje të cilat janë vendosur drejt në oxhakun ose dhomë të jashtme.

RRAFSHIMI

Aparati posedon këmbëza të vogla lëvizëse të vendosura në këndet e përparme dhe mbrapse.

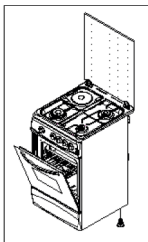
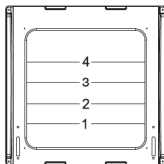


Fig. 23

Me rregullimin e këmbëzave, mund të ndryshohet lartësia e aparatit për të siguruar pozitë të rrafshët dhe shtrirje të barabartë të lëngjeve në enët.



Shtirja e rrjetit në furrën

TABELA ME TË DHËNA TEKNIKE

Lloji	FC-31501WH	FC-22501WH	FC-04501
Dimensionet(cm)	50*60	50*60	50*60
Vatra e vogël	0,9kW	0,9kW	-
	0,028 m ³ /h	0,028 m ³ /h	-
Vatra e mesme	1,5kW	1,5kW	-
	0,043 m ³ /h	0,043 m ³ /h	-
Vatra e madhe	1,76kW	-	-
	0,050 m ³ /h	-	-
Drita	15 W	15 W	15 W
Nxemësi i poshtëm	1000 W	1000 W	1000 W
Nxemësi i epërm	800 W	800 W	800 W
Pllaka elektrike	1000 W	1000 W	1000 W x2
Pllaka elektrike	-	1500 W	1500W x 2

Lloji	FC-31601WH	FC-22601WH	FC-04601
Dimensionet(cm)	60*60	60*60	60*60
Vatra e vogël	0,9kW	0,9kW	-
	0,028 m ³ /h	0,028 m ³ /h	-
Vatra e mesme	1,5kW	1,5kW	-
	0,043 m ³ /h	0,043 m ³ /h	-
Vatra e madhe	1,76kW	-	-
	0,050 m ³ /h	-	-
Drita	15 W	15 W	15 W
Nxemësi i poshtëm	1200 W	1200 W	1200 W
Nxemësi i epërm	1000 W	1000 W	1000 W
Pllaka elektrike	1000 W	1000 W	1000 W x2
Pllaka elektrike	-	1500 W	1500W x 2

FC-31601 II FG
FC-31501 I FG
FC-31501 WH
FC-22501 WH

FC-04501 WH
FC-04601 WH
FC-31601 WH
FC-22601 WH

MAK

Упатство за употреба
Самостојни шпорети

Ви благодариме што го купивте овој модерен уред произведен со најнова технологија. Ве молиме внимателно прочитајте го овој прирачник и чувајте го за употреба во иднина.

ВАЖНО: Овој уред е едноставен за употреба, но за да ги постигнете саканите резултати потребно е пред употребата да го прочитате овој прирачник и да се придржувате на сите упатства наведени во него.

Прирачникот содржи информации поврзани со инсталацијата, употребата и одржувањето, и корисни совети за употреба на уредот.

СЕ Овој уред е во склад со следниот одредби на Е. Е. С.

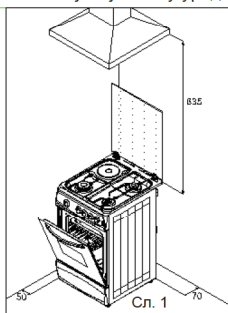
- 73/23 – 90/683 (Одредба за нисконапонски уреди)
- 90/336 (Одредба за гасни уреди)
- 93/68 (Општи одредби)

и нивните дополнителни измени.

Важно е да го чувате овој прирачник за да можете да го консултирате доколку има потреба. Доколку го продадете или го дадете уредот на трето лице, Ве молиме да го приложите и овој прирачник за новиот сопственик да се запознае со функциите на уредот и со предупредувањата важни за сигурна и непречена употреба на уредот.

Предупредувањата наведени во овој прирачник служат за Ваша заштита и заштитата на другите луѓе. Затоа Ве молиме внимателно да ги прочитате сите упатства за инсталација и употреба на шпоретот.

- Овој уред е наменет за употреба од страна на возрасни лица и затоа не им дозволувајте на деца да си играат со него.
- Уредот е наменет за правење јадење, па не го користете за други намени.
- Растојанија околу уредот при инсталација;



- Инсталацијата треба да ја изврши компетентно и квалификувано лице според законските прописи.
- Измените на струјните инсталации, кои може да бидат потребни за инсталација на уредот, треба да ги направи електричар. Измените, или обидите за измени на уредот може да бидат опасни.
- На пламениците и на електричните плочи не би требало да се ставаат нестабилни или деформирани садови за да не дојде до нивно превртување, што може да предизвика повреди.
- Потребно е посебно внимание при готвење со масло или со маст.
- Уредот останува врел уште долго време откако ќе го исклучите.
- Постојано надгледувајте ги децата и внимавајте да не ги допираат врелите површини или да не бидат во близина на уредот додека го користите или додека сосема не се излади.

- Намената на капакот, доколку уредот го има, е заштита на површината на шпоретот од прашина кога е затворен, и за запирање на прскањето кога е отворен.
- Не го користете уредот за други намени.
- Пред затворање секогаш исчистете го капакот.
- Пред затворање на капакот секогаш причекајте пламениците и електричните плочи да се изладат.
- Сите капаци, стаклени и метални, може да се извадат заради полесно чистење.
- Кога не го користите уредот секогаш бидете сигурни дека регулаторите се на положба „0“ (STOP).
- Кога го користите грилот или печете месо на решетката секогаш под месото ставете сад за маснотијата. Во садот ставете малку вода за да го избегнете горењето на маснотијата и непријатните мириси.
- При вадење на садот за маснотија од рерната секогаш користете кујнски ракавици.
- Додатоците (решетката и садот за маснотија) треба да се измијат пред првата употреба.
- Внимавајте при употребата на средства за чистење во спреј. Никогаш не прскајте по грејачите.
- Доколку при ставањето или вадењето на храна од рерната на дното на рерната се истури поголемо количество масло, сок, итн., пред да продолжите со печењето исчистете ја рерната за да го избегнете непријатниот чад или опасноста од запалување на маслото.
- Обезбедете непречен проток на воздух околу плинскиот уред бидејќи лошиот проток на воздух може да резултира со недостаток на кислород.
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Употребата на шпорет на гас произведува топлина и влага во просторијата во која се наоѓа шпоретот. Обезбедете добро проветрување на просторијата со отворање на природни отвори за вентилација или со инсталирање кујнски аспиратор.
- Од хигиенски и безбедносни причини шпоретот треба да се одржува чист. Таложењето маснотија или друга храна може да предизвика пожар.
- Избегнувајте да го ставите шпоретот блиску до запаливи материјали (на пр. завеси, кујнски крпи итн.)
- Не го затворајте капакот додека гори некој пламеник.



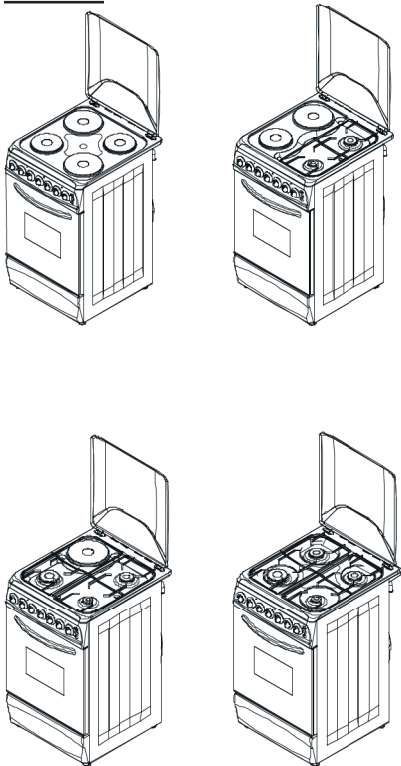
Сл.2

- Користете само тип на гас наведен на налепницата сместена во близина на цевката за гас.
- Уредот е тежок и затоа поместувајте го внимателно.
- При одржување или чистење исклучете го шпоретот од штекер и причекајте сосема да се излади.
- Пламениците полесно се палат пред да се стави садот на нив. По палењето проверете дали пламенот е правилен. Пред да го тргнете садот, секогаш намалете го или исклучете го пламенот. Решетката секогаш ставајте ја правилно во рерната. Доколу има плочи кои сами се чистат, нив би требало да ги чистите само со детергент и вода. Во фиоката под рерната смее да се ставаат само садови отпорни на топлина. Во фиоката не ставајте запаливи предмети.
- Во случај да има потреба, не се обидувајте сами да го поправите шпоретот, туку препуштете го тоа на овластен сервис. Поправките од страна на нестручни лица

може да предизвикаат натамошни оштетувања. Контактирајте со овластен сервис и инсистирајте на употреба на оригинални резервни делови.

- Никогаш не ставајте празен сад на пламеник или на електрична плоча која работи.

УПОТРЕБА



Сл 3.

ПАЛЕЊЕ НА ПЛАМЕНИКОТ

За палење на пламеникот (плочата на гас), пред да го ставите садот, користете го соодветниот прекинувач означен со мала искра. Притиснете го соодветниот регулатор, завртете го налево до максималната позиција, притиснете го прекинувачот за палење и кога пламенот ќе се запали, наместете ја саканата јачина на пламенот.



СЛ.4 ПАЛЕЊЕ

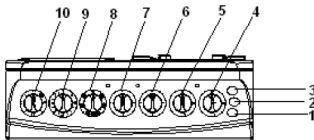
Доколку пламеникот не се запали после неколку обиди, проверете дали пламеникот, штитникот и неговиот капак се правилно наместени.

За прекин на дотекот на плин, свртете го регулаторот надесно на положбата „0“.

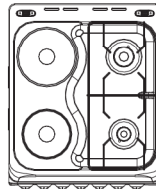
Кога при готвење користите маст или масло, бидете дополнително внимателни бидејќи може да се запалат ако се прегреат.

РЕГУЛАТОРИ НА ШПОРЕТОТ

Регулаторите за употреба на шпоретот на гас може да се најдат на управувачката плоча.



Сл.5a



Сл.5b

Табела 1.

1-СВЕТЛО	7-ПРЕДНА ЛЕВА ЕЛ. ПЛОЧА 1000W
2-ПАЛЕЊЕ	8-РЕГУЛАТОР ЗА РЕРНАТА
3-ГРИП	9-ТЕРМОСТАТ
4-ПРЕДЕН ДЕСЕН МАЛ ПЛАМЕНИК	10-ЧАСОВНИК
5-ЗАДЕН ДЕСЕН СРЕДЕН ПЛАМЕНИК	
6-ЗАДНА ЛЕВА ЕЛ. ПЛОЧА 1500W	

Регулаторите би требало да се вратат налево (спротивно од насоката на стрелките на часовникот).

УПОТРЕБА НА ПЛОЧИТЕ НА ГАС:

Секој пламеник е опремен со плински вентил кој има “притисни и заврти” безбедносен систем за палење на пламеникот;

*полека притиснете го и завртете го налево регулаторот на пламеникот кој сакате да го запалите

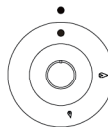
*пламеникот запалете го го запалка или со копчето за палење (доколку Вашиот шпорет го има)

*јачината на пламенот може да ја регулирате со вртење на регулаторот.

• Исклучен пламеник

↻ Максимална јачина на пламенот

↻ Минимална јачина на пламенот

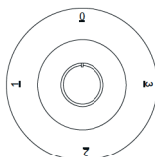


УПОТРЕБА НА ЕЛ. ПЛОЧИ : (КОМБИНИРАНИ ШПОРЕТИ) ^{Сл.6}

Завртете го соодветниот регулатор надесно и ќе се вклучи сијаличката која покажува дека ел. плоча работи. По завршување со готвењето, исклучете ја електричната плоча со вртење на регулаторот на положбата „0“. Ел. плочи имаат степени на моќност наведени во Табелата 2.

Табела 2.

Положба на регулаторот	0	1 (250 W)	2 (750 W)	3 (1000 W)
Функција	искл.	ниво за слабо греење и готвење	ниво за готвење и вриење	ниво за брзо готвење, вриење и пржење



СЛ.7 РЕГУЛАТОР НА ЕЛЕКТРИЧНА ПЛОЧА

ПРИ УПОТРЕБА НА ЕЛ. ПЛОЧА ИМАЈТЕ ГО ВО ПРЕДВИД СЛЕДНОТО

- При првата употреба ставете ја ел. плоча на сите три положби по 5 минути за да се стабилизира материјалот на горната површина.
- Користете рамни садови со пречник идентичен со пречникот на плочата.
- Не ставајте ништо меѓу плочата и садот.
- По употребата на ел. плоча, кога ќе се излади, површината на плочата исчистете ја со влажна крпа. За чистење не користете тврди или крути предмети.

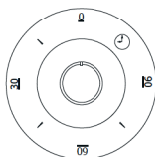


СЛ.8 СИЈАЛИЧКА

Кога ќе го завртите регулаторот, почнува да свети сијаличката на шпоретот.

УПОТРЕБА НА МЕХАНИЧКИОТ ЧАСОВНИК:

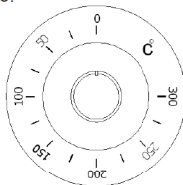
Механичкиот часовник може да се користи за одбројување на време до 90 минути. Времето можете да го наместите со вртење на часовникот надесно. Кога ќе истече времето се јавува звучен сигнал. Доколку сакате да го прекинете одбројувањето пре дистекот на наместеното време, само завртете го прекинувачот на положбата „0“.



Сл.9 Механички часовник

ТЕРМОСТАТ:

Оваа функција ја имаат само електричните рерни. За избор на саканата температура завртете го регулаторот надесно.



Сл.10 Термостат

Запатете дека садовите со широко дно овозможуваат побрзо готвење од садовите со тесно дно.

Секогаш користете соодветни садови според типот на храната која ја подготвувате.

Посебно внимавајте на тоа садовите да не бидат премногу мали за течните јадења, бидејќи лесно може да искипат.

Понатаму, за побрзо готвење садовите не би смееле да бидат премногу. Во суштина, маснотијата и соковите може да се рашират на дното о лесно да се запалат.

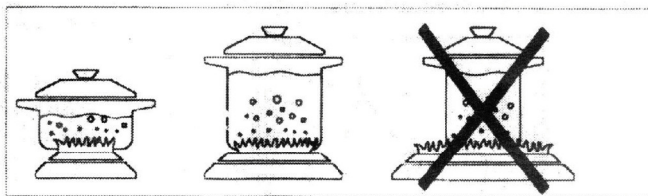
Подобро е да користите калапи за колачи кои не се отвораат. Во суштина, од калапите кои се отвораат може да истечат сокови и шеќер, кои потоа паѓаат на дното на печката или на садот за печење и таму загоруваат, што го отежнува чистењето.

Избегнувајте да ставате садови со пластични дршки во рерна бидејќи не се отпорни на топлина.

За максимална ефикасност и минимална потрошувачка на плин би требало да користите садови чиј пречник одговара на пречникот на пламеникот.



ПРАВИЛАТА ЗА УПОТРЕБАТА НА ЕЛ. ПЛОЧИ СЕ ПРИКАЖАНИ НА ДОЛНАТА СЛИКА









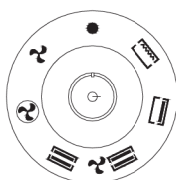
Сл.12

Исто така се препорачува да ги поклопите садовите во кои врие течност,и, штом течноста ќе зоврие, да го намалите пламенот на ниво доволно за одржување на вриењето.

УПОТРЕБА НА РЕРНАТА;

Електричната рерна има горен грејач со грил, долен грејач, турбо вентилатор и турбо вентилатор со грејач (повеќефункционален турбо вентилатор). За да го ставите регулаторот во саканата положба:

- Грил: 
- Горен грејач: 
- Турбо вентилатор+горен и долен грејач: 
- Горен и долен грејач: 
- Турбо вентилатор со грејач: 
- Турбо вентилатор: 



Сл.13 Регулатор на рерната

Регулаторот на рерната управува со пламеникот на рерната и со пламеникот на грилот. Кај овие модели безбедносниот систем го исклучува доводот на гас доколку пламенот се изгаси.

Доколу сакате да го користите долниот пламеник на рерната, свртете го регулаторот надесно и притиснете го копчето за палење додека не се запали пламеникот. Притиснете и држете 10-15 секунди за да се деактивира безбедносниот систем. За да ја регулирате јачината на пламенот може да го завртите регулаторот на ознаката за мал или голем пламен. Доколу сакате да го користите пламеникот на грилот свртете го регулаторот надесно и притиснете го копчето за палење додека не се запали пламеникот.

Прекинувачот за палење не смее да се користи подолго од 15 секунди. Доколу после 15 секунди пламеникот не се запали прекинете со употребата на прекинувачот и отворете ја вратата на рерната, па причекајте најмалку 1 минута пред повторно да се обидете да го запалите пламеникот.

Рачно палење на рерната на гас:

Притиснете го регулаторот и приближете пламен до пламеникот кој сакате да го запалите.

Соодветниот регулатор завртете го налево до максималната положба.

Држете го регулаторот притиснат 15 секунди и потоа отпуштете го.

Доколу пламеникот се исклучи повторете ја горната постапка.

ЗАГРЕВАЊЕ:

Откако ќе ја вклучите рерната, оставете ја вратата отворена неколку минути, потоа затворете ја и свртете го регулаторот на саканата положба. Пред ставање на храна околу 15 минути загревајте ја рерната.

ВКЛУЧУВАЊЕ ГРИЛ:

За употреба на грилот завртете го соодветниот регулатор. Пламеникот на грилот може запали само кога пламеникот на рерната е исклучен (Безбедносниот прекинувач оневозможува истовремена употреба на два различни извори на топлина).

УПОТРЕБА НА ГРИЛОТ:

Ставете ја храната на раженот, внимавајќи при тоа да биде добро прицврстена меѓу двете вилушки, и распоредете ја тежината за моторот да не се напрега непотребно.



Сл.14 ГРИЛ

Кога ќе го притиснете прекинувачот на грилот, грилот почнува да се врти.

УПАТСТВО ЗА ИНСТАЛАЦИЈА:

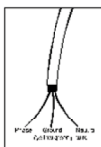
Овој уред не е опремен со уред за отстранување на нуспроизводите од горењето. Се препорачува да го инсталирате на добро проветрувани места, во склад со законските прописи.

ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ:

Овој уред е наменет за работа со еднофазна струја со напон од 230 V.

Пред да го поврзете уредот со извор на ел. енергија проверете го следното:

- Дали напонот на струјната мрежа во Вашето домаќинство одговара на работниот напон на уредот (видете ја плочката со технички податоци)



Сл. 15

- Дали уредот е правилно заземјен преку соодветни приклучница и штекер. Уредот се испорачува без приклучница: затоа мора да инсталирате приклучница која одговара на напонот наведен на плочката со технички податоци. Приклучницата треба да се вклучи во соодветен штекер. Доколку сакате уредот да го приклучите директно на струјната мрежа (без приклучница) морате во склад со законските прописи да инсталирате и соодветен осигурувач. Костенливата напонска жица (излегува од спојницата на разводната кутија на шпоретот) мора секогаш да биде приклучена на фазата на струјната мрежа. Во секој случај струјниот кабел мора да биде поставен така што во ниту еден момент да не се загрева повеќе од 50°C над собната температура.

ПРОИЗВОДИТЕЛОТ НЕ ЈА ПРЕЗЕМА ОДГОВОРНОСТА ВО СЛУЧАИТЕ КОГА БЕЗБЕДНОСНИТЕ МЕРКИ НЕ МОЖЕ ДА СЕ ИСПОЛНАТ.

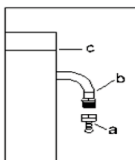
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Овој уред мора да биде заземјен.

ПРИКЛУЧУВАЊЕ ГАС:

Приклучувањето гас треба да се изврши според законските прописи. Фирмата која го има произведено уредот го има тестирано за работа со видот на гас наведен на налепницата сместена на задната страна на уредот, до цевката за гас. Уредот задолжително приклучете го на видот на гас наведен на таа налепница.

УПОТРЕБА НА КРУТА ЦЕВКА ИЛИ НА ФЛЕКСИБИЛНА МЕТАЛНА ЦЕВКА ЗА ПОВРЗУВАЊЕ:

За поголема сигурност при поврзувањето со гас се препорачува употреба на крути цевки (на пример бакарни) или флексибилни челични цевки од не'рѓосувачки челик за да се избегне истегнувањето на цевките.



Сл. 16

Пречникот на доводната цевка е G ½

За овој тип инсталација поврзувањето со гас би требало да се изврши само со употреба на флексибилни метални цевки, во склад со законските прописи.

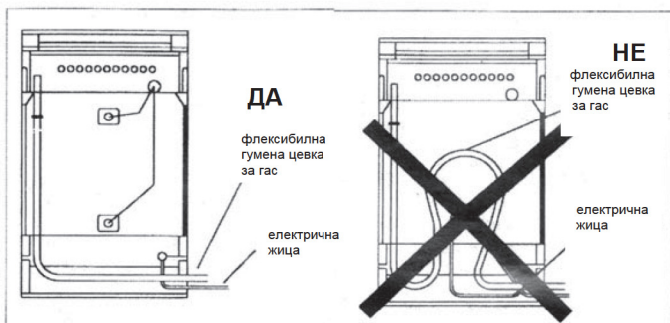
УПОТРЕБА НА ФЛЕКСИБИЛНИ, НЕМЕТАЛНИ ЦЕВКИ ЗА ПОВРЗУВАЊЕ:

За приклучување гас, освен металните може да се користат и неметални флексибилни цевки во склад со законските прописи.

Флексибилната цевка мора да се прицврсти со стеги, во склад со законските прописи.

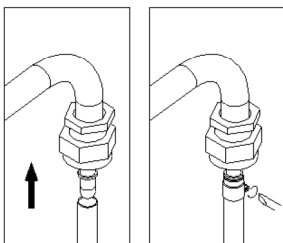
При употреба на неметални цевки мора да се внимава на следното:

- Температурата на цевката никогаш не смее да ја надмине собната температура за повеќе од 30°C.



Сл.17.

- Не смее да биде подолга од 1500 mm
- Не смее да има стеснувања.
- Не смее да биде изложена на триење или да е под оптоварување.
- Мора да биде наместена така што секогаш ќе може лесно да се провери во каква состојба е.



Сл.18

Проверката на исправноста на флексибилната цевка се состои од проверка на следното;

- Дали има напукнувања или знаци од палење на краевите и на телото на цевката.
- Дали материјалот е еластичен или стврднал.
- Дали стегите со кои цевката е прицврстена се заргани.
- Дали поминал работниот век на цевката.

Доколу забележите и само еден од овие наведени знаци на дотраеност не ја поправајте цевката, туку заменете ја.

ВАЖНО

По завршување на инсталацијата проверете ги сите споеви за истекување на гас. За проверка користете сапуница, никако пламен.

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ШПОРЕТОТ ЗА РАЗЛИЧНИ ВИДОВИ ГАС

За прилагодување на шпоретот на вид на гас различен од типот кој е фабрички прилагоден, следете ги упатствата подолу.

ВИД НА ГАС

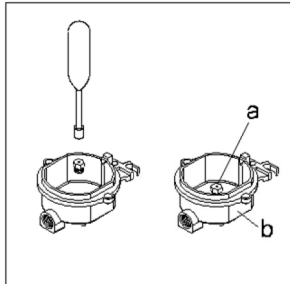
LPG

: Користете држач на гумената цевка.

Земен гас

: Секогаш користете дихтунг.

Потоа продолжете со приклучувањето на гас, на начинот опишан во соодветните поглавја.



Сл.19

ЗАМЕНА НА МЛАЗНИЦАТА НА ПЛАМЕНИКОТ

- Тргнете го носачот на садови.
- Извадете ги капациите и заштитата на пламеникот.
- Со одвртувач 7 одвртете ги и извадете ги млазниците и заменете ги со тип на млазници кои одговараат на типот на гас кој сакате да го користите.

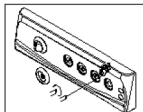
Составете ги пламениците следејќи ги чекорите за расклопување по обратен редослед.

На овие пламеници не им треба примарна регулација на пропусноста.

РЕГУЛИРАЊЕ НА МИНИМАЛНОТО НИВО НА ПЛАМЕН НА ПЛАМЕНИКОТ

За регулирање на минималното ниво:

- 1- Свртете го регулаторот на положбата за минимален пламен;
- 2- Извадете го копчето на регулаторот



Сл.20

- 3- а) Во случај на конверзија од земен гас на LPG, цврсто стегнете го контролниот навој на пламеникот;
б) Во случај на конверзија од LPG на земен гас одвртете го контролниот навој на пламеникот за приближно 1/4, додека не добиете нормална јачина на пламенот. Вратете го копчето на регулаторот и потоа нагло завртете од максимална на минимална положба, при што пламенот не би смеел да се изгасне.

ПРЕПОРАКИ ЗА ГОТВЕЊЕ:

По потреба започнете готвење со силен пламен. Надворешниот слој на пламенот е многу потопол од неговата внатрешност (јадрото). Во склад со тоа, употребата на пресилен пламен може да претставува залудно трошење гас.

За разлика од ел. плочи, пламениците на гас не бараат садови со рамно дно.

Пламенот го допира дното на садот и ја шири топлината на целата површина на дното на садот. За гасните пламеници не се потребни посебни садови. Меѓутоа, садовите со тенки ѕидови побрзо ја пренесуваат топлината до храната од садовите со дебели ѕидови. Дебелото дно на садот го спречува делумното прегревање бидејќи овозможува доволна топлинска компензација.

Избегнувајте употреба на многу мали садови. Широкиите и плитките садови се многу подобри за готвење од тесните и длабоките, бидејќи побрзо се загреваат.

Употребата на тесни садови или пошироки пламеници не го забрзува готвењето, туку само резултира со поголема потрошувачка на гас. За правилна употреба ставајте мали садови на малите пламеници и големи садови на големите пламеници. Кога и да е можно поклопувајте ги садовите за да ја намалите потрошувачката на гас.

ПРЕПОРАКИ ЗА УПОТРЕБА НА РЕРНАТА

Традиционално печење:

Топлината ја создаваат долните и горните грејачи. Затоа се препорачува употреба на средното ниво за решетката. Доколку печењето бара повеќе топлина од горе или од долу, користете ги долните или горните нивоа.

СОВЕТИ ЗА УПОТРЕБА НА ТРАДИЦИОНАЛНАТА РЕРНА

За печење колачи

Пред употребата загревајте ја рерната 10 минути, освен доколку во рецептот не се кажува спротивното. При преавање колачи кои треба да нараснат (на пр. пандишпан) не ја отворајте вратата на рерната; ладниот воздух ќе го прекине процесот на нараснување. За да проверите дали колачет е испечен, во тестото забодете чепкалка, доколку излезе чиста, колачет е печен. Пред оваа проверка причекајте да помине барем 3/4 од времето за печење.

Колачет кој е добро испечен еднавдор, но недоволно испечен одвнатре требало да се пече подолго на пониска температура. Од друга страна, „сувиот“ колач требало да се пече покусо време на повисока температура.

За печење месо

Доколку сакате печење со убава боја користете многу малку масло. Доколку парчето месо е немасно, ставете му малку масло или премачкајте го со путер, или и двете. Од друга страна, доколку месото има масно, путерот и маслото не се потребни. Доколку парчето месо има масно само од едната страна, ставете го во рерна со масната страна нагоре, бидејќи топењето на маснотијата ќе го намасти долниот, сув дел од месото. Црвеното месо би требало да се извади од фрижидер еден час пред печењето бидејќи во спротивно наглата промена на температурата ќе резултира со тврдо месо. Печењето, посебно доколку се работи за црвено месо, не смее да се посולי на почетокот на печењето бидејќи солта предизвикува истекување на сокот и крвта од месото и со тоа го спречува настанувањето на кафеавата коричка. Се препорачува надворешноста на месото да ја посолите откако ќе помине половина време за печење. Печењето ставете го во рерната во сад со ниски рабови. Садовите со високи рабови спречуваат топлината да дојде до месото. Месото може да се стави во сад соодветен за употреба во рерни или директно на решетката под која треба да се стави сад за собирање на соковите од месото. Садот под месото треба да се стави веднаш по почетокот на печењето. Печењето на сировото месо започнете го на висока температура и со тек на време намалувајте ја, за месото да се испече одвнатре. Температурата за печење бело месо цело време може да биде иста. Степенот на испеченост може

да се провери со вилушка. По завршување на печењето се препорачува да причекате барем 15 минути пред сечење на месото за соковите да се задржат во месото. Пред сервирање се препорачува да ги загреете чиниите.

За печење риба:

Малата риба печете ја од почеток до крај на висока температура. Рибата со средна големина на почеток печете ја на висока температура, и постепено намалувајте ја температурата на печење. Проверете дали рибата е печена полека поткревајќи ја едната страна од стомакот на рибата. Месото мора да биде бело и непроѕирно, освен во случај на лосос, пастрмка и слична риба.

Грил

За печење на грил одговараат следните видови месо: главно сето месо исечено на шницли или на парчиња со различна големина (но не предебели), напола исечена живина, рига, некој зеленчук (на пример модри патлиџани, тиквички, домати итн). Месото и рибата кои имате намера да ги печете на грил би требало малку да се намастат со масло и секогаш да се стават на решетката; месото би требало да се посоли после печењето, додека рибата би требало внатре да се посоли пред печењето. Решетката според дебелината на месото би требало да ја ставите на нивото најблиску или најдалеку од грилот, за да се избегне горење на површината на месото и недоволна испеченост внатре. Настанувањето на чад предизвикано од капењето на соковите може да се избегне со налевање на 1 или 2 чаши вода во садот за собирање на соковите.

Грилот може да се користи и за печење леб и некои видови овошје како банана, половинки цитрон, парчиња ананас итн. Овошјето би требало да се стави подалеку од изворот на топлина.

Траење на печењето

Траењето на печењето варира зависно од видот на храната, количината и составот. Се препорачува при првото печење да обратите внимание на траењето на печењето за да можете, зависно од резултатите, да го прилагодите следниот пат.

Наведената табела 'ТАБЕЛА НА ТРАЕЊЕ НА ПЕЧЕЊЕТО' која се однесува на печењето во рерна и употреба на грилот служи само како ориентација.

Искуството ќе ги покаже разликите меѓу вистинското време и она наведено во табелата. Без оглед на табелата придржувајте се на упатствата наведени во рецептот кој го правите.

ВНИМАНИЕ: За време на употребата на рерната не ставајте нејзиното дно прибор како садови за собирање на соковите, капа за колачи, лонци, огноотпорни садови, алуминиумски фолии итн. бидејќи тоа би можело да резултира со задржување на топлината што може да влијае на резултатот на готвењето и да го оштети емајлот на рерната.

Табела 3.

Храна	Температура С	Положба на регулаторот	Време на печење во минути
Колачи			
За да се запече дното на колачот	200	3	15-20
Колач со крем од путер	200	2	35-40
Колач со мармалад	200	2	35-40
Колач со квасац во капап			
Vlinoche	200	2	35-40
Колач во капап			
Колачи од црно и бело брашно	175	2	60-70
Колачи од бисквити	175	3	60-70
Колач маргарита	175	3	35-40
Мали колачи			
Печива	170	3	15-20

Кремасти колачи	200	3	30-40
Лазани	225	2	40-50
Пица	240	2	20-25
Пилешко			
Патка 1 - 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Гуска 3 kg	200	2	150-210
Печено пилешко	200	2	60-90
Мисирка 5 kg	175	2	230-250
Дивеч			
Зајак	200	2	60-90
Срнечки ребра	200	2	90-160
Срнечки бут	175	2	90-160
Месо (траење на печењето за секој сантиметар дебелина)			
Долготрајно печење месо	175	2	12-15
Кусо печење месо	200	2	10-12
Ролат од месо	200	2	30-40
Зеленчук			
Варен зеленчук	200	2	40-45
Риба			
Сив ципал	200	2	40-50
Грил			
Стек		3	15-20
Колбаси		3	20-25
Печено пилешко		3	60-70
Печено телешко на грил 0,6 kg			70-80
Пилешко на грил			60-90

ОДРЖУВАЊЕ

Пред секое чистење исклучете го шпоретот од струја.

Чистење на шпоретот

Капките сос, овошен сок, итн. би требало да се избришат со мека крпа натопена во топла вода со детергент колку е можно побрзо. За чистење на наслугите нечистотија не користете челична волна или ножеви. Посилните наслаги чистете ги со крпа многу натопена во детергент, но внимавајте да не го изгребете емајлот. Емајлираните решетки мијте ги со вода и детергент; може да се мијат и во машина за садови. Извадете ги капаците од пламениците и решетките и внимателно измијте ги со топла вода и детергент. Пред да ги вратите на место исушете ги. Внимавајте дали правилно сте ги вратиле на место. Пламеникот може да се исчисти со челична волна или малку абразивна крпа. Вратата на рерната и стаклениот капак, кај модели опремени со него, чистете ги само со вода и избегнувајте употреба на силни или абразивни средства. Кај шпоретите со автоматско палење контакто за искрење од време на време би требало да се исчисти за да се избегнат проблемите при палење. Понатаму, проверете дали дупчињата на пламеникот се затнати и доколку се, исчистете ги.

Чистење на рерната

Внатрешноста на рерната исчистете ја после употребата додека уште е топла. Тогаш отстранувањето на наслугите е поедноставно. За чистење можете да користите топла вода со детергент или некое средство за чистење рерни во спреј. Тие средства не ги прскајте директно на мат металните делови, бидејќи тоа може да ги оштети и секогаш придржувајте се кон упатството на производителот на средството за чистење. Додатоците во рерната (решетката, садот итн.) чистете ги со топла вода и детергент. Можните наслаги исчистете ги со не многу абразивен прашок за чистење. Никогаш не ги покривајте деловите од рерната со алуминиумска фолија. Тоа ќе резултира со акумулирање на толината што може да влијае на резултатот на печењето и да го оштети емајлот на рерната.

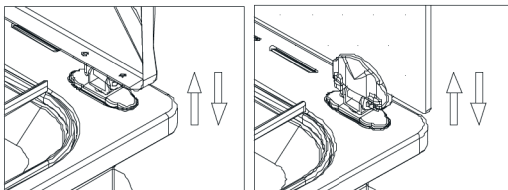
Повремени проверки

Повремено проверете ја состојбата на флексибилната цевка за гас и заменете ја штом ќе забележите први знаци на абење. Се препорачува цевката да ја заменуваат еднаш годишно. Доколку забележите било каква необичност во работата на шпоретот контактирајте со овластен сервис заради преглед на шпоретот од страна на овластен сервисер.

Кај шпорети со простор за чување на плинската боца не чувајте во тој простор празна боца или боца која не е приклучена.

Чистење на капакот

Капакот на шпоретот може да се извади на начин прикажан на сликата. Според видот на капакот следете ги упатствата прикажани на сликите слици 21a или 21b.



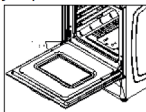
Сл.21a Метален капак

Сл.21b Стаклен капак

По чистењето вратете го капакот на место.

Чистење на вратата на рерната

За потемелно чистење се препорачува на следниот начин да ја извадите вратата од рерната, да ја исчистите и да ја вратите на место.



Сл.22

Сосема отворете ја вратата, двете јазичиња на секоја шарка поткренете ги до агол од 180°, делумно затворете ја вратата до агол од 30°, поткренете ја вратата и извадете ја. За враќање на вратата повторете ја горната постапка по обратен редослед.

Доколку уредот не работи правилно, пред да се јавите во со овластен сервис проверете:

Плинот не излегува од пламеникот како што би требало

- Проверете дали се затнати дупчињата на пламеникот;
- Дали работи регулаторот на притисокот;
- Дали вентилот на плинската боца е сосема отворен.

Во просторијата се чувствува мирис на плин

Проверете

- Дали е отворен плинскиот вентил
- Дали плинската цевка е правилно инсталирана и во добра состојба, заменете ја еднаш годишно

Никогаш не проверувајте дали истекува гас со запалено чкорче туку користете вода со сапуница

Рерната не се загрева

- Проверете дали регулаторот на рерната е ставен на правилната положба

Печењето трае премногу долго

- Проверете дали е наместена соодветната температура за видот на храната која се пече.

Од рерната излегува чад

- Препорачуваме по употребата да ја исчистите рерната. При печење месо во рерната може да прска маснотија која, доколку не се исчисти, може да предизвика чад и непријатен мирис. (погледнете во делот за чистење на рерната).

Доколку после горенаведените проверки шпоретот сè уште не работи, контактирајте со најблискиот овластен сервис и со описот на проблемот наведете го моделот и серискиот број на Вашиот шпорет.

УПАТСТВО ЗА ЛИЦЕТО КОЕ ВРШИ ИНСТАЛАЦИЈА НА ШПОРЕТОТ

Следните упатства се наменети за квалификуваниот инсталатер за инсталацијата и наодувањето на шпоретот да се изврши во склад со законските прописи.

При секоја промена која вклучува исклучување на уредот се препорачува максимално внимание.

ПРОИЗВОДИТЕЛОТ СЕ ОГРАДУВА ОД СЕКАКВА ОДГОВОРНОСТ ЗА МОЖНИТЕ ОШТЕТУВАЊА НАСТАНАТИ ОД ИНСТАЛАЦИЈАТА КОЈА НЕ Е ИЗВРШЕНА ВО СКЛАД СО ЗАКОНСКИТЕ ПРОПИСИ.

ОКОЛИНА ЗА ИНСТАЛАЦИЈА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ – овој уред смее да се инсталира и да се користи само во простории со постојана вентилација, во склад со законските прописи.

За плинскиот шпорет да работи правилно, потребно е да се обезбеди непречен доток на воздух за горење на плинот (инсталатерот мора да се придржува на законските прописи).

Воздухот во просторијата мора да влегува директно од отворите на надворешните ѕидови. Овие отвори (или отвор) мора да бидат така направени да не можат да се блокираат ни од внатрешната ни од надворешната страна.

Инсталацијата и одржувањето треба да ги извршува квалификуван техничар, во склад со законските прописи.

Електричното поврзување треба да се изврши во склад со одредбите наведени во EN 60335.

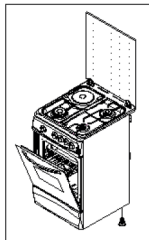
Производителот нема да биде одговорен во случај на несреќа предизвикана од неправилно или непостоечко заземјување.

ОДВОД НА НУСПРОИЗВОДИТЕ ОД ГОРЕЊЕТО

Нуспроизводите од горењето кои ги прават плинските шпорети мора да се отстрануваат со кујнски аспиратор поврзан или директно на оџак или на надворешен простор.

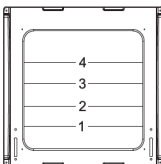
НИВЕЛИРАЊЕ

Уредот има мали ногарки кои се подесуваат, сместени на предните и задните агли на долната страна.



Сл. 23

Со регулирање на ногарките може да се смени висината на уредот за да се обезбеди рамна положба на уредот и рамномерно распоредување на течностите во садовите.



Нивоа на решетката во рерната

ТАБЕЛА СО ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ
ТАБЕЛА 5

Модел	FC-31501WH	FC-22501WH	FC-04501
Димензии(см)	50*60	50*60	50*60
Мал пламеник	0,9kW	0,9kW	-
	0,028 m ³ /h	0,028 m ³ /h	-
Среден пламеник	1,5kW	1,5kW	-
	0,043 m ³ /h	0,043 m ³ /h	-
Голем пламеник	1,76kW	-	-
	0,050 m ³ /h	-	-
Сијаличка	15 W	15 W	15 W
Долен греач	1000 W	1000 W	1000 W
Горен Греач	800 W	800 W	800 W
Ел. Плоча	1000 W	1000 W	1000 W x2
Ел. Плоча	-	1500 W	1500W x 2

Модел	FC-31601WH	FC-22601WH	FC-04601
Димензии(см)	60*60	60*60	60*60
Мал пламеник	0,9kW	0,9kW	-
	0,028 m ³ /h	0,028 m ³ /h	-
Среден пламеник	1,5kW	1,5kW	-
	0,043 m ³ /h	0,043 m ³ /h	-
Голем пламеник	1,76kW	-	-
	0,050 m ³ /h	-	-
Сијаличка	15 W	15 W	15 W
Долен греач	1200 W	1200 W	1200 W
Горен Греач	1000 W	1000 W	1000 W
Ел. Плоча	1000 W	1000 W	1000 W x2
Ел. Плоча	-	1500 W	1500W x 2

FC-31601 II FG
FC-31501 I FG
FC-31501 WH
FC-22501 WH

FC-04501 WH
FC-04601 WH
FC-31601 WH
FC-22601 WH

EN

User manual

Free Standing Ovens

Congratulations on your purchase of this appliance provided by high technical element and produced in a modern factory. Please read this manual carefully and keep it on hand for future reference.

IMPORTANT: This new appliance is easy to use, however, to obtain the results, it is important to read this booklet and to follow all the instructions before using it for first time.

The booklet contains the necessary information regarding installation, use and maintenance, as well as giving useful advice.

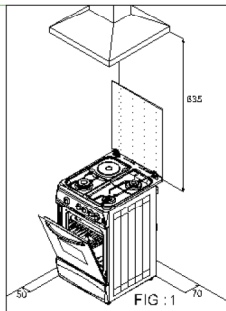
CE This appliance complies with the following E. E. C. Directives.

- 73/23 – 90/683 (Low Voltage Directive)
 - 90/336 (Gas Appliance Directive)
 - 93/68 (General Directives)
- and subsequent modifications

It is very important that this instruction book should be kept safely for future consultation. If the appliance should be sold or given to another person, please ensure that the booklet goes together with it so that the new owner can know of the functions of the machine and also be aware of the warning.

This warning has been given for the safety of you and others. We therefore, ask you to carefully read the procedures of the installing and using this cooker.

- This appliance has been designed for use by adults, take care, therefore the children do not attempt to play with it.
- This product is intended for cooking of food and must not be used for other purposes
- Placing distances of appliance;



- The work of installation must be carried out by competent and qualified installers according to the regulations in force.
 - modifications to the domestic electrical mains, which may be necessary for the installation of the appliance should be carried out only by competent personnel. It is dangerous to modify, or attempt to modify, characteristics of this appliance.
 - Unstable or deformed pans, should not be placed on the burners or plates in order to avoid accidents caused by upsetting or boiling over.
 - Particular care should be taken when cooking with oil or fat.
 - The appliance remains hot for a long time after being switched off.
-

- Supervise children at all times, paying attention that they do not touch surfaces or remain in the vicinity of the appliance when in use or when not completely cooled.
- If the appliance is fitted with a cover. Its function is to protect the surface from dust when closed and to accumulate splashes of grease when open.
- Do not use for other purposes.
- Always clean the cover before closing it.
- Leave the burners and / or plates to cool before closing the cover
- All covers, glass or metal, are removable to facilitate cleaning.
- Always ensure that the knobs are in the "0" (STOP) position when the appliance is not in use.
- Always insert the dripping pan when using the grill or when cooking meat on the grid. Pour a little water in to dripping pan to avoid grease burning and the creating unpleasant smells.
- Always use oven gloves to remove dripping pan from the oven.
- The accessories (grid and dripping pan) should be washed before using for the first time.
- Take care when using cleaning products in spray form, never direct the spray onto the resistance.
- If when placing food in the oven or when removing it, a large quantity of oil, juice, etc. spills onto the bottom of the oven re-clean before starting to cook to avoid unpleasant smoke and also the possibility of these substances catching fire.
- Ensure that air can circulate around the gas appliance, poor ventilation can produce a lack of oxygen.
WARNING: The use of a gas cooking appliance produces the heat and humidity in the room in which it is installed. Ensure good ventilation of the room keeping natural ventilation openings clear or installing an extractor hood with a discharge tube.
- For reasons of hygiene and safety this must be always kept clean. A build up of grease or other food can cause fires.
- Avoid installation of the cooker near inflammable material (e.g. curtains, tea towels, etc.)
- Do not shut lid when burner alight.



Fig 2

- Supply the appliance with the type of gas stamped on the relevant adhesive label situated in the immediate vicinity of the gas connection tube.
 - The gas oven becomes hot with the movement of air.
 - The appliance heavy, move it carefully.
 - Before maintenance and cleaning disconnect the appliance and allow to cool.
 - To facilitate ignition, light the burners before placing pans on the grid. After having lit, check that the flame is regular.
Always lower the flame or turn it off before removing the pan.
Ensure that the oven grids are inserted correctly.
If there are self-cleaning panels they should only be cleaned with soap and water.
-

Only heat-resistant plates may be placed in the drawer / dishwasher compartment situated under the oven. Do not combustible materials there.

- In case of repairs, do not attempt to do it by yourself, repairs carried out by unqualified persons can cause damage. Contact an authorized assistance center and insist on original spare parts.
- Never place empty pan as oven or hob burner running.

USAGE

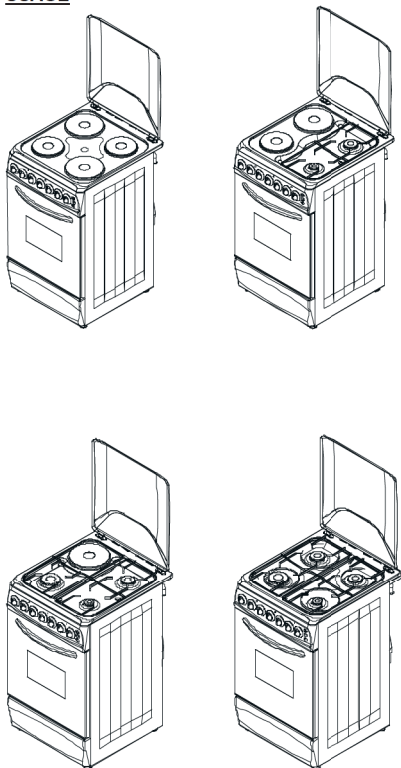


Fig 3.

IGNITION OF HOB BURNERS

To ignite a burner, before positioning the saucepan, use the appropriate switch marked by a small spark, push the corresponding knob in completely and turn in an anticlockwise direction to the maximum position, push ignition, by having a flame, regulate the flame as required.



FIG. 4 IGNITION

If after a few attempts the burner does not ignite, check that the baffle and its cap are correctly positioned .

To interrupt the supply of gas, turn the knob in a clockwise direction to the position "0"
During cooking, when using fats or oils, take particular care as they can, when over-heated, self ignite.

CONTROL KNOBS ON THE COOKER

The knobs for using the gas cooker are found on the control panel .

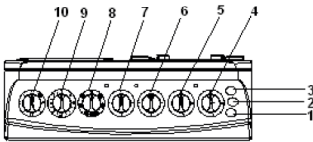


Fig. 5a

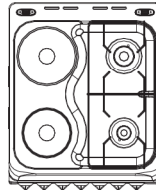


Fig. 5b

Table 1.

1-LAMP	7-LEFT FRONT 1000W HOT PLATE
2-IGNITION	8-OVEN KNOB
3-CHICKEN ROTISSERIE	9-THERMOSTAT
4-RIGHT FRONT SMALL BURNER	10-TIMER
5-RIGHT BACK MIDIUUM BURNER	
6-LEFT BACK 1500W HOT PLATE	

The regulation knobs should be turned in anticlockwise.

USING BURNER:

Each gas burner is equipped with a gas valve which has "push and turn " safety system in order to ignite gasburner ;

*push and turn on left softly the button of gas burner you want to ignitie

*ignite the burner by lighter or by pressing “button on the control panel(if your appliance has this feature)”

*you can adjust power of flame by turning the button.

• No gas supply

↺ Maximum gas supply

↻ Minimum gas supply

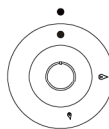


Fig.6

USING ELECTRIC HOT PLATE : (MIXED HOBS)

Turn corresponding knob for hot plate clockwise, the signal lamp will light showing that hot plate is working. When cooking is finished, turn off by turning the knob to “0” position. Hot plate cooker has heat grades shown in (table 1).

Table 2.

Knob position	0	1 (250 W)	2 (750 W)	3 (1000 W)
Function	Off	low heating, Cooking Level	cooking & boiling level	fast cooking boiling&grill level

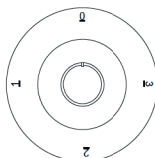


FIG. 7 HOT PLATE KNOB

WHEN USING ELECTRIC HOT PLATE, NOTE THE FOLLOWINGS

- At first use, switch on the hot plate at three position for 5 minutes, so upper surface protection material will be stable.
- Use flat pan with diameter same as hot plate.
- Do not put anything between hot plate and pan.
- After using the hot plate, when it cool, clean the surface with wet fabric, do not use strong or rigid material for cleaning.



FIG. 8 LAMP

When you push the buton , oven lamp runs.

USING MECHANIC TIMER:

Mechanic timer use by set the time max 90 minutes. You can set the time turning the switch clockwise. When Time's up the timer alerts. If you want to cancel the countdown before the time you set, turn the switch to "0" position.

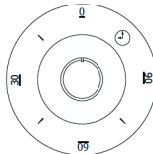


FIG. 9 Mechanic Timer

TERMOSTAT:

This feature is for electric oven only. You can turn the knob to clockwise and bring desired position to adjust temperature.

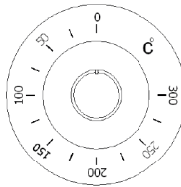


Fig. 10 Thermostat

Remember that a wide-bottomed pan allows a faster cooking than a narrow one. Always use pots which properly fit what you have to cook.

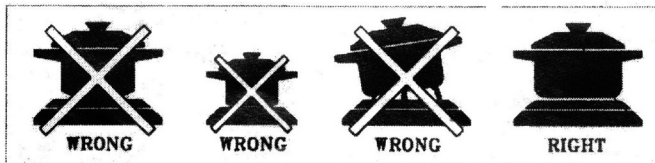
Particularly make sure that the pans are not too small for liquids, since these could easily overflow.

Moreover, the pans should not be too large for a faster cooking. In fact, grease and juices may spread on the bottom and burn easily.

It is better to use non-openable moulds for baking cakes. In fact, an openable mould lets juices and sugar leak through, falling on the bottom of the oven and consequently burning on the bottom of the baking tray, making cleaning difficult.

Avoid putting plastic-handled pans in the oven as they are not heat-proof.

You should use pans with the right diameter to fit the burner, in order to make the most out of it, thus reducing gas consumption.



RULES FOR USING ELECTRIC COOKER ARE SHOWN ON THE PICTURE BELOW

Fig.11

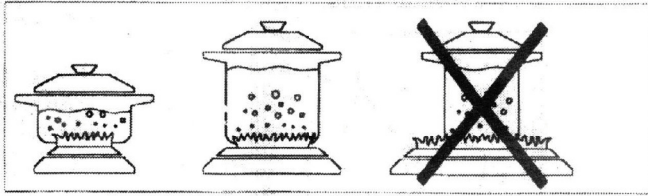








Fig. 12

It is also advisable to cover any boiling liquids and. As soon as the liquid starts boiling, lower the flame enough to keep the boiling point.

USING THE ELECTRIC OVEN ;

Electric oven has top heating element with grill heating element, bottom heating element, turbo fan and turbo fan with heating element(multifunction turbo fan). In order to bring the knob desired position;

- Gril heating element:..... 
- Top heating element:..... 
- Turbo fan+top and bottom heating element:..... 
- Top and bottom heating element..... 
- Turbo fan wit heating element:..... 
- Turbo fan :..... 

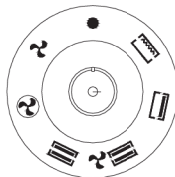


FIG 13 Oven Knob

The Oven Controller commands oven burner and grill burner. In These models, the security System turns off the gas supply in the case the flame is extinguish.

If you want to use the oven down burner, you turn the switch counter –unclockwise and push the ignite button until it burns. Push and hold 10-15 seconds for security system runs. To adjust the flame height, you can get the controller knob to the big flame sign or small flame sign.

If you want to use the grill burner, you turn the switch clockwise and push the ignition until it burns.

The device shall not be operated for more than 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating device and open the compartment door and /or wait at least 1 min. Before attempting a further ignition of the burner.

Manuel Ignition Of Gas Oven:

Press and put the flame to the burner you want to ignite.

Turn the related knob anticlock wise to the max position.

Keep pressing for 15 seconds and leave the knob.

If burner goes off repeat the operation.

PREHEATING:

After turn-on the oven, leave the door open for a few minutes, then close it and turn the regulator knob to the temperature required. Preheat the oven for about 15 minutes before inserting the food to be cooked.

TURNING ON THE TURNSPIT:

Press the corresponding grill knob to operate the grill. The grill burner can only be turned on when the oven burner off. (a safety switch prevents the use of the two different heat sources simultaneously)

USING THE ROTISSERIE (TURNSPIT):

Impale the food for cooking on the rotisserie spit, taken care that it is secured between the two forks, balance the weight to avoid forcing the motor unnecessarily .



FIG.14 ROTISSERIE

When you push the rotisserie button, chicken rotisserie runs.

INSTALLATION INSTRUCTIONS:

This appliance is not provided with a combustion product discharge device. It is recommended that it be installed in sufficiently aried places, in terms of the laws in force.

ELECTRICAL CONNECTION:

The unit is preset to work with voltage of single phase 230 V.

Before making the connection make sure that;

- The energy power available in the user's house is sufficient for the normal supply of this appliance (see rating plate)

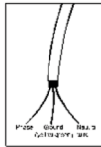


Fig. 15

- The unit is correctly connected to earth through a suitable plug and according to installed appliance.

The appliance is supplied without plug: Consequently, you have to install a plug fit for the load shown in the serial number plate. The plug has to be connected to an adequate socket. If you wish to directly connect to the manis, you have to interpose an omni polar mains, complying with the existing regulations. The brown live wire (originating from the clamp of the cooker junction box) must always be connected to the phase of the manis supply. In any case, the supply cord must be positioned in such a way as it doesn't reach in any point a temperature higher by 50°C than the room temperature.

THE MANUFACTURER REFUSES ANY RESPONSIBILITY IN CASES WHERE NORMAL SAFETY MEASURES ARE NOT AVAILABLE.

WARNING: This appliance must be earthed.

GAS CONNECTION:

Gas connection must be carried out according to the rules in force. The manufacturing company release the unit tested adjusted for the kind of gas stated on the rating plate located for the back of the range, next to connection pipe. Be sure that you are going to connect the unit to the same kind of gas written on the plate.

USING A RIGID PIPE OF FLEXIBLE METAL PIPE FOR CONNECTION:

To ensure higher safety, it is recommended to carry out the connection to the gas system using rigid pipes (ex. Copper) or using flexible stainless steel pipe to avoid any stretch of the unit (

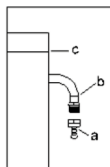


Fig. 16

Gas feeding pipe fitting is G ½

For this type of installation, connection on the gas supply should be carried out using only and exclusively flexible metallic tubes in conformity with rules in force.

USING FLEXIBLE, NON METAL PIPES FOR CONNECTION:

When the connection (can be easily inspected) in its full extent, there is the chance to while using flexible pipe use according to the rules in force.

The flexible pipe must be tightly using clamps according to the rules in force, (fig /)

The flexible pipe should include following conditions:

- No where it can reach over temperature, other than room temperature higher than 30°C in between range

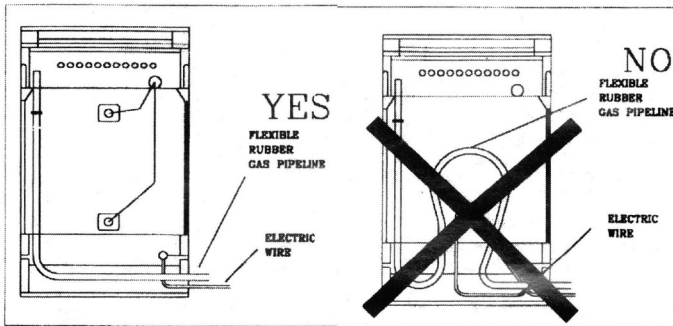


Fig 17.

- It is no longer than 1500 mm
- It is shows no throttlex.
- It is not subject to traction or force.
- It can be easily inspected in order to check it's condition

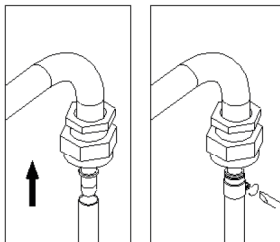


Fig.18

The control of preservation of the flexible pipe consist in checking that;

- It doesn't show crack's cuts, marks, of burning both on the end parts and on its full extent
- The material is not hardened, but shows its normla elasticity,
- The fastening clamps are not rusted.
- Expiry term is not over.

If one more anomalities are seen, do not repair the pipe, replace it.

IMPORTANT

Once installation is complete, check the perfect seal of every pipe fitting, using a soapy solution, never a flame.

ADAPTATION TO DIFFERENT KINDS OF GAS

To adapt the appliance to a different kind of gas from the one the appliance has been set for, follow the instruction below in their order.

GAS CONNECTION

LPG : Use the rubber pipe holder.

Natural Gas : Use the pipe fitting 'Always insert the gasket.
Then proceed with the gas connection, as indicated in the relevant paragraphs.

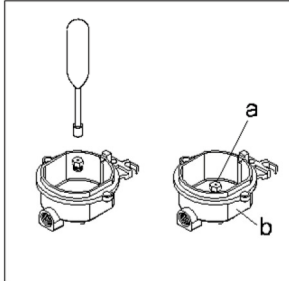


Fig. 19

HOB BURNER NOZZLES REPLACEMENT

- Remove the pan supports.
- Extract the caps and the wall baffles of the burners.
- Using a socket spanner 7 unscrew and remove the nozzles replacing them with the ones required.

For the kind of gas in use

Reassemble the parts following the same procedure backwards.
These burners do not need any primary air regulation.

HOB BURNERS ADJUSTMENT OF MINIMUM LEVEL

To adjust the minimum level;

- 1- Turn the knob to position of minimum flame;
- 2- Remove the knob

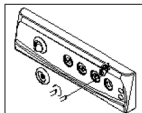


Fig. 20

- 3- a) In case of conversion from natural gas to LPG, tightly screw the by-pass screw, of the cooks;
b) when converting from LPG to natural gas unscrew about one-fourth turn by-pass screw, until a regular small flame is reached.

Reassemble the turning quickly the knob from the maximum position to the minimum one, the flame does not go out.

SUGGESTIONS FOR COOKING:

Start your cooking with a big flame as necessary. The outside of the flame is much hotter than its inside (nucleus). Accordingly, the top of the flame means a waste of gas. In contrast gas burners do not require flat-bottomed pans; the flames lick the bottom and spread the heat all over the surface.

No special pans are required for gas burners. However, thin-walled pans transmit the heat to the food more quickly than thick-walled ones.

A thick pan bottom prevents partial overheating as it allows sufficient thermal compensation.

Avoid very small pans. Wide and shallow pans are more suitable than narrow and deep ones as they allow a faster heating. Cooking is not quickened by placing narrow pans on wide burners. The result is just a waste of gas. For a proper usage, place small pans on small burners and large pans on large burners.

Remember to cover pans to reduce gas consumption.

SUGGESTIONS FOR OPERATING OF OVEN

Traditional cooking:

Heat derives from the top and the bottom. Therefore preferable to use the central guides. If cooking requires more heat from the bottom or the top, use the upper or lower guides.

ADVISE FOR USE OF THE TRADITIONAL OVEN

For the cooking of cakes

Pre-heat the oven, unless indicated differently, for at least 10 minutes before use. Do not open the oven door when cooking dishes which must rise (e.g. raised pastries and soufflés); the jet of cold air would block the raising process. To check if cakes are cooked, insert a tooth stick into the mixture; if it comes out clean the cake is ready. Wait until at least 3/4 of the cooking time has passed before doing this check. As a general rule remember that;

A dish which is well-cooked on the outside but not sufficiently cooked inside would have required a lower temperature and longer cooking time. On the contrary a "dry" texture would have required a shorter time and higher cooking temperature.

For the cooking of meat

If you want roasts with a good color, use very little oil. If the pieces lean, use oil or butter or a little of both. Butter or oil are on the other hand unnecessary if the piece has a strip of fat. If the piece has a strip of fat. If the piece has a strip of fat on one side only, put in the oven with this side upwards; when melting the fat will grease the lower side sufficiently. Red meat should be removed from the fridge one hour before cooking otherwise the sudden change of temperature could cause it to become tough. A roast especially if of red meat, must not be salted at the beginning of cooking as salt causes juices and blood to seep out of the meat thus preventing the formation of a well-browned crust. It is advisable to salt the outside of the meat after just over half the cooking time. Place the roast in the oven in a dish having a low rim; a deep dish shields heat. Meat can be placed on an ovenproof dish or directly on the grill under which the dripping pan will be inserted to collect juice ingredients for gravy should only be put in the dish immediately if cooking time is brief, otherwise they should be added during the last half hour.

Begin cooking rare meat at a high temperature reducing the temperature to finish cooking the inside. The cooking temperature for white meat can be moderate throughout. The degree of cooking can be checked by pressing the meat with a fork, if

it does not give the meat cooked. At the end cooking it is advisable to wait at least 15 minutes before cutting the meat in order that the juices are not lost. Before serving plates can be kept warm in the oven at minimum temperature.

For the cooking of fish:

Cook small fish from start to finish at a high temperature. Cook medium-sized fish initially at a high temperature and then gradually lower the temperature from start to finish.

Check that baked fish is cooked by gently wiping one side of the gut; the meat must be white and opaque through, except in the case of salmon, trout or similar.

Grilling

The following types of meat are suitable for grilling. Mostly meat cut in slices or pieces of various sizes, but not usually very thick, poultry cut in half and flattened, fish, some vegetables (e.g. courgettes, aubergines, tomatoes, etc.), of meat or fish and seafood. Meat and fish to be grilled should be lightly brushed with oil and always placed on the grill; meat should be salted upon completion of cooking; whereas fish should be salted on the inside before cooking. The grill should be positioned in the guides nearest or furthest from the grill element according to the thickness of the meat, in order to avoid burning the surface and cooking the inside insufficiently.

The formation of smoke caused by drops of juice and fat can be avoided by pouring 1 or 2 glasses of water the dripping pan.

The grill can also be used to brown, toast bread and grill certain types of fruit, such as bananas, halved grapefruit, slices of pineapples, etc. Fruit should not be placed too near the source of heat.

Cooking times

Cooking times can vary according to the type of food, its consistency and its volume. It is advisable to watch when cooking for the first time and check results since conditions, similar results are obtained.

The 'TABLE OF COOKING TIMES' relating to cooking in the oven and by grill is provided as a guide.

Experience will show possible variations to the values set out in the table.

Nevertheless carefully follow the indications given in the receipt you intend to follow.

ATTENTION: do not place any utensils such as dripping pan, cake tins, casseroles, Pyrex dishes, aluminium foil or other on the base of the oven when the oven is in use. A stagnation of heat would result which would compromise the results of cooking and could damage the oven enamel.

Table 3.

Food	Temperature C	Slide position Gas Oven	Cooking Time Minutes
Pastry			
Bottom of cake to be gashishod	200	3	15-20
Butter-milk curd cake	200	2	35-40
Jam cake	200	2	35-40
Leavening dough cakes in moulds			
Brioche	200	2	35-40
Beaten mixture cakes in moulds			
Black and white flour cake	175	2	60-70
Royal flat bread-cake	175	3	60-70
Margarita cake	175	3	35-40
Small cakes			
Pastry	170	3	15-20
Cream puff	200	3	30-40
Lasagne	225	2	40-50

Pizza	240	2	20-25
Poultry			
Duck 1 - 1/2 - 2 kg	200	2	120-180
Goose 3 kg	200	2	150-210
Roast chicken	200	2	60-90
Turkey 5 kg	175	2	230-250
Game			
Hare	200	2	60-90
Roe-deer rib	200	2	90-160
Deer haunch	175	2	90-160
Meat (cooking time for every cm of thickness)			
Long cooking roast meat	175	2	12,-15
Short cooking roast meat	200	2	10,-12
Meat loaf	200	2	30-40
Vegetables			
Bolled vegetables flab	200	2	40-45
Fish			
Frey mullets	200	2	40-50
Grill			
Chops		3	15-20
Sausages		3	20-25
Grilled chicken		3	60-70
Roast veal on the spit 0,6 kg			70-80
Chicken on the spit			60-90

MAINTENANCE

Before each operation disconnect the unit.

Cleaning the cooker

Drops of sauce, fruit juice etc., should be removed as soon as possible with a soft cloth soaked in warm detergent water. Do not use steelwool or knives to take off layers of crust. Remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad, but care must be taken not to scratch the enamel. Wash the enameled grids with water and detergent; these can also be washed a dishwasher.

Take off the burner covers and the grids and wash them carefully with warm water and detergent. Dry them well before putting them back in position.

Moreover make sure that these are properly re-placed. The burner can be rubbed with steel wool or a slightly abrasive cloth.

Clean the oven door and crystal cover, in models equipped with these items, only with warm water, and avoid the use of rough or abrasive substances; in cooker with an automatic ignition the sparking bulb should be cleaned periodically and accurately to avoid difficulties in lighting; furthermore check that the burner holes are not obstructed.

Cleaning oven

Clean carefully the oven cavity after use when it is still warm. In fact at this moment it is easy to take off deposits of fat or other substances such as fruit juice, sugar particles or fat. You can use warm detergent water or one of the appropriate spray oven cleaners.

Do not direct the spray at the metal parts as this could damage them and always follow the manufacturer's instructions. Clean the oven accessories (grate, grid, plate, etc.) with warm water and detergent.

Remove possible incrustations with a slightly abrasive powder.

Never line any part of the oven with aluminium foil. It would result in an accumulation of heat which might damage the cooking results and also damage the enamel.

Periodical control

Periodically check the condition of the flexible pipe of gas connection and make it replaced by skilled technicians as soon as it show abnormalities. Annual replacement is recommended.

Have the cooks periodically lubricated by skilled technicians in case of unusual working have the range checked by skilled technicians.

In ranges with cylinder holder, do not use this space to leave a non-connected or an empty cylinder.

Lid cleaning

All the cooker lids can be disassembled as shown in fig. As regards lids, follow instruction in (fig 20a, 20b)

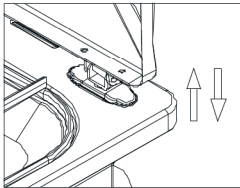


Fig 21 a Metal lid

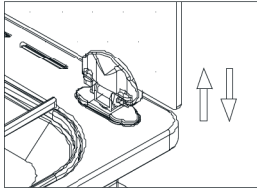


Fig 21b Glass lid

After proper cleaning carefully reposition the lid into its hinges.

Cleaning the oven door

For a more complete cleaning of the oven door, it is advisable to disassemble to disassemble it in the following way .

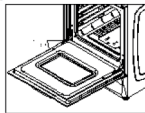


Fig. 22

Open the door fully, turn the two caps situated on the arm of the hinge to 180°, partially close the door to an angle of 30°, lift the door and extract from the front. Re-mount the door by reversing the operation described above.

If the appliance doesn't work properly check the following points before asking for service:

The flow of gas seems abnormal

Make sure that:

- The flame speeder holes are not obstructed;
- The pressure regulator is working;
- The bottle valve is completely open.

Gas smell in the room

Make sure that:

- The gas valve is not open
- The gas supply tube is well positioned and good condition; remember to replace it at last once a year.

Never look for an escape of gas with a match; use instead soapy water.

The oven doesn't heat

- Make sure that the oven knobs are in the correct working positions.

Cooking time is too long

- Check that the temperature is correct for the type of food to be cooked.

The cooker produces smoke

-We advise you to clean the oven after use. Splashes of fat can occur during the cooking of meat and, if the oven isn't cleaned properly, these produce smoke and bad smell. (see paragraph concerning cleaning).

If after following all the above check the appliance still doesn't work, call your Nearest service center given them all the necessary information, such as model and serial number of the appliance.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The following instructions are meant for a qualified installer, in order that the operations of installing, regulations and service executed according to the existing regulations.

Whenever changes are made involving the disconnect of the machine it is necessary to proceed with maximum caution.

THE MANUFACTURER COMPANY DECLINES ANY RESPONSABILITY FOR POSSIBLE DAMAGES RESULTING FROM AN INSTALLATION WHICH DOESN'T COMPLY WITH THE RULES IN FORCE

INSTALLATION ENVIRONMENT

Warning-this unit can be installed and can work only in constantly ventilated rooms, according to rules in force .

In order to make the gas unit work properly, it is necessary that air sufficient to gas combustion can naturally flow in the (the installer must follow the rules in force).

The air flow into the room must come directly through openings of external walls. These openings (or opening) should be realized in such a way not to be obstacle.

Both from inside and outside.

Installation and maintenance must be carried out by qualified technician, in compliance with rules in force.

The electric connection must be carried out in compliance with rules EN 60335.our responsibility will not be involved in case of accidents caused by a defective or non existent earth connection.

Gas cooking units must discharge combustion products through hoods directly connected to flues or outside.

LEVELING

The appliance is provided with adjustable small feet placed in the back and front corners of the base. By adjusting the small feet .

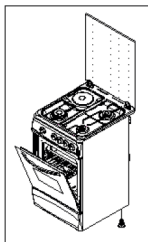
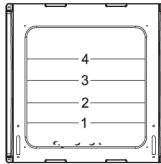


Fig. 23

it is possible to change the height of the appliance so as to ensure a better leveling with other surfaces and a uniform distribution of the liquids contained in pans or pots.



Tray eyes

TABLE 4 .

TABLE WITH TECHNICAL DATA

Model	FC-31501WH	FC-22501WH	FC-04501
Dimension (cm)	50*60	50*60	50*60
Small burner	0,9kW	0,9kW	-
	0,028 m ³ /h	0,028 m ³ /h	-
Middle burner	1,5kW	1,5kW	-
	0,043 m ³ /h	0,043 m ³ /h	-
Big burner	1,76kW	-	-
	0,050 m ³ /h	-	-
Lamp	15 W	15 W	15 W
Down resistance	1000 W	1000 W	1000 W
Up resistance	800 W	800 W	800 W
Plate	1000 W	1000 W	1000 W x2
Plate	-	1500 W	1500W x 2

Model	FC-31601WH	FC-22601WH	FC-04601
Dimension (cm)	60*60	60*60	60*60
Small burner	0,9kW	0,9kW	-
	0,028 m ³ /h	0,028 m ³ /h	-
Middle burner	1,5kW	1,5kW	-
	0,043 m ³ /h	0,043 m ³ /h	-
Big burner	1,76kW	-	-
	0,050 m ³ /h	-	-
Lamp	15 W	15 W	15 W
Down resistance	1200 W	1200 W	1200 W
Up resistance	1000 W	1000 W	1000 W
Plate	1000 W	1000 W	1000 W x2
Plate	-	1500 W	1500W x 2

INFORMACIJSKI LIST

Trgovačka marka	Vivax	Vivax	Vivax	Vivax	Vivax
Uvoznik	MSAN GRUPA d.d.	MSAN GRUPA d.d.	MSAN GRUPA d.d.	MSAN GRUPA d.d.	MSAN GRUPA d.d.
Model	FC-04501 WII	FC-04601 WII	FC-22501 WII	FC-22601 WII	FC-31501 WII
Razred energetske učinkovitosti	A (najmanja potrošnja) do D (najveća potrošnja) - A				
A+++	EEl cavity< 45	EEl cavity< 45	EEl cavity< 45	EEl cavity< 45	EEl cavity< 45
A++	45≤ EEl cavity<62	45≤ EEl cavity<62	45≤ EEl cavity<62	45≤ EEl cavity<62	45≤ EEl cavity<62
A+	62≤ EEl cavity<82	62≤ EEl cavity<82	62≤ EEl cavity<82	62≤ EEl cavity<82	62≤ EEl cavity<82
A	82≤ EEl cavity<107	82≤ EEl cavity<107	82≤ EEl cavity<107	82≤ EEl cavity<107	82≤ EEl cavity<107
B	107≤ EEl cavity<132	107≤ EEl cavity<132	107≤ EEl cavity<132	107≤ EEl cavity<132	107≤ EEl cavity<132
C	132≤ EEl cavity<159	132≤ EEl cavity<159	132≤ EEl cavity<159	132≤ EEl cavity<159	132≤ EEl cavity<159
D (least efficient)	159≤ EElcavity	159≤ EElcavity	159≤ EElcavity	159≤ EElcavity	159≤ EElcavity
Potrošnja energije (kWh)					
Konvencionalno :	0,73	0,84	0,73	0,84	0,73
Zrak pod pritiskom :	-	-	-	-	-
EEl cavity	99	105	99	105	99
Koristan volumen (lit)	46 lt	60	46 lt	60	46 lt
Vrijeme pečenja (min)					
Konvencionalno :	48	55	48	55	48
Zrak pod pritiskom :	-	-	-	-	-
Površina najveće rešetke u prostoru za pečenje (cm2)	1050 cm2	1350 cm2	1050 cm2	1350 cm2	1050 cm2

INFORMACIJSKI LIST

Trgovačka marka	Vivax	Vivax	Vivax	Vivax	Vivax
Uvoznik	MSAN GRUPA d.d.	MSAN GRUPA d.d.	MSAN GRUPA d.d.	MSAN GRUPA d.d.	MSAN GRUPA d.d.
Model	FC-31601 WH	FC-31501IFG	FC-31601IFG	FC-40501 GO WH	FC-40601 GO WH
Razred energetske učinkovitosti	A (najmanja potrošnja) do D (najveća potrošnja) - A				
A+++	EEl cavity< 45	EEl cavity< 45	EEl cavity< 45	EEl cavity< 45	EEl cavity< 45
A++	45≤ EEl cavity<62	45≤ EEl cavity<62	45≤ EEl cavity<62	45≤ EEl cavity<62	45≤ EEl cavity<62
A+	62≤ EEl cavity<82	62≤ EEl cavity<82	62≤ EEl cavity<82	62≤ EEl cavity<82	62≤ EEl cavity<82
A	82≤ EEl cavity<107	82≤ EEl cavity<107	82≤ EEl cavity<107	82≤ EEl cavity<107	82≤ EEl cavity<107
B	107≤ EEl cavity<132	107≤ EEl cavity<132	107≤ EEl cavity<132	107≤ EEl cavity<132	107≤ EEl cavity<132
C	132≤ EEl cavity<159	132≤ EEl cavity<159	132≤ EEl cavity<159	132≤ EEl cavity<159	132≤ EEl cavity<159
D (least efficient)	159≤ EElcavity	159≤ EElcavity	159≤ EElcavity	159≤ EElcavity	159≤ EElcavity
Potrošnja energije (kWh)					
Konvencionalno :	0,84	0,73	0,84	5.78 MJ/cycle 1.60 kWh/cycle	6.44 MJ/cycle 1.78 kWh/cycle
Zrak pod pritiskom :		0,83	0,85		
EEl cavity	105	99	105	104	104
Koristan volumen (lit)	60	46 lt	60 lt	46 lt	60 lt
Vrijeme pečenja (min)					
Konvencionalno :	55	48	55	45	52
Zrak pod pritiskom :		53	58		
Površina najveće rešetke u prostoru za pečenje (cm2)	1350 cm2	1050 cm2	1350 cm2	1050 cm2	1350 cm2

POŠTOVANI!

Zahvaljujemo na kupnji Vivax uređaja i nadamo se da ćete biti zadovoljni odabirom. Ako u jamstvenom periodu bude potreban popravak proizvoda, molim savjetujte se sa ovlaštenim prodavačem koji Vam je proizvod prodao ili nas kontaktirajte na dolje navedene brojeve i adrese.

MOLIMO VAS DA PRIJE UPOTREBE PROIZVODA PAŽLJIVO PROČITATE TEHNIČKU DOKUMENTACIJU I UPUTE KOJI SU PRILOŽENI UZ PROIZVOD!

JAMSTVENI LIST**VIVAX****HR****MODEL UREĐAJA**

--

SERIJSKI BROJ

--

DATUM PRODAJE

--

**BROJ RAČUNA
PRODAVATELJA**

--

**POTPIS I PEČAT
PRODAVATELJA**

--

- Ovim jamstvom jamči proizvođač proizvoda, preko M SAN GRUPA d.d, kao uvoznika i davatelja jamstva u Republici Hrvatskoj besplatan popravak istog u skladu s važećim propisima i u skladu s uvjetima opisanim u ovom jamstvenom listu. Ovim jamstvom jamčimo da će predmet ovog jamstva raditi bez greške uzrokovane eventualnom lošom izradom i lošim materijalom izrade. Svi eventualno nastali kvarovi biti će besplatno otklonjeni u ovlaštenom servisu u jamstvenom roku.
- UVJETI JAMSTVA** Jamstveni rok počinje teći od dana kupnje proizvoda i traje 24 mjeseca za Vivax Home velike kućanske aparate (perlice rublja, hladnjake , perlice posuda, štednjake, ugradbenu tehniku) , a 12 mjeseci za Vivax home male kućanske aparate (uključujući mikrovalne pećnice , grijalice i radijatore) .
- U slučaju kvara na proizvodu koji je predmet ovog jamstva, obavezujemo se da ćemo isti popraviti u najkraćem mogućem roku, a najkasnije u roku od 45 dana. Ako se proizvod ne može popraviti ili se ne popravi u roku od 45 dana, biti će zamijenjen novim. Jamstvo na uređaj se produžuje za ono vrijeme koliko traje popravak uređaja.
- Jamstvo se priznaje samo uz račun o kupnji, te uz ovaj jamstveni list koji mora biti ispravno popunjen odnosno mora sadržavati datum prodaje, pečat i potpis prodavatelja.
- Davalac jamstva osigurava servis i rezervne dijelove 7 godina od datuma kupnje.
- JAMSTVO NE OBUHVATA**
Redovnu provjeru, održavanje uz zamjenu dijelova koji se troše normalnom upotrebom. Prilagođavanje ili promjene za poboljšanje proizvoda za primjenu koji nisu opisane u tehničkim uputama za korištenje, osim ako je za te preinake predložena suglasnost M SAN GRUPA d.d.
- Jamstvo se ne priznaje u sljedećim slučajevima:**
Ako kupac ne predoči ispravan jamstveni list i račun o kupnji.
Ako se kupac nije pridržavao uputa o korištenju proizvoda.
Ako je proizvod otvaran, prepravljn ili popravljan od neovlaštene osobe.
Ako su kvarovi na proizvodu nastali djelovanjem više sile kao što su: udar groma, strujni udari u električnoj mreži elementame nepogode i slično.
Ako su kvarovi nastali oštećivanjem zbog nepropisane upotrebe ili nepravilnim transportiranjem.
Ako je kvar nastao greškom u sustavu na koji je proizvod priključen.
- Ovo jamstvo ne mijenja zakonska potrošačka prava važeća u Republici Hrvatskoj u odnosu na ona koja propisuje proizvođač.
- Izjavu o sukladnosti i presliku izvorne Izjave sukladnosti (EC Declaration of Conformity) možete jednostavno preuzeti na našoj Internetskoj stranici www.msan.hr/dokumentacija/artikala

Naziv tvrtke davatelja jamstva : M SAN Grupa d.d., Buzinski prilaz 10, 10020 Zagreb-Buzin, tel: 01/ 3654-961

CENTRALNI SERVIS:

MR servis d.o.o, Dugoselska cesta 5, 10370 Rugvica

Tel: +385 1 640 1111 Fax: +385 1 365 4982

E-mail za opće upite: info@mrservis.hr,E-mail za prodajne upite: prodaja@mrservis.hr, Web: www.mrservis.hr**SERVIS****DATUM PRIMITKA
UREĐAJA U SERVIS**

DATUM POPRAVKA**DATUM PRIMITKA
UREĐAJA U SERVIS**

DATUM POPRAVKA**DATUM PRIMITKA
UREĐAJA U SERVIS**

DATUM POPRAVKA

Popis servisnih mjesta / bijela tehnika

Grad	Servis	Adresa	Telefon
Bjelovar	Elektrotim	J. Jelačića 12	043 242 225
Cerna	Elkom	Kralja Tomislava 13	032 844 944
Čazma	Vreš servis	F. Vidović 35	043 771 924
Daruvar	Tehnoservis Družin	Gundulićeva 11	043 331 003
Dubrovnik	Rec servis **	Obala Pavla Pape 2/7	020 418 500
Dubrovnik	Frigus servis d.o.o.	K. Branimira 19	020 424 669
Đakovo	Kvaldo	Biskupa A. Mandića 29	031 812 455
Krapina	Zvonček	Gajeva 28	049 370 990
Križevci	Elektro Babić	Zagorska 86	048 714 219
Karlovac	Servis kućanskih aparata	Šulekova 12	047 413 399
Koprivnica	Kuhar	Ludbreški odv. 14	048 644 818
Korčula	SAT electronic**	Korčulanskih domobrana 12	098/243-295
Kutina	SF Electro	Antuna Mihanovića 25	098 301 801
Makarska	Borić	A. Starčevića bb	021 611086
Našice	Elkon	Trg I. Kršnjavoga 1	031 615 090
Nova Gradiška	Friigo	Strossmayerova 18	035 362 299
Novska	Senior i Junior	I. Meštrovića 11	044 601 601
Ogulin	Electrico	Podvrh III/10	047 525 777
Osijek	Konikom d.o.o.	Županijska 21	031 250 569
Osijek	Elgra	Š. Petefija 44	031 302 100
Otočac	Loki servis	Kralja Zvonimira 66	053 772 204
Pleternica	Elektroservis Čirko	M. Budaka 38	034 251 666
Ploče	Klima term d.o.o.	Dalmatinska bb	098 285 006
Pula	Rudan servis	Marsovo polje 10	098 225 686
Rijeka	Biomatic	Pehlin 66	051 269 898
Rijeka	E. E. K. A servis	Baštjanova 36	051 228 401
Samobor	Devito d.o.o.	V. Nazora 18, V. Gorica	098 747 459
Sisak	ETC servis	22 lipnja 4F	044 549 500
Sisak	Servis Kramarić	Ante Starčevića 27	044 549 119
Slavonski Brod	Servis Brod	Strossmayerova 18	035 448 122
Slavonski Brod	Birotehnika d.o.o. **	F. Filipovića 50 d	035 217 817
Slunj	Vuki **	Trg F. Tuđmana 6	047 811 129
Split	Andabaka d.o.o.	Gundulićeva 10	021 481 403
Šibenik	Tehno Jelčić	Sarajevska 9	022 217 264
Trilj-Sinj	Pešo d.o.o.	Dubrovačka 1	021 660 162
Varaždin	Bi-el	Primorska 20	042 350 765
Varaždin	Elektromehaničarski obrt Marković	K. Filića 9	042 210 588
Vela Luka	Piccolo**	Ulica 41 br 15	020 813 218
Velika Gorica	Meštrović	Slavka Kolara 10	01 6226-706
Vinkovci/ Ivankovo	Servis Jozinović	Gorjani 88	032 379 599
Virovitica	Ti-San	Strossmayerova 9	033 800 400
Zadar	Arija Nova	Put Pudarice 1	023 316 060
Zagreb	Pušić	Vodnjanska 26	01 3028 226
Zagreb	Frljak	Rakovčeva 3	098 638 737
Zagreb-Velika Gorica	Devito d.o.o.	V. Nazora 18	098 747 459

** Ovlašteni servis samo za male kućanske uređaje

POŠTOVANI!

Zahvaljujemo na kupnji Vivax uređaja i nadamo se da ćete biti zadovoljni odabirom. Ako u garantnom roku bude potreban popravak proizvoda, molim savjetujte se sa ovlaštenim prodavačem koji Vam je proizvod prodao ili nas kontaktirajte na dolje navedene brojeve i adrese. MOLIMO VAS DA PRIJE UPOTREBE PROIZVODA PAŽLJIVO PROČITATE TEHNIČKU DOKUMENTACIJU I UPUTE KOJI SU PRILOŽENI UZ PROIZVOD!

GARANTNI LIST**VIVAX****BIH****MODEL UREĐAJA****SERIJSKI BROJ****DATUM PRODAJE****BROJ RAČUNA
PRODAVATELJA****POTPIS I PEČAT
PRODAVATELJA**

- Ovom garancijom garantira proizvođač proizvoda, preko KIM TEC d.o.o., kao uvoznika i davatelja garancije u Republici Bosni i Hercegovini besplatan popravak istog u skladu s važećim propisima i u skladu s uvjetima opisanim u ovom garantnom listu. Ovom garancijom garantiramo da će predmet ove garancije raditi bez greške uzrokovane eventualnom lošom izradom i lošim materijalom izrade. Svi eventualno nastali kvarovi biti će besplatno otklonjeni u ovlaštenom servisu u garantnom roku.
- UVJETI GARANCIJE** Garantni rok počinje teći od dana kupnje proizvoda i traje 24 mjeseca za Vivax Home velike kućanske aparate (perilice rublja, hladnjake , perilice posuđa, štednjake, ugradbenu tehniku) , a 12 mjeseci za Vivax home male kućanske aparate (uključujući mikrovalne pećnice , grijalice i radijatore) .
- U slučaju kvara na proizvodu koji je predmet ove garancije, obavezujemo se da ćemo isti popraviti u najkraćem mogućem roku, a najkasnije u roku od 45 dana. Ako se proizvod ne može popraviti ili se ne popravi u roku od 45 dana, biti će zamijenjen novim. Ako popravak proizvoda traje duže od 10 dana, garancija će se produžiti za vrijeme trajanja popravka.
- Garancija se priznaje samo uz račun o kupnji, te uz ovaj garantni list koji mora biti ispravno popunjen odnosno mora sadržavati datum prodaje, pečat i potpis prodavatelja.
- Davalac garancije osigurava servis i rezervne dijelove 7 godina od datuma kupnje.
- GARANCIA NE OBUHVAĆA**
Redovnu provjeru, održavanje uz zamjenu dijelova koji se troše normalnom upotrebom. Prilagođavanje ili promjene za poboljšanje proizvoda za primjenu koji nisu opisane u tehničkim uputama za korištenje, osim ako je za te preinake predočena suglasnost KIM TEC d.o.o.
- Garancija se ne priznaje u sljedećim slučajevima:**
Ako kupac ne predoči ispravan garantni list i račun o kupnji.
Ako se kupac nije pridržavao uputa o korištenju proizvoda.
Ako je proizvod otkriven, prepravljan ili popravljan od neovlaštene osobe.
Ako su kvarovi na proizvodu nastali djelovanjem više sile kao što su: udar groma, strujni udari u električnoj mreži elementarne nepogode i slično.
Ako su kvarovi nastali oštećivanjem zbog nepropisane upotrebe ili nepravilnim transportiranjem.
Ako je kvar nastao greškom u sustavu na koji je proizvod priključen.
- Ovaj garantni list ne mijenja zakonska potrošačka prava važeća u Bosni i Hercegovini u odnosu na ona koja propisuje proizvođač.**
Naziv tvrtke davatelja Jamstva : KIM TEC d.o.o., Poslovni Centar 96-2, 72250 Vitez tel: 030/718-800, fax: 030/718-897, e-mail: nabava@kimtec.ba

SERVIS**DATUM PRIMITKA
UREĐAJA U SERVIS**

DATUM POPRAVKA**DATUM PRIMITKA
UREĐAJA U SERVIS**

DATUM POPRAVKA**DATUM PRIMITKA
UREĐAJA U SERVIS**

DATUM POPRAVKA

Grad	Servis	Adresa	Telefon
Banja luka	MCT ELECTRONIC d.o.o.	Obilićeva 4	051/585 793
Banja luka	Preradović	Oplenička 2	051/280 500
Bihać	Elektronik d.o.o.	Trg Slobode 8	037/222 626
Bihać	Medion doo	Jablanska 64	037/315 196
Bihać	Techno-comp	Alije Derzeleza 10	061/319 621
Bijeljina	FRIGEL MONT	Banjanska 2A	055/222 650
Bratunac	GOK	Svetog Save bb	056/411 445
Brčko	El.Servis RAIN	Braće Čuskića 46	065/621 645
Brčko	MD Electronic	ul. Braće Čuskića 2	065/532 001
Brčko	Mijas Trade d.o.o.	RDŽ Čauševića 52	049/ 233 500
Breza	SZR NUR	Bosanskih Namjesnika 77	033/236 635
Bugojno	SZR Servis KA Džido	Kovačuša 5	030/251 841
Bužim	Elektrum el. Servis	Jurišnog bataljona 14	037/410 349
B.Krupa	FRIGO SANI szer	Hasana Kikića 2	037/471 807
Cazin	ELEKTRONSTALATER	Gen. Izeta Nanića 51	037/511 590
Čapljina	EL.Servis Blažević	Tina Ujevića bb	036/826 611
Čapljina	Elektro servis Turudić	Modrič br 13	036/826 550
Doboj	ARIS Elektonic doo	Dobojske Brigade 27	053/203 433
Doboj	Frigo Elektr SZR "MB"	Nikole Pašića bb	065/966 576
Goražde	D.o.o. Tehnika	Mravinjac bb	038/822 222
Gradiška	SZR "PERIĆ"	Gradiške brigade bb	051/816 238
Jelah	Elektromehanika	Gaziferhatbegova bb	032/662 792
Kiseljak	M-Tehnik	Sarajevska cesta bb	030/807 105
Kiseljak	RTV Servis Ekran	Bana Jelačića 28	030/879 098
Ključ	BRIŠ Z.R.ETS	17 VKB BR bb	037/663 468
Ključ	"RTV SERVIS"	17 VKB 96b	037/661 063
Kotor Varoš	GL servis	Novo Naselje bb	065/587-740
Livno	Eurolux d.o.o	Obrnička bb	034/203 184
Novi Grad	Klima Servis	Dobriše Grubor br 6	052/720 401
Mostar	LG Ivanković	Kralja Tvrtka 14	036/312 111
Prijedor	TEHNO-KOMERC SERVIS	Svetosavska 5	065/543 921
Prozor-Rama	Dafta - Commerce	Splitska 3/3	036/771 303
Sanski Most	NO LIMIT TECHNOLOGY	Prijedorska 83	037/689 036
Sanski Most	T.R."ES" servis	Prijedorska 76	037/682 444
Sarajevo	Eurocam	Ruđera Boškovića 254	033/650 277
Sarajevo	High	Odošašina 57	033/213 513
Sarajevo	Servis Aspera	Zagrebačka 4C	033/222 234
Sarajevo	Vivaxon	Akifa Šeremeta 1	061/270 110
Tešanj	Bosfor d.o.o	Ind. Zona Bukva 107	061/135 531

Tešanj	SZR-RTV Servis	Jelah bb	061/791 427
Trebinje	Elektromehanika	Zasad bb	059/260 694
Trebinje	Elektromontaža TREBINJE	TREBINJSKIH BRIGADA 5	059/261 081
Tuzla	Iskra-Corona szr.	Suteren Tržnog Centra Sjenjak Loc. 38	035/276 228
Tuzla	MULTILINE	Vrsani 66	035/360 390
Tuzla	RTV Servis SPEKTAR	Stupine bb	061/149 284
Velika Kladuša	Elektron	Trnovačka br.8	037/770 514
Velika Kladuša	DESS-CENTAR	Ul.1.Maja bb	037 772 207
Visoko	Ellteh	Branilaca 63	032/735 310
Višegrad	INFOTEHNA sztr	Nikole Pašića bb	058/630 440
Vitez	ELEKTROSERVIS SZR	Stara Bila bb	030/716 410
Vitez	Eltih	Stjepana Radića 78	030/711 630
Vitez	Viting	S.S. Kranjčevića 10	030/710 809
Zavidovići	Termika SZR	Podbravlje bb	061/796 136
Zenica	Bes Centar d.o.o.	Crkvice B-kompleks L-3	032/442-790
Zenica	Energoheming CO	Prve Zeničke brigade 5b	032/424 152
Zenica	KLIMA EX	M.Serdarevića 9	032/403 112
Zenica	SZR Elektro servis	Huseina Kulenovića 23a	063-875-774
Zenica	TehnoMax	Titova 2	032/444 444
Zvornik	FRIGOCENTAR	Braće Jugovića B-13	065/847 945
Zvornik	rtv servis BOKE	Braće Jugovića bb	063/973 742
Žepče	FRIGOELEKTRONIK	Prva ulica bb	061/108 510
Živinice	Hladjenje servis SZR	Partizanska 14	061/175 706

POŠTOVANI

Zahvaljujemo na kupovini Vivax uređaja i nadamo se da ćete biti zadovoljni izborom. Ako u periodu u kojem imate pravo na reklamaciju bude potreban popravak proizvoda, molim savetujte se sa ovlašćenim prodavačem koji Vam je proizvod prodao ili nas kontaktirajte na dolje navedene brojeve i adrese. MOLIMO VAS DA PRIJE UPOTREBE PROIZVODA PAZLJIVO PROCITATE TEHNIČKU DOKUMENTACIJU I UPUTSTVA KOJI SU PRILOŽENI UZ PROIZVOD!

IZJAVA O SAOBRAZNOSTI**VIVAX****CG****MODEL UREĐAJA****SERIJSKI BROJ****DATUM PRODAJE****BROJ RAČUNA
PRODAVCA****POTPIS I PEČAT
PRODAVCA**

- Ovom izjavom o saobraznosti proizvođač proizvoda, preko KIM TEC CG d.o.o., kao uvoznika i davaoca prava u Crnoj Gori besplatan popravak istog u skladu s vazećim propisima i u skladu s uslovima opisanim u ovoj izjavi o saobraznosti.
 - Ovom izjavom o saobraznosti isticemo da će predmet ovog prava raditi bez greške uzrokovane eventualnom lošom izradom i lošim materijalom izrade. Svi eventualno nastali kvarovi biće besplatno otklonjeni u ovlašćenom servisu u predviđenom roku za reklamaciju.
 - USLOVI REKLAMACIJE:** Rok za reklamaciju počinje teći od dana kupovine proizvoda i traje 24 mjeseca.
 - U slučaju kvara na proizvodu koji je predmet reklamacije, obavezujemo se da ćemo isti popraviti u najkraćem mogućem roku, a najkasnije u roku od 15 dana. Ako se proizvod ne može popraviti ili se ne popravi u roku od 15 dana, biće zamijenjen novim.
 - Pravo na reklamaciju se priznaje uz ~~biti~~ račun o kupovini, luž ovu izjavu o saobraznosti koji mora biti ispravno popunjen odnosno mora sadržati datum prodaje, pečati potpis prodavca.
 - Davalac izjave o saobraznosti osigurava servis i rezervne dijelove 7 godina od datuma kupovine.

PRAVO NA REKLAMACIJU NE OBUHVATA

- Redovnu proveru, održavanje uz zamjenu dijelova koji se troše normalnom upotrebom. Prilagođavanje ili promjene za poboljšanje proizvoda za primjenu koje nijesu opisane u tehničkim uputstvima za korišćenje, osim ako je za te promjene predložena saglasnost KIM TEC CG d.o.o.

Pravo na reklamaciju se ne priznaje u sljedećim slučajevima:

Ako kupac ne priloži ispravan reklamni list ili račun o kupovini.
 Ako se kupac nije pridržavao uputstva o korišćenju proizvoda.
 Ako je proizvod otvaran, prepravljivan ili popravljivan od neovlašćene osobe.
 Ako su kvarovi na proizvodu nastali djelovanjem više sile kao što su: udar groma, strujni udaru u električnoj mreži elementarne nepogode i slično.
 Ako su kvarovi nastali oštećivanjem zbog nepropisane upotrebe ili nepravilnim transportovanjem.
 Ako je kvar nastao greškom u sistemu na koji je proizvod priključen.

Ova izjava o saobraznosti ne mijenja zakonska potrosacka prava vazeća u Crnoj Gori u odnosu na ona koja propisuje proizvođač.
 Naziv davaoca izjave o saobraznosti: Kim Tec CG d.o.o. Čemovsko polje bb, 81000 Podgorica, Crna Cora

CENTRALNI SERVIS (CALLCENTAR):

Kim Tec CG d.o.o., Čemovsko Polje bb,

Tel: 020/608-251, E-mail za opšte upite: servis@kimtec-cg.com**SERVIS****DATUM PRIJEMA UREĐAJA
U SERVIS****DATUM POPRAVKE****DATUM PRIJEMA UREĐAJA
U SERVIS****DATUM POPRAVKE****DATUM PRIJEMA UREĐAJA
U SERVIS****DATUM POPRAVKE**

ПОЧИТУВАНИ!

Ви благодариме што купивте уред на „Vivax“ и се надеваме дека сте задоволни со изборот. Доколку во текот на гарантниот рок се јави потреба од поправка на производот, побарajte совет од продавачот кој ви го продал производот или контактирајте со нас на долунаведените броеви и адреси.

ВЕ МОЛИМЕ ПЕРЕД УПОТРЕБА НА ПРОИЗВОДОТ ВНИМАТЕЛНО ДА ЈА ПРОЧИТАТЕ ТЕХНИКАТА ДОКУМЕНТАЦИЈА И УПАТСТВОТА ПРИЛОЖЕНИ КОН ПРОИЗВОДОТ!

ГАРАНТЕН ЛИСТ**VIVAX****МК****МОДЕЛ НА УРЕД**

--	--

СЕРИСКИ БРОЈ

--	--

ДАТУМ НА ПРОДАЖБА

--	--

**БРОЈ НА СМЕТКА
ПРОДАВАЧ**

--	--

**ПОТПИС И ПЕЧАТ
НА ПРОДАВАЧОТ**

--	--

1. Со оваа гаранција

производителот на производот, преку „ПАКОМ КОМПАНИ“ како увозник и извршител на гаранцијата во Република Македонија, гарантира бесплатна поправка согласно важечките прописи и условите наведени во овој гарантен лист.

Со оваа гаранција ви гарантираме дека предметот на гаранцијата ќе работи без грешки предизвикани од можно лоша изработка и употреба на лоши материјали за изработка. Сите вакви дефекти ќе бидат бесплатно поправени во овластенити сервис во гарантниот рок.

2. ГАРАНТНИ УСЛОВИ: Гарантниот рок започнува да тече од денот на купувањето на производот и трае 24 месеци за Vivax Home големите апарати за домаќинство (машини за перење, ладилници, машини за перење садови, шпорети, техника за вградување), и 12 месеци за Vivax Home мали апарати (вклучувајќи микробранови печки, греалки и радијатори).

3. Во случај на појава на дефект кај производот кој е предмет на оваа гаранција, се обврзуваме дека ќе го поправиме во најкраток можен рок, а најдоцна во рок од 30 дена. Ако производот не може да се поправи или не биде поправен во рок од 30 дена, ќе биде заменет со нов.

Ако поправката на производот трае подолго од 10 дена, гаранцијата се продолжува за времетраењето на поправката.

4. Гаранцијата се признава само со приложување сметка за купување и со овој гарантен лист кој мора да биде исправно пополнет односно мора да ги содржи датумот на продажба, печат и потпис на продавачот.

5. Извршителот на гаранцијата обезбедува сервис и резервни делови 7 години од датумот на купување.

6. ГАРАНЦИЈАТА НЕ ОПФАКА:

Редовни проверки, одржување и замена на потрошни материјали. Прилагодувања или промени за подобрување на производот за намени кои не се опишани во техничките упатства за употреба, освен ако за тие промени не се согласила „ПАКОМ КОМПАНИ“ д.о.е.л.Скопје

7. Гаранцијата не се признава во следиве случаи:

Ако купувачот не приложи исправен гарантен лист и фискална сметка.

Ако купувачот не се придржувал до упатствата за употреба на производот.

Ако производот бил отворан, претрпан или поправан од неовластени лица.

Ако дефектите кај производот биле предизвикани од виши сили, како удар од гром, струен удар во електричната мрежа, елементарни непогоди и сл.

Ако дефектите настанале поради непрописна употреба или неправилен транспорт.

Ако дефектот настанал поради грешка на системот кон кој бил приклучен производот.

8. Оваа гаранција не ги менува законските потрошувачки права што важат во Република Македонија во однос на правата што ги пролишува

производителот.

Име на фирмата што ја извршува гаранцијата : ПАКОМ КОМПАНИ д.о.е.л., ул.15-ти Корпус бр.15 , 1000 Скопје тел. 02 3202 800 факс 02 3202 892

www.pakom.com.mk. Изјава: Потрошувачот ги има законските права кои произлегуваат од националното законодавство кое ја регулира продажбата на

производите и дека овие права не се загрозени со гаранцијата.

СЕРВИС**ДАТУМ НА ПРИЕМ НА
УРЕДОТ ВО СЕРВИС**

ДАТУМ НА ПОПРАВАЊЕ**ДАТУМ НА ПРИЕМ НА
УРЕДОТ ВО СЕРВИС**

ДАТУМ НА ПОПРАВАЊЕ**ДАТУМ НА ПРИЕМ НА
УРЕДОТ ВО СЕРВИС**

ДАТУМ НА ПОПРАВАЊЕ

Град	Сервис	Адреса	Телефон
Скопје	Кончар	бул. Партизански Одреди	02 3073 350
Штип	Сервис Дени	Косовска 105	032 394 596
Велес	Бошков Инженеринг	Коле Неделковски 21	043 224 471
Кавадарци	Сломак	Браќа Хаџи Тефови 30	043 412 626
Кавадарци	Далас Експрес	Вишешница 6	043 416 869
Свети Николе	С-М	Ленинова бб	032 444 280
Гевгелија	Еко Фриго Терм	Иво Лола Рибар 43	034 216 948
Прилеп	Шампион	11 Октомври бб	048 419 875
Кочани	Електро Ремонт	Роза Петрова бб	033 271 800
Куманово	Кончар	Октомвриска Револуција бб.	031 421 762
Кичево	Сервис Сименс	Гоце Делчев 86	045 222 377
Битола	Енергопром	15 Корпус 26/1	047 225 105
Битола	Фригомонт	Трифун Пановски 28	047 220 758
Тетово	Стартер Фон	ул. 120 бр.10	044 333 590
Гостивар	Сервис Фриго	Никола Парапунов 72	042 216 572
Охрид	Термо Фриз	Славеј Планина бб	046 261 136
Ресен	Елго-Н	29 Ноември 154	070 232 540

Poštovani,

Zahvaljujemo Vam na kupovini proizvoda iz naše distribucije i nadamo se da ćete biti zadovoljni izborom.

Molimo Vas da pre upotrebe proizvoda pažljivo pročitate tehničku dokumentaciju i da se prilikom upotrebe pridržavate priloženih uputstava .

REKLAMACIJA U SLUČAJU NESAOBRAZNOSTI PROIZVODA

U slučaju nesaobraznosti proizvoda možete izjaviti reklamaciju prodavcu - trgovcu kod koga ste uređaj kupili, radi ostvarivanja svojih prava iz člana 52. odnosno člana 56. Zakona o zaštiti potrošača (Sl.glasnik 62/14).

Trgovac je dužan da Vam odmah, a najkasnije u roku od 8 dana od prijema reklamacije odgovori na podneti zahtev i predloži rešavanje reklamacije u skladu sa važećim zakonom.

OSNOVNI PODACI O PROIZVODU (popunjava trgovac)

Naziv uređaja	
Oznaka uređaja (p/n)	
Serijski broj uređaja (s/n)	
Datum prodaje potrošaču	
Broj računa /fiskalnog isečka	
Potpis i pečat trgovca	

Uvoznik i distributer:

KIM-TEC d.o.o Beograd, Viline Vode bb, Slobodna zona Beograd



M.P.

OBAVEZE POTROŠAČA

1. Da se pridržava priloženog uputstva za upotrebu i pravilnika o upotrebi proizvoda
2. Da eksploataciju opreme vrši u skladu sa priloženim uputstvom za upotrebu, navedenim u pripadajućoj tehničkoj dokumentaciji.
3. Da obezbedi odgovarajući uslove u kome će uređaj biti smešten:
 - Temperatura vazduha 10-40 0 C
 - Relativna vlažnost vazduha od 10 do 90%
 - Zaštita od direktnog sunčevog zračenja
 - Zaštita od prašine i kondenzacije
 - Zaštita od raznih vrsta elektromagnetnih zračenja
4. Da obezbedi stabilan izvor mrežnog napajanja (varijacije napona max. 10%, varijacije učestanosti max. 30%).
5. Da obezbedi uzemljenu elektroinstalaciju, da bi se izbegle razlike potencijala, naročito ako se radi o dislociranoj opremi, koja je povezana (LAN mreže, Unix/Xenix terminali i si.).
6. Da po mogućstvu sačuva i dostavi priloženu tehničku dokumentaciju u toku trajanja reklamacionog roka.
7. Da instalaciju / servis poveri isključivo ovlašćenim licima kao i da pazi da ne ošteti kontrolnu nalepnicu.

IZJAVA UVOZNIKA/DISTRIBUTERA

1. Proizvodi imaju propisane, odnosno deklarisanе karakteristike kvaliteta.
2. Proizvod će ispravno funkcionisati ako se korisnik pridržava uputstava iz priložene tehničke dokumentacije
3. Trgovac je dužan je da vodi računa o ispravnom popunjavanju i overi Osnovnih podataka o proizvodu iz ovog lista
4. Proizvođači definišu kao potrošni materijal proizvode / delove proizvoda kao što su toneri, kertridži, glave ink jet štampača, valjci za povlačenje, mehanizam za transport papira, baterije i sve ostalo slično navedenom, a shodno izjavi proizvođača.

Ovlašćeni servis :
KIM-TEC SERVIS d.o.o Beograd,
Viline vode bb, Slobodna zona Beograd L12/3,
Telefon: 011/207-06-84,
E-mail: servis@kimtec.rs

SERVISNI KUPON BR. 1

Naziv:	Ser. broj:	Datum prijema:
Opis kvara:		Datum predaje:
Opis radova ugrađeni delovi:		Servisirao:

SERVISNI KUPON BR. 1

Naziv:	Ser. broj:	Datum prijema:
Opis kvara:		Datum predaje:
Opis radova ugrađeni delovi:		Servisirao:

SERVISNI KUPON BR. 1

Naziv:	Ser. broj:	Datum prijema:
Opis kvara:		Datum predaje:
Opis radova ugrađeni delovi:		Servisirao:

Za utvrđivanje i otklanjanje nesaobraznosti u najkraćem mogućem roku, preporučujemo Vam najbliži servis sa priložene liste:

CENTRALNI SERVIS: KimTec servis d.o.o., Viline Vode bb, Slobodna Zona Beograd L12/3, Beograd, Tel. 011/20-70-684, Fax. 011/20-70-689
servis@kimtec.rs, www.kimtecservis.rs

MESTO	NAZIV	ADRESA	TELEFON
Ada	Uniel elektro servis	Branka Radičevića 51/c	063/547-939
Bačka Palanka	BAP Elektro	Branka Radičevića 27	021/754-093
Bečež	G2 servis	Zmaj Jovina 131	021/691-05-05
Beograd	Oziris elektrik	Narodnog fronta 78	011/36-12-377, 011/26-57-238
Beograd	TV servis Sreta	Dragana Jovanovića 3	011/30-47-020
Beograd	Šešum elektro servis	Radio far 1/31	011/313-94-70, 063/692-018
Beograd	Frigo-Klima	Petra Konjevića 12V,lok.66	011/35-11-590
Beograd	MD servis bele tehnike	Rodoljuba Čolakovića 1d,Kaluđerica	011/3411907, 063/7705659
Beograd	Oziris elektronik	Bul.oslobođenja 18b	011/3621-186
Bogatić	Elektroservis Srdanović	Pavla Orlovića 105a	015/7413-501
Bor	Frigo servis Caran	Danila Kiša 12/23 L3	063/446611
Čačak	Quartz	Obilićeva 33	032/34-84-14
Jagodina	Aleksandar	Stevana Prvovenčanog BB TC YASSA	035/245-570
Jagodina	FM elektro	Kneza Lazara L1,lok.7	064/361-28-16, 064/158-10-86
Kragujevac	Fokus	Ljubiše Bogdanovića 14	034/314-400
Kragujevac	Sevis Cool	Kneza Mihajla 52/a	034/362-942
Kragujevac	Sloboda-cherry	Kneza Mihaila 89	034/360-630
Kraljevo	Bočo zur	Nušićeva 2/s	036/355-005
Kraljevo	Click d.o.o	Trg Srpskih ratnika	036/313-004
Kula	Sonar PC	M.Tita 266	025/729-460
Leskovac	SZTR D&D	Gojka Zecevića br.2	016/223-332
Leskovac	Servis EL	Cara Lazara 27/17	016/250-778
Leskovac	Vera szd	Stanoja Glavaša 9	016/237-855
Mladenovac	On line	Milutina Milankovića 14/1	011/ 823-4813
Niš	MD SERVIS CENTAR	Save Kovačevića 11 A	018/4524-072
Niš	Dekster	Vizantijski bulevar 16	018/538-490
Novi Bečež	Aksiom Desa	Revolucije 3	060/350-75-11
Novi Pazar	Elektrotehna	1.maj 154	020/337-250
Novi Sad	Siler	Stanoja Glavaša 114	021/505-700
Obrenovac	Šainović i sinovi	Nikole Vujačića 4	011/872-5799
Pančevo	Servis Ratković	Semberjska 14	013/370-126, 013/370-101
Pirot	Eko mraz	Dragoljuba Milenkovića 28	010/311-141
Požarevac	SR AVS	Kosančićeva 23 - 2	012/556-188, 012/556-189
Prokuplje	Solon	Kruševačka 10	027/325-466, 027/322-821
Ruma	Delco doo	Sremska 62	022/431-055, 022/431-056
Srbobran	Elektroservis Peđa SZTR	Miladina Jocića 18	021/732162
Sremska Mitrovica	Stepanov doo	Kralja Petra I 87	022/628-165
Sremski Karlovci	SZR Vat	Preradovića 14	021/883-253
Stara Pazova i Indija	Termoplast SR	Janka Baka 60	022/363-431
Subotica	WM servis	Ruzmarina 2	024/531-868
Subotica	WM servis	Ruzmarina 2 ; PJ Frankopanska 36	024/523-765
Subotica	Era SZR	Jovana Mikica 150	024/532-916
Svilajnac	Zootronic	Sindelićeva 23	035/311225
Šabac	Central service doo	Prote Smiljanića 52	015/319-530
Šabac	ZTR Obradović	Kralja Milana 47a	015/344-997, 015/324-277
Šabac	Digipro doo	Jele Spiridonović Savić 22	015/300-450, 015/300-451
Šid	SZR Subić	Petra Kočića 44	022/711-448
Šid	SZR Frigomont	Vojvodanska 104c	022/731-637
Topola	Prozel Koštana	Bulevar Vožda Karadžića 70	034/813-566
Užice	Frigo-M	D.Tucovića 151/2	031/512-751
Užice	FRIGO MONT Čedomir Bukvić stzr	Užičke republike 26	031/516-540
Valjevo	Servis Jovanović	Knez Mihajlova 55	014/231-079
Valjevo	Frigo elektro	Čegarska 11	014/226-964, 014/220839
Vladimirovac	Frigo AS	Cara Lazara 56	013/643-365
Vranje	5 com	Trg Bratstva jedinstva 10	017/423-363
Zaječar	Milenković stzr	Kursulina 20	019/423-751
Zaječar,19 347 Mali Izvor	Elax szr	Selacka bb	019/440-492
Zrenjanin	sr Art cool	Ivana Aćina 35	023/530-877

TË NDERUAR BLERËS!

Faleminderit për blerjen tuaj dhe shpresoj se ju do të jenë të kënaqur me përzgjedhjen. Nëse perioda e garancionit është e nevojshme për të riparuar produktin, ju lutem konsultohuni me shitësin
Apo me me përsërinë i cili jua shet produktin tone
JU LUTEM LEXONI ME KUJDES PARA PËRDORIMIT PRODUKTIT DOKUMENTET TEKNIKE DHE MANUALET CILAT JANË VENDOSUR NË KUTI

FLETGARANCIONI

VIVAX

KS

EMRI PRODUKTIT

LLOJI DHE MODELI

PRODHUESI

EMËRTIMI APO

EMRI I SHITËSIT

NUMRI SERIAL

DATA SHITJES

VULA:

NËNSHKRIMI I PËRSONIT ZYRTAR:

Kjo fletgarancion ju garanton që prodhuesi, nëpërmjet AskTec Ltd, si një importues dhe ofrues i sigurisë në Republikën e Kosovës, një riparim të lirë të njëjtë në përputhje me rregullat e zbatueshme në pajtim me kushtet e përshkruara në këtë fletgarancion .

KUSHTET E GARANCIONIT:

1. Kjo fletgarancion, ne garantojmë se ju do të jetë subjekt i kësaj pune garancisë pa gabime të mundshme të shkaktuara nga mjeshtëri e profesionalizuar dhe të materialit të dobët. Të gjitha gabimet mund të ndodhin në do të korrighohen pa pagesë në një shtërim garancion të autorizuar.
2. **PERIUDHA E GARANCIONIT.** Garancioni fillon nga dita e blerjes dhe vazhdon deri muaj .
3. Në rast prishjes produktit do të mbulohet nga ky garancion , zotohemi për të rregulluar njëjtin sa më shpejt të jetë e mundur, dhe jo me vonë se 45 ditë. Nëse produkti nuk mund të riparohet ose nuk riparohet brenda 45 ditëve, ajo do të zëvendësohet.
4. Nëse procedura riparimit zgjat më shumë se 10 ditë, garancioni do të shtyhet për kohëzgjatjen e riparimit.
5. Garancioni është e njohur vetëm me një faturë të shitjes, dhe me kartën e garancionit e cila duhet të plotësohet si duhet dhe duhet të përfshijë datën e shitjes, vula dhe nënshkrimi shitësit.
6. Prodhuesi ofron pjesë servisi në afat prej 7 vjetësh.
7. **GARANCIONI NUK MBULON:**
 8. Inspektimit të rregullt, mirëmbajtjenndriri i pjesve hargjuese.
 - Rregullim ose ndryshim në përmirësimin e produktit për zbatimin që nuk janë përshkruar në udhëzimet teknike për përdorim, përveç modifikime paraqitura Me pëlqimi AskTec LLC
 8. **Garancioni nuk pranohet në këto raste :**
 - Nëse një klienti nuk paraqet kartën e saktë garancionit dhe faturë blerje. Në qoftë se blerësi nuk përbush udhëzimet mbi përdorimin e produktit.
 - Nëse produkti është i hapur, modifikuar ose riparuar nga personi i paautorizuar.
 - Nëse dështimet produktit janë shkaktuar nga forcsë madhore, të tilla si rrufeja, electriciteti në fatkeqësitë e rrejtë elektrike .
 - Nëse dështime shkaktuar dëme nga përdorimi i pavend ose transportit të pahijshme.
 - Nëse defekt është një defekt në sistemin në të cilën produkti është i lidhur.

SERVIS

DATA PRANIMIT

PAISJES SERVIS

DATA RIPARIMIT

DATA PRANIMIT

PAISJES SERVIS

DATA RIPARIMIT

DATA PRANIMIT

PAISJES SERVIS

DATA RIPARIMIT

Ask Tec d.o.o

Tahir Zajmi (Kosovotex), 10000 Prishtinë

tel: +386.43. 774.004

E-mail: agim_hairizi@asktec-ks.com WEB: www.asktec-ks.com

-Vivax Servis i kryesorë

Kosova Electronic Service Center

Idriz Glilani Pn. (përballë shk.fill. Xhemail Mustafa) 10 000 Dardani Prishtinë Kosovë

tel: +381/38/545 5757; +377/44/545 575; +386/49/545 575

E-mail: nehat@kesc-ks.com WEB: www.kesc-ks.com

-VIVAX audio-video -

Kosova Electronic Service Center

Rr. Emin Duraku 10 000 Dardani Prishtinë Kosovë

tel: +377/44/123 466

E-mail: kexxhelal@yahoo.com

-VIVAX TV, LCD, Plasma

Valentini

Rr.Lidhja e Prizrenit 15/A Prishtinë Kosovë

tel: +381/38/225 000; +377/44/168 444; +377/44/238 440; +386/49/800 400

E-mail: valentini_service@hotmail.com

-VIVAX Air Conditions; White Goods and Small Home Appliances



VIVAX

www.VIVAX.com