



Your Style...Your Life



**МНОГОФУНКЦИОНАЛНА
ФУРНА**

**MULTIFUNKCIONALNE
FURNE**

**МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА
РЕРНА**

BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

Poštovani klijenti

Mi Vam se zahvaljujemo što ste odabrali naš proizvod. Korišćenje ovog proizvoda je izuzetno lako. Prije nego što počnete sa montažom i sa njegovom upotrebom pročitajte uputstvo za upotrebu. U njemu možete naći informacije. Za ispravnu montažu, upotrebu i održavanje ovog proizvoda.

- **NAPOMENA:** Sacuvajte ovo uputstvo u blizini aparata u slucaju da ga prosledite nekome drugome

- **Ovaj proizvod je napravljen za upotrebu u domaćim uslovima, a nije za profesionalnu upotrebu.**

Sa njime trebaju rukovati odrasli ljudi, i nije preporučljivo da se do njega približavaju deca. Prednji deo se može zagrejati tokom upotrebe.

- **Obratite paznju na decu i ne prisebne osobe kada je u upotrebi da ne diraju vruću površinu i da ne prilaze sve dok je u upotrebi**

- **Nedirajte vruće delove u unutrašnjosti rerne**

- Montaža proizvoda treba biti izvršena sa strane kompetentnih i kvalifikovanih lica, koji su upoznati sa metodima rada.

- Prije nego premještate ili čistite isti, isključite aparat iz struje i sačekajte da se ohladi.

- Ukoliko trebate promijeniti kabal potražite pomoć od kompetentnog lica.

- Nikada ne oblažite rernu aluminijumskom folijom, mogu da nastanu trajna oštećenja na emajlu od rerne

- **UPOZORENJE:** dodatci mogu postati vrela tokom upotrebe. Malu decu treba držati podalje.

- Radi eventualnih popravki trebate se obratiti do ovlašćenog Servisnog centra i da biste potražili originalne rezervne delove. Popravke izvršene od strane nekompetentnog lica mogu dovesti do ozbiljnih posledica

INSTRUKCIJE ZA MONTIRANJE

Električno povezivanje

Aparati imaju trožični kabal za napajanje i funkcioniraju na monofaznom naponu 220.....240V - 50...60Hz. Monofazni indikatori se nalaze na "pločici od proizvoda" uputstva sun na uputstvu I na proizvodu. Kabal za uzemljenje je u žuto/zelenoj boji.

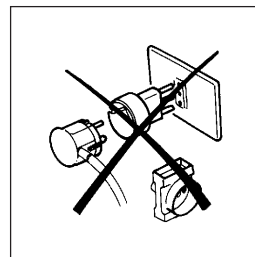
Povezivanje kabla za napajanje sa električnom mrežom

Povežite kabal za napajanje kao što je prikazano na slici.

U slučaju direktnog povezivanja na mrežu potrebno je da postavite prema bazi prekidač sa minimalnim otvorom na kontaktima od 3mm .(provodnik za uzemljivanje se ne treba pokrivati

Prije nego što se povežete na električnu mrežu proverite da li su ispravno postavljeni

- Žica za napajanje i kleme kako bi izdržali maksimalni napon.(pogledajte u tabeli sa tehničkim podacima)
- Električna instalacija treba biti prema standardnim propisima, saglasno regulativom.
- Kontakti i električni prekidači trebaju biti na dostupnom mestu, čak i nakon ugradnje pećnice.
- Nakon povezivanja pećnice sa električnom mrežom, potrebno je da se kabel odvoji od kućišta pećnice zbog opasnosti od pregrevavanja. Da se ne primenjuju dopunski uređaji za povezivanje.
- Nikada ne koristite adaptere ili reducere koji bi mogli da izazovu pregrevanje ili da se zapale



Proizvođač ne snosi odgovornost za direktne ili indirektne povrede, koje bi nastali kao rezultat nepravilne montaže ili povezivanja. Sve operacije nakon montaže i povezivanja trebaju biti urađene od strane kvalifikovane osobe, koja je upoznata sa

Ova sema odgovara EEC sertifikatu

- 2006/95/CE (nizak napon opreme)
- 2004/108/CE (Elektromagnetna kompatibilnost)
- 89/109/CE (Delovi koji dolaze u dodir sa hranom)
- 2002/96/CE (WEEE)

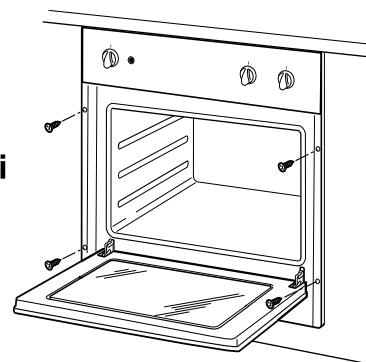
Ugrađivanje

Usmerite pećnicu ka otvoru konstrukcije, postavite je na osnove i namestite je da bi bila u liniji sa nameštajem. Dimenzije pećnice i otvora mozete videti u tehnickom uputstvu.

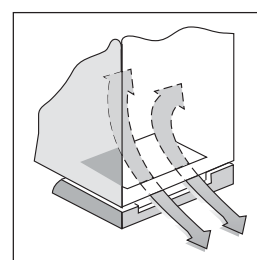
Otvorite vrata pećnice i fiksirajte je sa 4 zavrtnja za drvo ispred straničnih montažnih otvora.

Obratite paznju kada fiksirate rernu ,elektricni elementi i spojevi da nedodju u kontakt sa metalnim delovima rerne.

Modul pećnice za ugrađivanje se treba postaviti kao na slici 5, da bi se osigurala slobodna cirkulacija vazduha oko pećnice od cega zavisi dobar rad rerne i izbegavaju ostecenja elemenata.



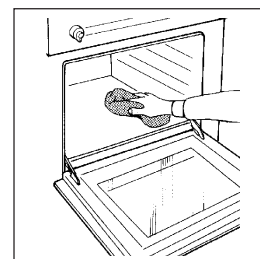
Elementi za povezivanje, koji graniče sa površinom nameštaja trebaju izdržati temperaturu ne visu od 90 °C, kako bi bili izbegnute deformacije omotača. U slučaju da je ugrađena i grejna ploča el.povezivanje treba da bude odvojeno radi sigurnosti, oba iz el. razloga i održavanja rada na rerni.



Ukoliko napon nije uključen ,uključite ga nakon instalacije rerne

Prije nego što počnete koristiti pećnicu:

- Skinite zaštitnu foliju sa staklenog dela vrata.
- Uključite furnu na maksimalnu temperaturu oko 45 minuta.
- Očistite unutrašnjost furne sa sapunicom i dobro isplaknite.



PAŽNJA: Ukoliko pećnica funkcioniše, prednja strana je osjetljiva na toplotu. Preporučuje se da se deca čuvaju što dalje od uključenog aparata.

IZBOR FUNKCIJA

Pomocu selektora A I termostata B koji se nalaze na kontrolnoj panel ploči imate mogućnost da izaberete način kuvanja I podesite temperature prema vasiim potrebama.



SAMO OSVETLJAVANJE

Lampica je uključana, grejači ne rade, a ventilator za hlađenje je uključen.



TRADICIONALNO PEČENJE U RERNI

Sa okretanjem termoregulatora možete izabrati željenu temperaturu od 50°C do MAX . Žuta lampica će se ugasiti kada će pećnica dostići željenu temperaturu. Preporuka za funkciju: Da se pećnica prethodno zagrije na željenoj temperaturi, a da se nakon toga stavi jelo.



TRADICIONALNO PEČENJE + VENTILATOR

Sa podešavanjem termoregulatora može se postići željena temperatura od 50°C do MAX kada je vrata zatvorena. Ovaj način kuvanja je kombinacija kretanja toplog vazduha i ventiliranja. Ova je funkcija odgovarajuća za pečenje hleba, pice, lasanja. Preporuka za korišćenje ove funkcije: Da se pećnica prije dobro ugrije.



GRIL

Sa podešavanjem termoregulatora može se postići željena temperatura od 200°C kada je vrata zatvorena.

Preporuka za korišćenje ove funkcije: za pečenje malih komada hrane na grilu.



GRIL + VENTILATOR

Radi infracrveni grijač i ventilator. Preporuka za korišćenje ove funkcije: za pečenje većih komada hrane na grilu. Sa podešavanjem termoregulatora može se postići željena temperatura 200°C.

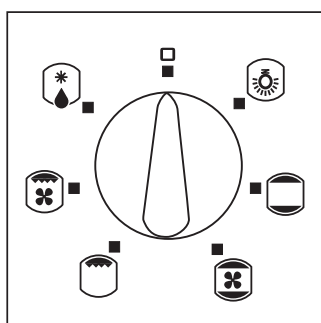


ODMRZAVANJE

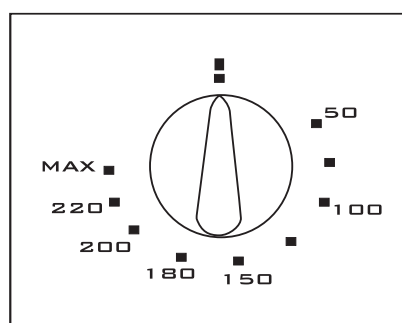
Pećnica i zelena lampica su uključeni za vreme ove funkcije, ali i za svaku sledeću funkciju. Ventilator je uključen, ali nema zagrijavanja. Vrata pećnice treba biti zatvorena. Preporuka za funkciju: Glavno za odmrzavanje zamrznute hrane. Sa ovom funkcijom vreme potrebno za odmrzavanje hrane smanjuje se za jednu trećinu.

Vrata od rerne moraju biti zatvorena za bilo koji metod kuvanja

A

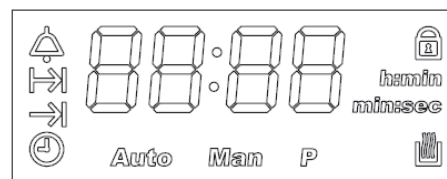


B



INSTRUKCIJE ZA UPOTREBU

ELEKTRONSKOG PROGRAMERA



Podešavanje aktuelnog vremena



Nakon uključivanja u struju, "12:00" kao i simbol će se pojaviti na displeju. Po dodiru bilo koje od kontrola (+, - ili SELECT), pojaviće se simbol MAN, tada je moguće podesiti vreme u roku od 5 sekundi pritiskanjem - ili +. Vreme se može podesiti ponavljanjem radnje u nizu tako što se pritiska SELECT sve dok simbol ne zasvetli a zatim podešavanjem vremena kao što je gore opisano.

Opšte napomene

- Ukoliko se aktuelno vreme podešava dok je automatski program aktivan, dotični će biti poništen.
- Intenzitet zujalice je moguće podesiti višestrukim pritiskanjem **SELECT** sve dok se ton set ne pojavi (**L1**, **L2** ili **L3**), a zatim pritiskanjem + ili -.
- Ukoliko se ne deaktivira, zujalica se automatski gasi nakon 7 minuta.
- Maksimalno vreme programiranja je 23 sata i 59 minuta.
- U slučaju nestanka struje, sva programirana podešavanja se otkazuju; po povratku napajanja, displej pulsira i pokazuje 12:00. Za vraćanje uređaja u funkciju, podesite aktuelno vreme ponovo kao i bilo koji program.

Tajmer sa zujanjem

Za upotrebu običnog tajmera, pritiskajte **SELECT** sve dok se simbol ne pojavi, podesite željeno vreme pritiskanjem + ili -, nakon 5 sekundi, simbol će prestati da treperi a vreme će početi da se smanjuje; za promenu vremena ili anuliranje, pritisnite + ili -. Nakon što vreme istekne, za deaktiviranje zujalice pritisnite bilo koju od kontrola. Maksimalno podesivo vreme iznosi 99 minuta.

Podešavanje kraja kuvanja

Za trenutni početak kuvanja i podešavanje trajanja istog, uradite sledeće:

- stavite željene sudove u rernu i izaberite željenu funkciju i temperaturu preko birača funkcije i termostata
- pritiskajte **SELECT** sve dok se simbol ne pojavi, zatim podesite vreme kuvanja u okviru 5 sekundi, pritiskanjem + ili -.

Nakon nekoliko sekundi, aktuelno vreme će se ponovo pojaviti, dok će simboli i **AUTO** ostati aktivni.

Preostalo vreme, predviđeno za kuvanje, može se proveriti pritiskanjem **SELECT** sve dok se simbol ne izabere, odnosno promenjeno ili anulirano pritiskanjem + ili -.

Po završetku vremena kuvanja, zujalica se oglasi te se rerna automatski ugasi, displej pokazuje 0.00 a simbol **MAN** treperi. Za deaktiviranje zujalice, pritisnite bilo koju od kontrola; za ponovno ručno podešavanje programa pritisnite **SELECT**, simbol **MAN** će prestati da treperi nakon čega rerna može da se koristiti ispočetka.

Podešavanje početka i kraja kuvanja

Za podešavanje vremena i početka i kuvanja:

- pritiskajte **SELECT** sve dok se simbol  ne pojavi, , zatim podesite vreme kuvanja u okviru 5 sekundi, pritiskanjem + ili -;
- pritiskajte **SELECT** ponovo dok se simbol  ne pojavi kako bi označio kraj vremena kuvanja
- stavite željene sudove u rernu i izaberite željenu funkciju i temperaturu preko birača funkcije i termostata.

Početak kuvanja se dobija tako što se od vremena kraja kuvanja umanji za dužinu trajanja kuvanja. 5 sekundi nakon puštanja kontrola, aktuelno vreme će se ponovo pojaviti a simbol **AUTO** će ostati aktivan kao i simbol  na početku vremena kuvanja.

Po završetku vremena kuvanja, zujalica se oglasi te se rerna automatski ugasi.

Za deaktiviranje zujalice, pritisnite bilo koju od kontrola; za ponovno ručno podešavanje programera pritisnite **SELECT**, simbol **MAN** će prestati da treperi nakon čega rerna može da se koristiti ispočetka.

Za otkazivanje programera, vreme kuvanja podesite na nulu.

Sigurnosna blokada

Ovaj elektronski programer poseduje funkciju koja blokira rernu kao i programski set . Blokada ne radi ukoliko je tajmer aktivan.

Aktivacija: držite kontrolu + 5 sekundu pritisnutom, nakon čega će se simbol  pojaviti.

Napomene:

- ukoliko se blokada aktivira dok displej pokazuje aktuelno vreme a ništa nije programirano (kraj kuvanja ili kraj i početak kuvanja), rerna se zablokira.
- ukoliko se blokada aktivira dok rerna radi ili izvršava programirano (kraj kuvanja ili kraj i početak kuvanja), blokada sprečava promenu programa.

Deaktivacija: držite + pritisnutim oko 5 sekundi.

NAPOMENA: u slučaju nestanka struje, pri povratku napajanja blokada će i dalje biti aktivna.

Signalno svetlo za temperature

Ono se javlja svaki put kada se termostat podesi na kuvanje i gasi se kada se postigne zadata temperatura

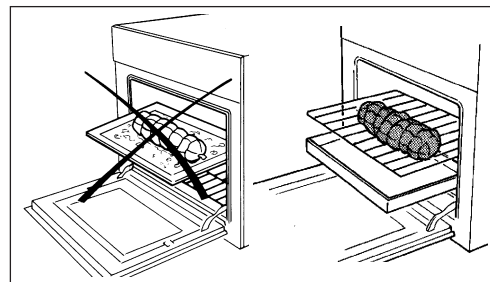
Sigurnosni termostat

On prekida dotok struje za sprečavanje pregrevanja kada se reran nepravilno koristi. U tom slučaju sačekajte da se ohladi i nastavite koriscenje. U slučaju da ne proradi pozovite servisera

Motor za hladjenje

Oprema dolazi sa motorom za hladjenje unutrašnjih elemenata i startuje se automatski pri upotrebi pećnice

INSTRUKCIJE ZA KUHANJE



Kuhanje u pećnici

Za da bi postigli bolji rezultat u kuhanju preporučuje se prijevremeno zagrijavanje pećnice do postizanja želene temperature.

Samo vrlo masno meso može biti stavljeno u hladnu pećnicu. Nemojte koristiti veoma niske sudove ili tave kako se ne bi mrsili stranice pećnice. Koristite dublje posuđe, glinene postavljajte iznad grila koji se nalazi na srednjem nivou pećnice. U uputstvo za rad postoji tabela sa primerima za preporučanu temperaturu i za vreme kuhanja. Vreme potrebno za pečenje je različito u zavisnosti od vrste, homogenosti i obima. Nekoliko praktičnih savjeta za zaštedu električne energije. Pećnica se može isključiti nekoliko minute prije kraja kuhanja. Toplota koja što je ostala može završiti jelo. Otvorite vrata pećnice samo malo kako biste proverili jelo. (lampica se odmah uključuje).

PRAKTICNI SAVETI ZA USTEDU ENERGIJE

Rernu mozete iskljuciti nekoliko minuta pre zadatog vremena .Zaostala temperatura je dovoljna da završi kuvanje.Otvorite vrata samo ako je neophodno da bi proverili jelo.Gledajte kroz staklo

Važni savjeti:

U pećnici možete koristiti dva načina pečenja

-tradicionalno pečenje

-ventilaciono pečenje

Ukoliko ste izabrali ventilaciono pečenje, imate veliku prednost – možete da pripremate osnovno jelo i desert zajedno na različitim nivoima i da uštedite vreme i energiju.

Ventilaciono pečenje

Na ovaj se način postiže postojana cirkulacija toplog vazduha. Ova vrsta pečenja je preporučljiva za kuhanje na dva nivoa u isto vreme. Temperature su niže od načina tradicionalnog pečenja, pri čemu se štedi vreme i energija. Željena temperatura se postiže za veoma kratko vreme.

Tradicionalno pečenje

Preporučuje se za pečenje hleba i drugih tjestenina. Preporučuje se da se isto stavi u pećnicu, kada će biti postignuta zadata temperatura, t.j. kada će se pogasiti indikatorna lambica.

Grilovo pečenje

Preporučuje se prijevremeno zagrijavanje pećnice od oko 5 minuta. Sa grilovom pečenjem toplota ide od gore prema dolje. Preporučljivo je brzo površinsko zapekavanje mesnih produkata. Meso ili riba, koji što će biti pripremljeni, trebaju biti namazani uljem i trebaju biti postavljeni na grilu. U zavisnosti od vrste mesa gril treba da bude postavljen bliže ili dalje od grijača. U priloženoj tabeli postoje primjeri za vreme trajanja kuhanja i za nivoa podešavanja grila. Vreme kuhanja može varirati u zavisnosti od vrste istoga, homogenosti i obema. Sa funkcijom u kojoj rade infracrveni grijač i ventilator, imamo mogućnost da pripremimo veće količine mesa. (od 1 do 2 kgr.)

Pripremljanje tjestenina

Cirkulacija vazduha u pećnicu omogućava jednaku temperaturu. Prije vremeno zagrijavanje nije potrebno. Možete staviti više tavnica sa tjesteninama. Istovremeno sa tjesteninama mogu se spremati i druge vrste hrane (riba, meso i dr.) bez mešanja mirisa i okusa. Pri toj funkciji temperatura treba biti izjednačena.

Oprešnjavanje

Sa ovom funkcijom možete opresniti kakav i da bilo proizvod, kao što je hleb star 3-4 dana. Stavite hleb iznad grila, a prije toga pokvasite ga vodom. Odredite temperaturu od 220 °C-250 °C i stavite ga u pećnicu za oko desetak minuta.

VREME TRAJANJA KUVANJA

U priloženoj tabeli su prikazani primeri za preporučanu temperaturu i vreme kuhanja. Vremetranje kuhanja varira u zavisnosti od jela, homogenosti i obima.

PRIBELEŠKA:

Za pečenje govedine, teletine, svinjetine, piletine sa kostima povećava se trajanje kuhanja za oko dvadeset minuta. Vremena kuhanja su dani za jednu vrstu jela. Ukoliko spremate više jela istovremeno dodajte plus vremena od oko 5-10 minuta.

TABELA VREMENA ZA KUVANJE

Vrsta hrane	Skara No 	Temp. pećnice	Vreme min
HRANA			
Produženo spremanje peciva	2	220-230	(U zav.od količine)
Brzo spremanje peciva	2	225-230	50-60
Ptice (kokoš)	1	210-230	150-180
Domaće ptice	2	225-230	50-60
Divjač	1	200-225	(U zav.od količine)
Riba	1	180-200	20-25
Slatke stvari			
Koledarski kolač	Samo masa	160-200	60-70
Keks sa slivama	"	170-180	90-100
Pandišpan	"	170-180	80-100
Biskvite	2	200	40-45
Lisnato testo	2	215-230	35-40
Torta	2	215	30-40
Kolači	2	200-215	30-35
Lisnato testo sa kremom	1	140	60-80
Kolači bez masti	2	215-230	30
Kolači sa mašću	2	230	30-35
		230	20-30

TABELA ZA VREME KUVANJA NA GRILU

Vrsta hrane	Kg.	skara No 	temp.pećnice	prijevremeno Vreme	Zagreivanja min
Teleći kotlet	1	3	200	5	8-10
Jagnjeći kotlet	"	"	"	"	12-15
Đigerica	"	"	"	"	10-12
Teleća srca	"	"	"	"	12-15
Pečenje u mreži	"	"	"	"	20-25
Pola pile	-	"	"	"	20-25
Ribno file	-	"	"	"	12-15
Punjeni paradajz	-	"	"	"	10-12

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE Prije bilo kakve radnje isključite pećnicu iz električnog napajanja.

OSNOVNO ČIŠĆENJE

Kako da se pećnica čisti: Čišćenje rerne, koja nema samočišćeće ploče se treba izvršavati nakon pečenja, kada je pećnica još vruća (**ne vrela**), zato što se na taj način lakše odstranjuju ostatci hrane koji se nalaze na površini rerne. Izvadite stranične vodilice, taho što ćete ih otkaçiti i povući za predni deo.

Sa vlažnom krpom natopljenom u neki rastvor na bazi amonjaka obrišite unutrašnjost rerne, oplaknite i osušite rernu.

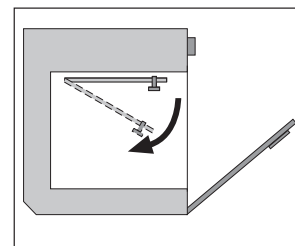
U slučaju da ostanu fleke, na dno stavite krpu utopljenu sa rastvorom amonijaka nekoliko sati sa zatvorenim vratima. Nakon toga oplaknite rernu sa toplom vodom i nekim tečnim preparatom za čišćenje.

Pažljivo je oplaknite i osušite. Za spoljne djelove, uzmite meku krpu i sapunljivu vodu, oplaknite je i pažljivo je osušite.

Nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, sredstva za bjelenje i rapave materijale za čišćenje.

Proizvođač ne preduzima odgovornost za oštećivanja nastala na uređaju:

1. **UPOZORENJE:**osigurajte se da su kontrole isključene i sacekajte da se grilov grejac ohladi
2. **Pridrzite prednji deo grila dok odstranjujete zavrtnj koji drzi gril**
3. **Pazljivo spustite prednji deo grila dokle on to dozvoljava**
4. **Kada cistite rernu pazite da fizicki ne oštetite grilov grejac**
5. **Kada ciscenje zavrсите pazljivo odstranite hemiska sredstva i vodu sa grila**
6. **Pazljivo ispravite prednji deo grila i vratite ga u prvobitno stanje.**



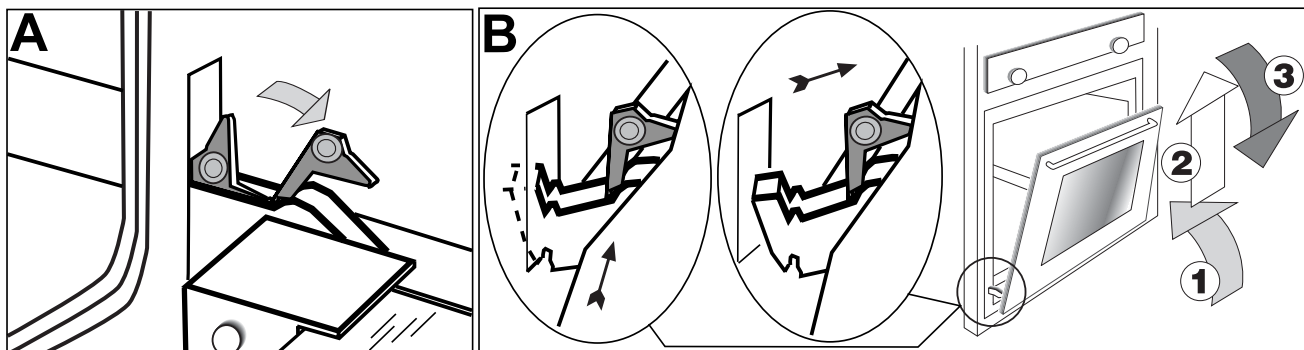
Nikada ne koristite rernu dok je gril spusten

CISCENJE VRATA RERNE

Demontaža vrata pećnice

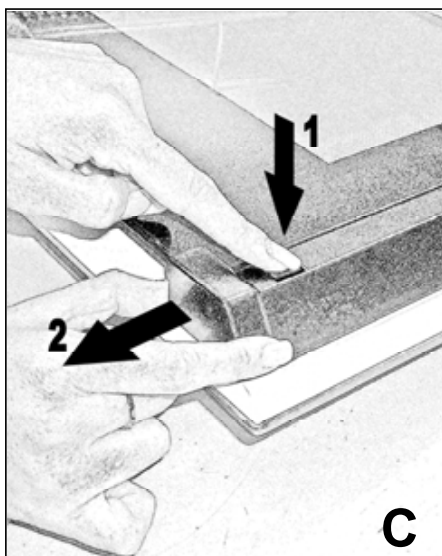
1. Otvorite sirom vrata rerne
2. Podignite jezicak na sarke pomocu palca i kaziprsta
3. Podignite vrata do zatvorene pozicije i ostavite ih da leze na jezicku:na taj nacin federi na sarkama ostaju blokirani.Punim zatvaranjem vrata sarke se oslobodjaju od otvora koje su ne deljive od rerne(slika 1,2,3 od figure B)

Oslobodite vrata pećnice pažljivo sledećim redosledom
Skidanje stakla sa vrata pećnice

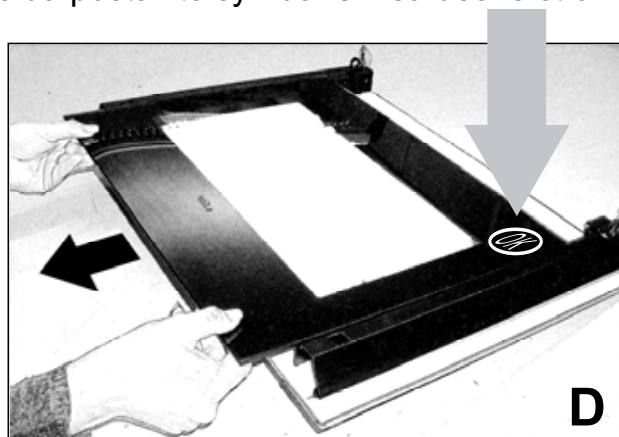


PAŽNJA radi vaše sigurnosti, pre nego što skinete staklo trebali bi da skinete vrata pećnice

Da pristupite čišćenju, kada sete skinuli vrata sa pećnice, možete nastaviti sa skidanjem stakla. Oslobodite dva gornja bloka (slika C) da bi mogli skinuti staklo (slika D). Nakon čišćenja treba vratiti staklo, vratiti blokove i postaviti ih u leziste. Budite sigurni da su delovi vraćeni na mesta i onda vratite vrata na rernu



Molimo Vas da postavite symbol OK sa desne strane



Sva stakla korišćena za ovu namenu su podvrgnute specijalnom sigurnosnom tretmanu. Za slučaj da dodje do pucanja, staklo se izmrvi na male delice i sitne komade koji nisu opasni zato što nisu ostri. Molimo Vas da nikada ne izlazete staklo termalnom soku, na primer nikada nemojte prati staklo kada je vruće.

Promena lampica u pećnici

Pećnica je opremljena lampicom sa sledećim osobinama:

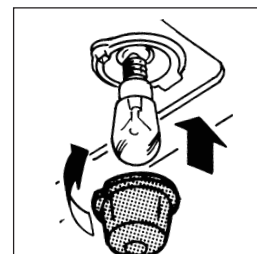
25 W

Zglobna čašica Ł-14

T 300şÑ

Isključite uređaj iz električnog napajanja.

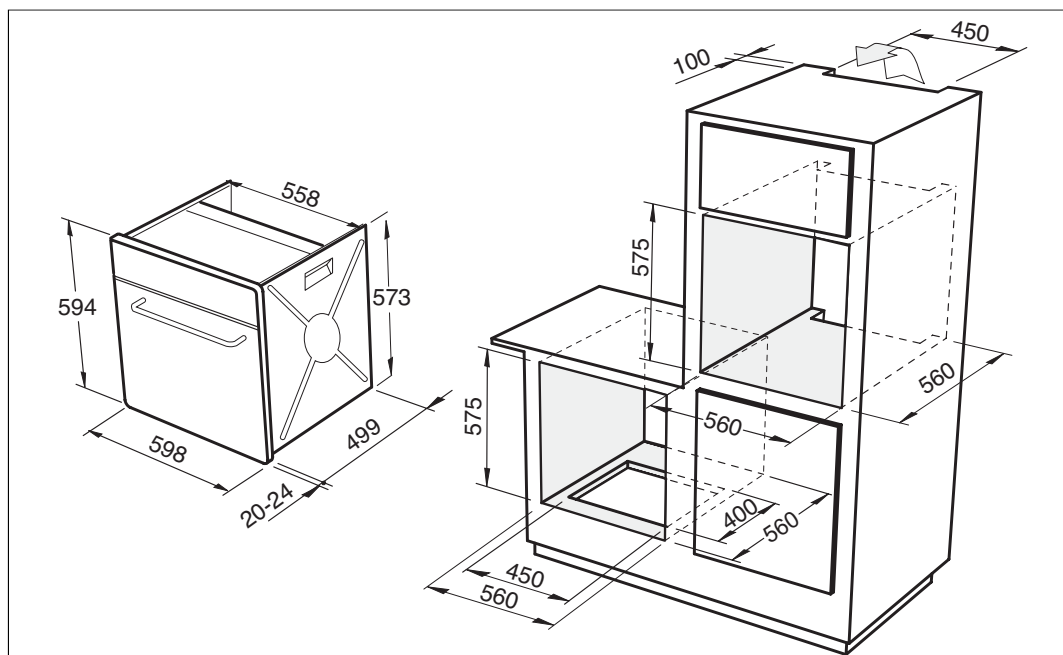
Ukoliko imate potrebu od promene lampice, treba da izvadite zaštitni poklopac » sa okretanjem u smeru suprotnom od kazaljki sata. Nakon što ste promenili lampicu, ponovo vratite zaštitni poklopac.



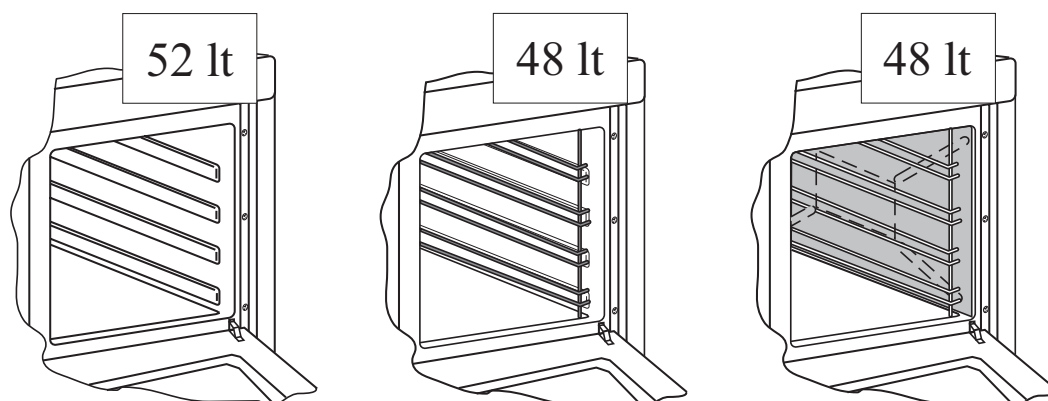
KATALITIČKI PANELI ZA SAMOČIŠĆENJE /Opcija/

Katalitički paneli za samočišćenje pokrivaju strane pećnice, i mogu se montirati u svim pećnicama " NARDI " To su specijalni paneli koji se fiksiraju na stranične i na zadnje strane. One su pokrivene specijalnim katalitičkim emajlom koji postepeno isparuje, i odstranjuje masnoće koje se stvaraju tokom pečenja iznad 200 stepena. Ukoliko pećnica nije čista nakon pečenja veoma masne hrane ostavite je da radi na najvišu temperaturu (maksimum 1 sat). Samočišćeći paneli se ne čiste preparatima, kiselinama, nego se samo trebaju redovno prati. Ovi se paneli mogu kupiti u servisnom centru.

Elementi I tehnicka dokumentacija



Radni obujam pećnice



Elektronske karakteristike	
Grijač na grilu	1800 W
Gornji grijač	800 W
Donji grijač	1000 W
Zadnji grijač	2100 W
Lampica	max 25 W

Simbol  na proizvodu, ili na dokumentima koja prate proizvod, označava da ovaj proizvod ne sme biti tretiran kao kućni otpad već se mora odneti na odgovarajuće mesto na kome se vrši reciklaža električne i elektronske opreme. Odlaganje se mora vršiti u skladu sa lokalnim propisima o zaštiti životne sredine koji se tiču odlaganja otpada.

LEKS GROUP**BG**

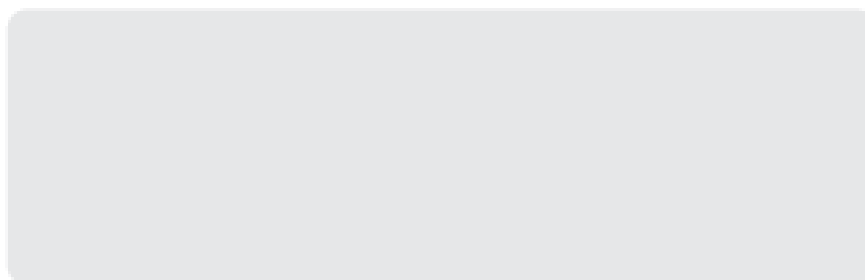
София: 02/963 33 20, 963 33 80, бул. Арсеналски 105, Пловдив: тел.: 032/633 778, ул. Цар Асен 30,
Варна: тел.: 052/504 634, бул. Вл. Варненчик 277, Бургас: тел.: 056/841 475, ул. Фердинандова 77
Русе: тел.: 082/872 717, ул. Борисова 84, Плевен: тел.: 064/833 172, ул. Данаил Попов 4,
Велико Търново: тел.: 062/603 883, бул. България 26, Благоевград: тел.: 073/832 782, к-с Парангалица,
Видин: тел.: 094/600 209, ул. Цар Александър II, к-с Съединение, бл. 12

BEOLEKS**SRB**

Novi Beograd: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826
Bul. Arsenija černojevića 66

SKOLEKS**MK**

Скопије: 02/ 322 75 80, ул. Народен Фронт Б-2, Кавадарци: 043/ 412 551, ул. Шишка Б.Б,
Битола: 047/ 242 885, ул. Прилепска 56, Тетово: 044/ 337 919, ул. Илинденска Б.Б
Струмица : 034 / 320 551, ул. Гоце Делчев бр.65



Dis. S506_922 -C/I-
Cod. 099217009984
Rev. 1 del 08/09

