

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 Beogradе: 011/ 31 33 598; 011/ 31 33 597; 011/ 31 33 264; 011/ 31 33 826
Bul. Arsenija Čarnojevića 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

PVS 30 2M X

PVS 30 2VM X

PVS 30 2G X

PVS 30 B X

PVS 30 F X


BG ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

SRB UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MK УПАТСТВО ЗА УПОТРЕБА

Уважаеми Клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте нашия продукт. Надяваме се, че той ще отговори на Вашите изисквания. Внимателно следвайте препоръките, изложени в тази книжка и така Вашият уред ще работи ефикасно. Не се колебайте да ни търсите при необходимост. Ние винаги ще бъдем до Вас, за да Ви сътрудничим при нужда и за да Ви даваме полезна информация за всички продукти с марката **"Eurolux"**.

Симболот  обележан на уредот, или обележан на неговата документација, покажува дека тој уред не смее да се третира како домашен отпад. Наместо тоа тој уред треба да се предаде во најблискиот пункт за рециклирање на електрички и електронски уреди. Уништувањето треба да се изврши во согласност со локалните закони и во согласност со стандардите за животната средина .

ФРИТЕЗА	
Напон	23 – 240 V ~
Фреквенција	50 /60 Hz
Вкупна номинална вредност	2300 W

Скара	
Напон	23 – 240 V ~
Фреквенција	50 /60 Hz
Вкупна номинална вредност	2300 W

ТЕХНИЧКА ПОМОШ И РЕЗЕРВНИ ДЕЛОВИ

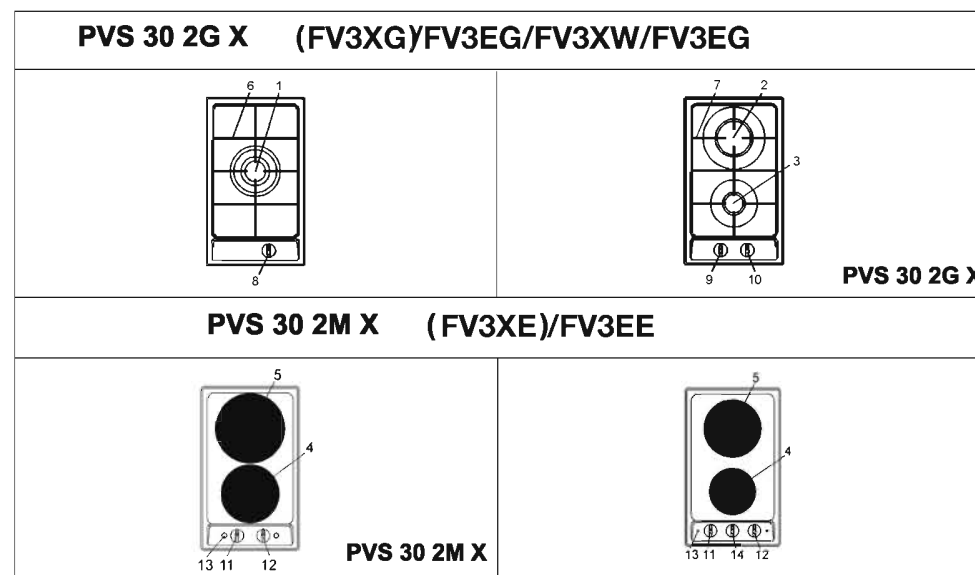
Пред да напуштање на фабриката, овој апарат е тестиран и регулиран од страна на експерти и специјализирани лица за да се гарантира најдобра работа. Сите поправки или прилагодувања затоа мора строго да ги спроведе технички квалификувани лица со најголема грижа.

Поради оваа причина, секогаш контактирајте го овластениот дилер или најблискиот сервис кога се потребни поправки, наведувајќи го типот и на модел кој го поседувате и грешката за која станува збор.

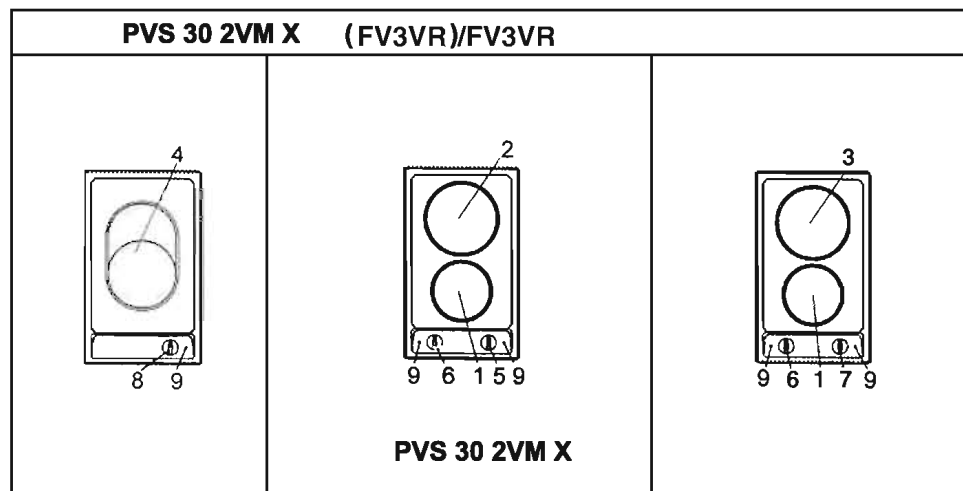
Ве молиме не заборавајте дека оригиналните резерви делови може да се најдат во овластените сервиси и кај овластениот дилер за мало продажба.

Горе наведените податоци се испринтани на ознаката за податоци ставена на долниот дел на апаратот и на пакувањето.

Горе наведените информации му овозможуваат на техничарот да ги снабди резервните делови и за му овозможуваат брза интервенција. Ви сугерираме да ја пополните табелата подолу.



- | | |
|--|----------|
| 1 Ултра-бърза газова горелка | - 3350 W |
| 2 Бърза газова горелка | - 3000 W |
| 3 Допълнителна газова горелка | - 1000 W |
| 4 Електрическа плоча \varnothing 145 мм. | |
| 5 Електрическа плоча \varnothing 180 мм. | |
| 6 Емайлирана стоманена решетка 1F | |
| 7 Емайлирана стоманена решетка 2F | |
| 8 Ръчно управление горелка №1 | |
| 9 Ръчно управление горелка №3 | |
| 10 Ръчно управление горелка №2 | |
| 11 Ръчно управление електрическа плоча №5 | |
| 12 Ръчно управление електрическа плоча №4 | |
| 13 Сигнална лампа за функциониране на електрическа плоча | |
| 14 Таймер | |



- | | | |
|--|---------------|-------|
| 1 Нагревателен елемент „hi-light“ | ∅ 140 мм. | 1200W |
| 2 Нагревателен елемент „hi-light“ | ∅ 180 мм. | 1800W |
| 3 Нагревателен елемент „hi-light“
двойна (кръгла) готварска зона
(Hi-light също) | ∅ 180/120 мм. | 1700W |
| 4 Нагревателен елемент „hi-light“
двойна (овална) готварска зона | ∅ 265/170 мм. | 2200W |
| 5 Врътка (ключ) за нагревателен елемент №2 | | |
| 6 Врътка (ключ) за нагревателен елемент №1 | | |
| 7 Врътка (ключ) за нагревателен елемент №3 | | |
| 8 Врътка (ключ) за нагревателен елемент №4 | | |
| 9 Индикатор за остатъчна топлина | | |

ЗАМЕНА НА ДЕЛОВИ НА СКАРАТА

Да замените делови кои се наоѓаат внатре во скарата треба да се подигне решетката и да се стави во вертикална позиција. Извадете ја тавата за маснотии и одвртете ги навртките под неа (види слика 8) Работната површина сега може да се одвои и може да дојдете до внатрешните делови.

Кога ја склопувате повторно работната површина внимавајте да не ги оштетите каблите и внимавајте на нивната позиција покрај апаратот.

ЕЛЕКТРИЧНИ ДЕЛОВИ НА СКАРАТА

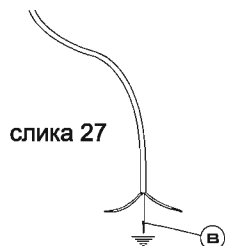
ИМЕ	W
РЕШЕТКА	2400

ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ НА ЕТИКЕТАТА ЗА ПОДАТОЦИ

МОДЕЛ FV3VR/FM3VR 1 ГРЕЕН ЕЛЕМЕНТ (1СВЕТЛЕЧКА ДВОЈНА ЗОНА ОВАЛНА)	
Напон	230 – 240 V
Фреквенција	50/60 Hz
Вкупен степен	2200 W
МОДЕЛ FV3VR/FM3VR 1 ГРЕЕН ЕЛЕМЕНТ (1 СВТЛЕЧКА СП ДВОЈА ЗОНА ОВАЛНА "HILIGHT")	
Напон	230 – 240 V
Фреквенција	50/60 Hz
Вкупен степен	2400 W
МОДЕЛ FV3VR/FM3VR 2 ГРЕЈНИ ЕЛЕМЕНТИ (2 RADIANTS "HILIGHT")	
Напон	230 – 240 V
Фреквенција	50/60 Hz
Вкупен степен	3000 W

ВНИМАНИЕ:

Ако напојниот кабел е заменет, инсталатерот треба да ја остави жицата за заземјување подолга од фазните проводници (слика 27) и да биде во согласност со одредбите во дел 9.



слика 27

СТЕПЕН НА МОЌНОСТ НА ЕЛЕКТРИЧНИТЕ ДЕЛОВИ FV3XE (PVS 30 2M X)

ТИП	ДИЈАМЕТАР	СТЕПЕН НА МОЌНОСТ W
Нормална плоча со 7 позиции со заштита	145	1000
Нормална плоча со 7 позиции со заштита	180	1500
Брза плоча со 7 позиции	145	1500
Брза плоча со 7 позиции	180	2000

ЗАМЕНА НА ДЕЛОВИ НА ФРИТЕЗАТА

Да замените делови кои се наоѓаат внатре во фритезата, треба да се подигне решетката и да се стави во вертикална позиција. Извадете ја и решетката од внатре и одвртете ги навртките под неа (види слика 8). Работната површина сега може да се одвои и може да дојдете до внатрешните делови.

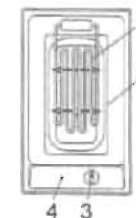
Кога ја склопувате повторно работната површина внимавајте да не ги оштетите каблите и внимавајте на нивната позиција покрај апаратот.

ЕЛЕКТРИЧНИ ДЕЛОВИ НА ФРИТЕЗАТА

ИМЕ	W
ГРЕЈНА РЕШЕТКА	2300

PVS 30 B X (FV3XB)/FV3EB

- 1 Грил - 2400W
- 2 Решетка
- 3 Врџка (ключ) за грила
- 4 Индикаторна лампа за вклучено/исклучено

PVS 30 F X (FV3XF)/FV3EF

- 1 Мощност - 2300 W
- 2 Съд за пържене
- 3 Врџка (ключ) за фритюрника
- 4 Индикаторна лампа за вклучено/исклучено

Внимание: Всички уреди са предназначени само за домакинска употреба.

УПОТРЕБА**1) ВКЛЮЧВАНЕ НА БАРБЕКЮТО**

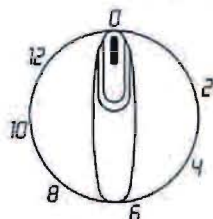
Барбекюто се управлява от енергиен регулатор с 12 позиции (виж фиг.1) Завъртете врътката в посока на часовниковата стрелка на желаната позиция (от 1 до 12).

За да използвате грил функцията, завъртете врътката на позиция 12. Леко кликуване сигнализира, че термостатът е изключен и нагревателят бързо става червен. Червена индикаторна лампа показва, че грилът работи.

Барбекюто позволява бързо готвене върху грила.

Функцията на вулканичните камъни, които се намират в тавичката за оттичане на мазнините, е да поглъщат капките мазнина, които се получават по време на готвене. Те също така акумулират топлина по време на стартовата фаза на нагревателя и по този начин Ви дават по-продължително излъчване на топлина, което много наподобява на тази, получена от дървените въглища.

За получаване на най-добри резултати препоръчваме предварително нагряване на вулканичните камъни най-малко 10 минути на позиция 1. Това е особено препоръчително, когато включите оборудването си за първи път, защото Ви позволява да намалите риска по време на готвене храната да поеме миризми, които нагревателя отделя, когато се включи за първи път.



фиг.1

Предупреждение:

Когато включвате грила за пръв път или ако дълго време не сте го ползвали, трябва внимателно да го подсушите за 30 минути на позиция 1 на регулатора, за да отстраните всякаква влага абсорбирана от изолиращия материал.

За да използвате правилно барбекюто запомнете следното:

- *Включете електричеството след като сте поставили тавичката и храната върху грила.*
- *Никога не оставяйте уреда без надзор докато използвате грила и пазете децата на безопасно разстояние. Уверете се, че дръжките са в правилна позиция навътре и внимавайте, когато готвите храна с мазнини, тъй като те са лесно запалими.*
- *Дори и след употреба грилът остава нагорещен за дълго време. Не го докосвайте с ръце или други предмети, за да предотвратите изгаряния.*
- *Веднага щом се забележи пукнатина върху повърхността на нагревателния елемент, изключете незабавно уреда от главното захранване.*

МОЊНОСТ НА ЕЛЕКТРИЧНИТЕ КОМПОНЕНТИ FV 3 VR (PVS 30 2VM X)

Деноминации	W
Светлечки електричен греен елемент "hi-light" ø 140 mm	1200
Светлечки електричен греен елемент "hi-light" ø 180 mm	1800
Светлечки електричен греен елемент двојна зона на готвење -конус ø 180/120 mm ("Hilight" исто така)	1700
Светлечки електричен греен елемент двојна зона на готвење овална ø 265/170 mm "Hilight"	2400

**СЕРВИСИРАЊЕ
ТИПОВИ КАБЛИ И ПРЕЧНИЦИ**

ТИП НА ПЛОТНА	ТИП НА КАБЕЛ	МОНО ФАЗНО НАПОЈУВАЊЕ
PVS 30 2G X (FV3XG) /FV3EGFV3XW/FW3EW	H05 RR-F (гума)	3 x 0.75 mm ²
PVS 30 2M X (FV3XE) FV3EE	H05 RR-F (гума)	3 x 1.5 mm ²
PVS 30 2VM X (FV3VR) /FM3VR	H05 RR-F	3 x 1.5 mm ²
PVS 30 FX (FV3XF) PVS 30 BX (FV3XB)	H05 RN-F (Neoprene)	3 x 1.5 mm ²

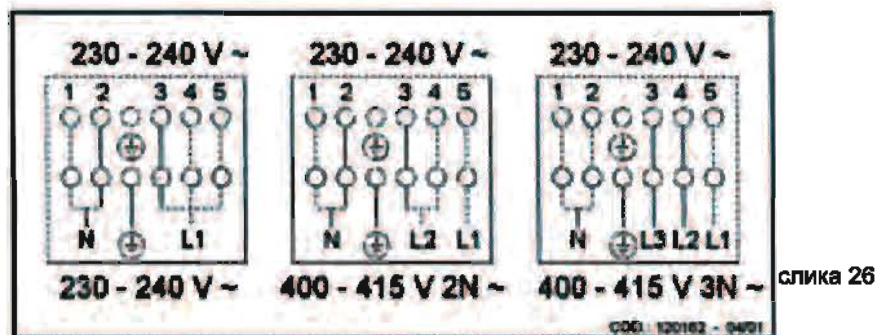
ТРАНСФОРМАЦИИ

Пред да вршите трансформирање потребно е да се исклучи струјата.

ТРАНСФОРМИРАЊЕ НА ТИПОТ НА НАПОНОТ

Стандардната опрема на апаратите е за монофазна конекција. Во секој случај, може да се наместат и на трофазна струја. Да се направат овие промени, следете ги упатствата:

- Извадете ги деловите за поврзување на држачот следејќи ја шемата на страна 26 (прикачена на телото).
- Ставете го напојниот кабел со соодветен пречник во отворот.
- Поврзете го фазниот кабел на држачот и кабелот за заземјување на соодветниот држач.
- Прицврстете го напојниот кабел со соодветниот стоп кабел



ОДРЖУВАЊЕ

ЗАМЕНУВАЊЕ НА ПЛОТНИТЕ

Кога деловите во рамките на плотната треба да се заменат, најпрво е потребно да се извади самата плотна од кујнскиот елемент, да се преврти, да се одвртат навртките на држачот на дното. Оваа операција може да се спроведе на плотните, проводниците, држачите и напојниот кабел.

ТЕХНИЧКИ КАРАКТЕРИСТИКИ НА ЕЛЕКТРИЧНИТЕ КОМПОНЕНТИ

Да ја олесните работата на инсталаторот ви презентираме шема со карактеристиките на компонентите.

2) ВКЛЮЧВАЊЕ НА ФРИТОРНИКА

Фриторникот се регулира од термостат и може да се вклучва посредством завртување на врџката по сокока на часовниковата стрелка и позиционирането и на жаланата позиција (вижте фиг.2). Червената индикаторна лампа покажува, че уредот е вклучен.

Клуч за автоматично исклучување

Уредот е содржен со уредство за исклучување, което се задејства, ако температурата на олиото превиши безопасната граница. Това уредство исклучва работата на уреда. За да започне фриторникот отново да работи треба да изчакате, докато се понижи температурата на олиото; след това рчно освободете ключа, за да започне уредот отново да работи.

За да изпълните тази процедура, следвайте инструкциите по-долу:

- повдигнете нагревателя и го закрепете във вертикално положение;
- извадете съда, съдържащ олиото, внимавайки да не се изгорите;
- отвийте пробката, разположена в задната част на вътрешния корпус (фиг. 3);
- натиснете червения бутон (фиг. 4).

Ако червеният бутон не се освободи, това означава, че температурният датчик на изключващия термостат не се е охладил достатъчно. Изчакайте няколко минути и опитайте отново. Ако проблемът продължава да е налице, дори и след охлаждането на уреда, свържете се с най-близкия сервизен център.



фиг.2

фиг.3

фиг.4

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ПЪРЖЕНОТО

За пържене трябва да се използва само олио или растителна мазнина.

Количество на олиото / мазнината – минимум 2 л, максимум 2,5 л.

Избягвайте смесването на различни видове олио / мазнини. За получаването на најдобри резултати е важно да се пържи на правилната температура.

- Много ниска температура: храната, която се пържи се готви много бавно и поема от олиото / мазнината
- Температурата е много висока: храната образува бързо тъмна коричка, а вътрешноста и не е изпържена.
- Не използвайте капака на фритюрника, докато готвите.

Повечето от храните могат да се пържат, например пилета, риба, зеленчуци, плодове, картофи. Продуктите, съдържащи повече вода са по-малко подходящи за пържене.

Подсушете много добре храната, която ще се пържи преди приготвянето и, изтръскайте всичкото излишно брашно, притеснете добре хлебните трохи.
Ако възнамерявате да пържите по-големи количества на няколко пъти, се препоръчва да извадите кошницата след няколко минути, така че олиото да може бързо да възстанови първоначалната си температура. По този начин изпържената храна ще бъде по-хрупкава.

Олиото трябва да бъде сменено, когато храната вече не става хрупкава (дори и когато температурата се регулира правилно) или когато олиото придобива леко тъмно оцветяване.

КАК ДА СЕ ПЪРЖИ

Преди всичко настройте желаната температура и изчакайте, докато олиото достигне тази температура.

Поставете кошницата с храната за пържене в олиото. Когато пърженето приключи, повдигнете кошницата и леко я разклатете, за оттичане на излишното олио.

Окачете кошницата на предвиденото за това устройство за оттичане на останалото олио.

ВАЖНИ СЪВЕТИ

- **Преди да използвате уреда за първи път**, измийте съда за олиото и кошницата с гъба, сапун и вода (или използвайте препарати, налични на пазара).
- Подсушете и полирайте с чиста суха тъкан.
- Не оставяйте никога фритюрника без надзор докато работи.
- Тъй като повърхността на фритюрника се нагрява по време на работа, децата трябва да се държат на безопасно разстояние от него.
- Не поставяйте пластмасови прибори в горещото олио. Сменявайте замърсеното олио веднага, тъй като става запалимо.

Предупреждения!

Олиото не трябва никога да влиза в контакт с вода.

Ако, независимо от всички предприети мерки, фритюрникът се запали неочаквано:

- **Изключете фритюрника (или изтеглете щепсела)**
- **Извадете кошницата**
- **Покрийте го с осигурения капак**

Не гасете никога пожара с вода!

- **Не поставяйте лесно запалими или деформируеми предмети директно под фритюрника**
- **Уверете се, че захранващите кабели на електрическия уред не влизат в контакт с горещия фритюрник.**

ЗАМЕНА НА ИНЪЕКТОРИТЕ

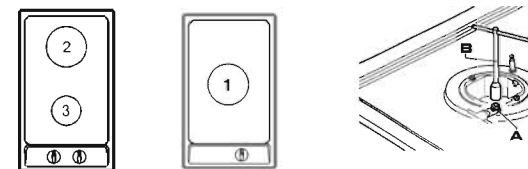
Пламениците може да се адаптираат на различен плин со монтирање на инџектори соодветни на типот на плин.

Да го направите ова, прво извадете ги горниот дел од пламеникот со клуч "B". Сега одвртете го инџекторот "A" (види слика 25) и наместете соодветен инџектор за плинот кој го користите.

Строго се препорачува да се стегне добро инџекторот.

Откако сте го замениле инџекторот, пламеникот мора да се прилагоди како што е опишано во претходните поглавја 11. Техничарот мора да ги ресетира сите промени на регуларичките уреди. За полесна употреба, на табелата за номинални вредности се наведени проток на топлина на пламениците, дијаметарот на инџекторите и притисокот на работа на различни видов плин.

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ПЛАМЕНИК НА ПЛОТНА



слика 25

Други пазари

Пламеници		ПЛИН	Нормалне притисок mbar	НОРМАЛЕН СТЕПЕН		дијаметар инџекторот 1/100мм	НОМ. ПРОТОК НА ТОПЛИНА	
№	Опис			g/h	L/h		MIN	MAX
1	УЛТРА БРЗ	БУТАН	28 - 30	244	314	93 93124 Y	1400	3350
		ПРОПАН	37	239			1400	3350
		ПРИРОДЕН	20				1400	3350
2	БРЗ	БУТАН	28 - 30	218	286	8585 115 Y	750	3000
		ПРОПАН	37	214			750	3000
		ПРИРОДЕН	20				750	3000
3	ПОМОШЕН	БУТАН	28 - 30	73	95	5050 72 X	400	1000
		ПРОПАН	37	71			400	1000
		ПРИРОДЕН	20				400	1000

ПРЕДУПРЕДУВАЊА:

Сите наши апарати се дизајнирани и произведени во согласност со европските стандарди EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 плус соодветните дополнувања. Апаратот се согласува со одредбите на следните ЕЕС Директиви:

- 89/336 + 92/31 + 93/68 кои се однесуваат на електромагнетската компатибилност.
- 73/23 + 93/68 кои се однесуваат на електричната безбедност.

Ако напојниот кабел не е даден со апаратот, поврзете кабел со соодветен пречник на терминалната табла со тоа што жицата за заземјување ќе биде подолга од другите жици. (види табела во овој прирачник.

ПРИЛАГОДУВАЊЕ НА ПЛИНОТ

Секогаш исклучете го апаратот од струја пред да правите било какви прилагодувања. Сите промени мора да ги врши квалификуван техничар според регулативите.

Проток на плин**Намален степен" прилагодување**

- Вклучете го пламеникот и свртете го соодветното копче на "намален степен" позиција (мал пламен слика 1).
- Извадете го копчето "M" (слика 24) на славината, кое е притиснато на прачката.
- Со мал шрафцигер "D" во отворот "C" (fig.24) и свртете ја навртката на десно или лево се додека пламеникот не е соодветно регулиран на "намален степен" позиција

Проверете дали излегува пламен кога копчето е остро свртено на "Целосна позиција" до "Намален степен" позиција.

Само пламениците кои работат со плин G20 се подложни на претходните промени. Навртката мора да е добро затворена кога плаинците работат со G30 или G31.



слика 24

3) ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ВИТРОКЕРАМИЧЕН ПЛОТ (за уреди със стъкло Ceran)

Електрическите плотове са оборудвани с два бързонагревни елемента с различна мощност и диаметри.

На челния панел, близо до всяка врътка е сериграфирана схемата, където е обозначено коя врътка, за коя зона се отнася (фиг. 5).

При някои специфични модели, към схемата има светлинен индикатор, който се включва когато температурата на готварската зона превишава 60° C. Индикаторът ще се изключи само когато температурата на готварската зона спадне под тази стойност: това е причината, поради която индикаторът се нарича индикатор за остатъчна топлина. Някои други модели имат само един индикатор.

Свързване на електрическите нагревателни елементи

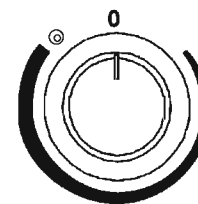
Нагревателните елементи се контролират от енергийни регулатори, които позволяват да се получи голям обхват на различни температурни стойности.

За да включите нагревателните елементи е необходимо да завъртите съответната врътка по посока на часовниковата стрелка или обратно на часовниковата стрелка. Светлинен индикатор „9" показва включването на един или повече нагревателни елементи.

За да включите нагревателните елементи с двойната готварска зона е необходимо да завъртите врътката по посока на часовниковата стрелка до знака „9" и да я освободите отново.

Как да използвате готварските зони

Нагриването става само във вътрешната част на окръжността сериграфирана върху специалното стъкло. Окръжностите трябва да бъдат покрити изцяло от дъното на готварския съд.

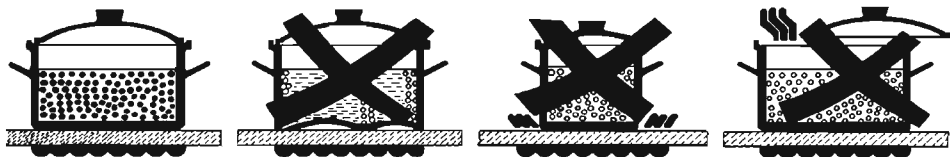


фиг.5

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

За правилна употреба, моля вижте фиг. 6 и запомнете:

- Включвайте плота към електричеството само, ако има поставен съд върху готварската зона.
- Използвайте готварски съдове, които имат плътни и идеално плоски дъна.
- Използвайте готварски съдове със същия диаметър, като този на готварската зона.
- Подсушете дъното на готварския съд преди да го поставите върху готварската зона.
- Не влачете готварския съд по плота, за да не повредите керамичното стъкло.
- По време на използване на готварските зони, моля дръжте децата далече от зоните. Уверете се, че дръжките на тенджерите се намират извън нагревателната зона. Имайте в предвид, че горещите мазнини са възпламеними.
- Готварските зони след употреба остават горещи. Докато не се изключи индикатора за остатъчна топлина не поставяйте върху тях предмети, не се опирайте с ръце върху тях, за да избегнете изгаряния.
- Ако стъклото се пропука, моля да изключете уреда.
- Не използвайте пластмасови съдове или алуминиево фолио.
- Не използвайте плота като работна площ.



фиг.6

9) ЕЛЕКТРИЧНО ПОВРЗУВАЊЕ

Електричното поврзување на апаратот мора да се спроведе во согласност со одредбите и стандардите на сила.

Пред да го поврзете апаратот, проверете дали :

- Електричниот капацитет на напојувањето и штекерите одговараат на на максималниот степен на моќност на апаратот (консултирајте ја етикетата со податоци ставена на внатрешната страна на плотната).
- Приклучокот или системот има ефикасно заземјување во согласност со одредбите и стандардите на сила. Производителот не сноси одговорност доколку не е во согласност со овие одредби.

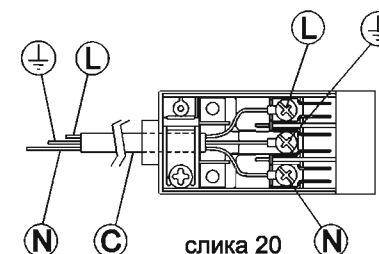
Кога апаратот е поврзан со електричното напојување преку приклучок:

- Наместете стандарден штекер кој одговара на полнењето дадено на ознаката со податоци на кабелот. Наместете ги жиците според сликата 20, и притоа внимавајте да бидете во согласност со:

Буквата L (нулта) = кафеава жица;

Буквата N (неутрална) = сина жица;

Симбол земја (⊕) = зелена – жолта жица.



- Напојниот кабел мора да биде позициониран така што ниту еден дел нема да биде во допир со места со температура над 60 °C.
- Никогаш не користете адаптери или продолжителни кабли за поврзување бидејќи тие можат да предизвикаат лажни контакти и да доведат до прегревање.

Кога апаратот е поврзан директно со електричното напојување:

- Инсталирајте омниполарен прекинувач на струјно коло меѓу апаратот и електричното напојување. Овој прекинувач на струјно коло треба да биде според полнењето кое е наведено на апаратот и да има минимум 3 мм празнина меѓу контактите.
- Не заборавајте жицата за заземјување да не ја прекинете со прекинувачот на струјно коло.
- Алтернативно, електричното поврзување може исто така да се заштити со високо сензитивен диференцијален прекинувач на струјно коло. Строго се препорачува да ја фиксирате соодветната жолто-зелена жица за системот за заземјување.

Ознаката на апаратот покажува регулирање на условите: видот на плинот и притисокот на работа. Поврзувањето на плинот мора да е во согласност со релевантните стандарди и одредбите на сила.

Кога плинот се снабдува преку цевки, апаратот мора да се поврзе до системот на плинското снабдување:

- со цврста челична цевка. Краевите на цевката мора да се состојат од делови кои се согласуваат со стандардите. Употреба на соодветен цемент или тефлонска трака е дозволено

- со бакарна цевка. Краевите на цевката мора да се состојат од унии со механички дихтунзи.

- со флексибилна цевка од нерѓосувачки челик и без шевови. Должината на оваа цевка мора да биде 2 метри најмногу и дихтунзи да се во согласност со стандардите.

Кога плинот се снабдува преку боца, апаратот мора да се полни преку регулатор на притисок кој е во согласност со одредбите на сила и мора да е поврзан:

- со бакарна цевка. Краевите на цевката мора да се состојат од унии со механички дихтунзи.

- со флексибилна цевка од нерѓосувачки челик и без шевови. Должината на оваа цевка мора да биде 2 метри најмногу и дихтунзи да се во согласност со стандардите. Се препорачува да се примени адаптер на флексибилната цевка. Овој лесно може да се најде во продавниците и го олеснува поврзувањето со црево со преден додатен елемент на регулаторот на притисокот на боцата.



- со гумено црево во согласност со стандардите. Дијаметарот на цевката мора да е 8мм и должината да не е помала од 400 мм и не повеќе од 1500 мм. Мора цврсто да се фиксира со црево со додатен елемент со помош на безбедносни навртки според стандардите.

На крајот на поврзувањето, проверете го плинот со сапун, никогаш со пламен.

4) ГАЗОВ ПЛОТ

Над всяка вртка върху предниот панел е сериграфирана схема, која покажува која вртка на која горелка съответства. След като е пуснато захранването с газ или е отворен крана на газовата бутилка, запалете горелките, както е описано по-долу:



- Ръчно запалване

Натиснете и завъртете вртката, съответстваща на желаната горелка по посока, обратна на часовниковата стрелка, докато достигне позицията „” (голям пламък, фиг. 7), след това поднесете клечка кибрит към горелката. 



- Електрическо запалване

Натиснете и завъртете вртката, съответстваща на желаната горелка по посока, обратна на часовниковата стрелка, докато достигне позицията „” (голям пламък, фиг. 7), след това натиснете и освободете бутона за запалване. 

- Автоматично електрическо запалване

Натиснете и завъртете вртката, съответстваща на желаната горелка по посока, обратна на часовниковата стрелка, докато достигне позицията „” (голям пламък, фиг. 7), след това натиснете вртката. 

- Запалване на горелки, съоръжени с предпазен вентил

Вртките на горелки, съоръжени с предпазен вентил трябва да се въртят по посока, обратна на часовниковата стрелка, докато достигнат позицията „” (голям пламък, фиг. 7). 

Сега натиснете въпросната вртка и повторете операциите, описани по-горе.

Задръжте вртката натисната за около 10 секунди след като горелката е била запалена.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВАТ ГОРЕЛКИТЕ

Запомнете следните индикации, за да постигнете максимална ефективност с възможно най-малка консумация на газ.

- Използвайте подходящи съдове за всяка горелка (консултирайте се със следната таблица и фиг. 8).

- Когато съдът достигне точка на завиране, поставете вртката на позиция „намален пламък” ()

- Поставете винаги капак върху съдовете

Горелки	Мощност	Диаметър на съда в см
Сврџ бърза горелка	3350	24 26
Бърза горелка	3000	20 22
Полубърза горелка	1750	16 18
Допълнителна горелка	1000	10 14

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

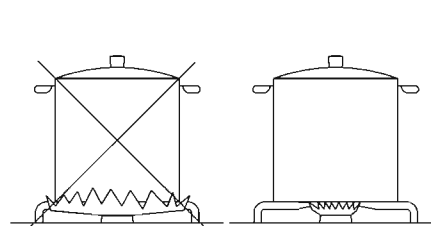
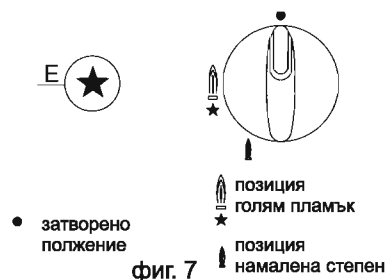
- Горелките с предпазен вентил могат да бъдат запалени само когато съответната врътка е поставена на позиция „Голям пламък“ (фиг. 7) 

- Кибрит може да се използва за запалване на горелките при прекъсване на електрозахранването.

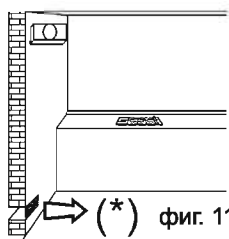
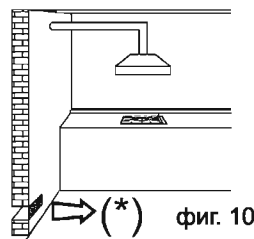
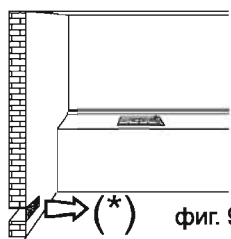
- Не оставайте уреда никога без надзор, когато горелките работят. Уверете се, че няма деца в близост с уреда. Особено внимание отделете на това дръжките на съдовете да са правилно разположени и проверявайте храните, изискващи олио или мазнина за своето приготвяне, тъй като тези продукти могат лесно да се запалят.

- Не използвайте никога аерозоли в близост до уреда, когато той работи.

- Ако плотът за вграждане има капак, всякаква разлята храна трябва да се отстрани незабавно преди да го отворите. Ако уредът има стъклен капак, той може да се счупи, когато плотът се нагорещи. Изключвайте винаги всички горелки преди да затворите капака.

**Забележки:**

Използването на газови готварски уреди създава топлина и влага в стаята, в която уреда е инсталиран. Поради това стаята трябва да бъде добре вентилирана чрез запазване открити естествените вентилационни отвори (фиг.9) и посредством включване на механично вентилационно устройство (аспиратор или електрически вентилатор, фиг.10 и фиг.11). Интензивната и продължителна експлоатация на уреда може да изисква допълнителна вентилация. Това може да се постигне чрез отваряне на прозорец или увеличаване мощността на механичната аспирираща система, ако има монтирана такава.



(*) входящия въздух - минимум 100 cm²

ВАЖНИ СПЕЦИФИКАЦИИ ПРИ МОНТИРАЊЕ

Инсталаторот треба да забележи дека кај апаратот страничните сидови не треба да се повисоки од самата плотна. Понатаму, задниот сид, околните површини и соседниот до апаратот мора да издржат температура од над 65 K.

Лепилото кое се користи да се залепи пластичниот ламинат за елементот мора да издржи температура не помала од 150° C. Во спротивно тенкиот слој може да се одлепи.

Апаратот мора да се монтира во согласност со одредбите на сила.

Овој апарат не е поврзан со уред за исфрлање на пареата при горење. И затоа мора да се поврзе во согласност со горе споменатите стандарди за монтирање. Посебна грижа треба да се посвети на следните одредби кои се однесуваат на вентилацијата и проветрувањето.

6) ПРОВЕТРУВАЊЕ ВО ПРОСТОРИЈАТА (за плински производ)

Важно е да се обезбеди во просторијата каде се наоѓа апаратот постојано проветрување за да работи правилно самиот апарат. Потребното количество на воздух е она за регулирање на потрошувачката на плин и вентилација на соодветна просторија, на која волуменот не смее да биде помал од 20 м3. Воздухот мора природно да тече низ постојани отвори во сидовите на просторијата каде е апаратот. Овие отвори мора да ги исфрлаат гасовите надвор и нивниот пречник мора да се најмалку 100 см3. Конструкција на отворите мора да обезбеди самите отвори секогаш да се отворени. Индиректна вентилација од соседна соба исто така е дозволено во строга согласност со одредбите на сила.

7) ЛОКАЦИЈА И ПРОВЕТРУВАЊЕ

Апаратите за готвење на плин мора да имаат секогаш да имаат исфрлање на гасовитите при согорување. Тоа може да биде направено преку оџак, или директен одвод кон надвор. Ако не можете да инсталирате одвод, електричен вентилатор да се постави на прозорецот или на сидот кој ќе биде свртен кон надвор. Ова мора да се активира во исто време како и апаратот (види слика), се додека се согласуваат со спецификациите во одредбите на сила.

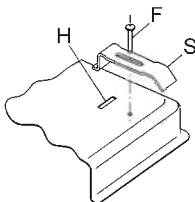
8) ПОВРЗУВАЊЕ НА ПЛИНОТ

Пред да го поврзете апаратот, проверете ги вредностите на ознаката со вредности која е прикачена на долната страна на плотната дали одговараат на оние на плинот и на електричната енергија во домот..

ФИКСИРАЊЕ НА ПЛОТНАТА

За моделите PVS 30 2M X (FV3XE), PVS 30 2G X (FV3XG), FV3EG, FV3GE, FV3EW

Фиксирајте го шпоретот со правилните држачи "S" и наместете го соодветниот дел во отворот "H" на долниот дел.; свртете ја навртката "F" се додека ментежот не се прицврсти на горниот дел (fig. 19)

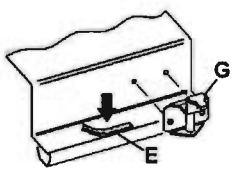


слика 19

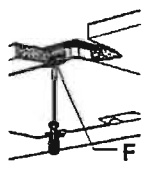
За моделите PVS 30 2VM X (FV3VR), PVS 30 FX (FV3XF), PVS 30 BX (FV3XB), FM3VR

- Извадете ги држачите "G" од пакувањето и наместете ги според дијаграмот на слика 21.
- Прицврстете го апаратот со фиксирање на држачите "F" (види слика 22).

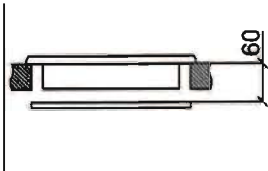
За да не дојде до случаен контакт на површината со загреаната плотна при употреба, дрвен елемент мора да се внесе и прицврсти со навртки на минимум растојание од 60 мм од врвот. (слика 23).



слика 21



слика 22



слика 23

СОГЛАСУВАЊЕ СО ДИМЕНЗИИТЕ (mm)

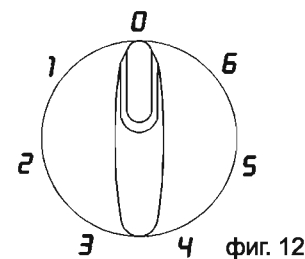
Производ	A	B	C	D	E
FV3X6 FV3E6 FV3XW FV3EW FV3XE (PVS 30 2M X) FV3EG FV3XG (PVS 30 2G X)	280	480	57.5	57.5	100 min.
FV3VR (PVS 30 2VM X) FM3VR	285	485	60	60	60 min.
FV3XB (PVS 30 BX) FV3XF (PVS 30 FX)	285	485	60	60	150 min

5) ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПЛОТ С ЧУГУНЕНИ ПЛОЧИ

Комбинираните плотове можат да бидат оборудвани со нормални или бързонагревни плочи. Те се управљават од ключове, со различни позиции (виж фиг.12) и се вклучуваат чрез завъртане на вртката на желаната настройка. Върху контролният панел е сериграфирана диаграма над всяка вртка. Тази диаграма покажува која вртка, за која зона се отнася (виж фиг. 12). Ще светне сигнална червена лампа, за да сигнализира, че зоната работи.

По-долу е поместена таблица само за показателно регулиране на обичновените електрически плочи:

Нормални и бързонагревни плочи	Интензивност на нагриване	Интензивност на нагриване
0	изкл.	
1	слаба	За разтопяване на масло, шоколад и т.н. За загриване на малки количества течности.
2	ниска	За загриване на по-големи количества течности. За приготвяне на кремове и сосове, изискващи дълго време за тяхното приготвяне.
3	бавна	За размразяване на замразени храни и приготвяне на задушени ястия, загриване до точката на завиране или за варене на „тих огън“
4	средна	За загриване на храни до точката на завиране. За запичане на деликатни меса и риба.
5	силна	За големи количества риба и бифтеци. За варене на тих огън на големи количества храна.
6	висока	За варене на големи количества течности, за пържене.



фиг. 12

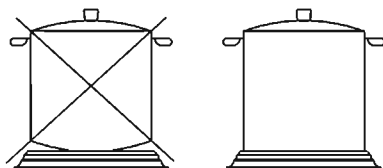
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Когато плотът е включен за пръв път или не е използван от дълго време, трябва да се изсуши за 30 минути при включена позиция №1. Това ще елиминира всякаква влага, която може да е абсорбирана от уплътнителния материал. За да използвате правилно уреда, трябва да запомните:

- Да поставите готварски съд върху зоната преди да я включите.
- Да използвате винаги готварски съдове с плоски и много плътни дъна (виж фиг. 13).
- Никога не използвайте съдове с по-малки дъна от диаметъра на зоната.
- Да подсушавате дъното на съда, преди да го поставите върху готварската зона.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато зоните са били използвани. Уверете се, че в близост няма деца. Специално се уверете, че дръжките на съдовете са правилно позиционирани и проверявайте храната, която изисква за приготвянето си олио или мазнина, тъй като тези продукти могат лесно да се възпламенят.
- Зоните ще останат горещи дълго време след тяхната употреба, никога не ги докосвайте с ръце или други предмети, за да се предпазите от изгаряния.
- Незабавно изключете уреда от електрическото захранване при забелязване появата на пукнатина върху повърхността на зоните.
- Ако плотовете за вграждане имат капак, трябва незабавно да се отстрани разлятата течност от него преди той да се отвори. Ако плота има стъклен капак, той може да се повреди, когато плота стане горещ. Винаги изключвайте всички нагревателни зони преди да затворите капака.

ВАЖНО:

Винаги изключвайте уреда от електрическата система и системата за подаване на газ, преди да осъществите каквато и да е дейност по почистването на уреда.



фиг.13

МОНТИРАЊЕ**ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ ЗА ИНСТАЛАТЕРОТ**

Монтирањето, трансформациите и одржувањето мора да го спроведе квалификуван техничар.

Неправилно монтирање може да предизвика повреда кај луѓето, животните или оштетување на имотот за кои производителот нема да биде одговорен.

Додека трае векот на системот, автоматската безбедност и уредите за регулирање може единствено да ги измени производителот или овластен дилер.

4) МОНТИРАЊЕ НА ПЛОТНИТЕ

Проверете дали апаратот е во добра состојба откако сте го извадиле пакувањето и внатрешните пакувања за малите делови. Доколку се сомневате, не користете го апаратот, и контактирајте квалификуван техничар.

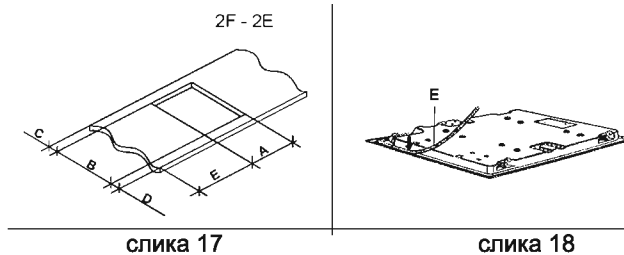
Никогаш не оставајте ги пакувањата (картонот, кесите, стиропорот, итн.) на дофат на деца, бидејќи може се станат потенцијален извор на опасност.

Мерките за отворите во работната површина каде треба да се наместат плотните се дадени на слика 17. Внимавајте да се почитуваат димензии кои се дадени за овие отвори. Апаратот припаѓа на класа 3 и е подложен на одредби воспоставени со други одредби што се однесуваат на таквите апарати.

5) ЗАПЕЧАТУВАЊЕ НА ПЛОТНАТА ЗА ГОТВЕЊЕ СО ДИХТУНГ

Плотната има посебна гума која спречува течност да навлезе во елементот. Строго следете ги следните упатства за да правилно ја наместите оваа гума (дихтунг):

- Извадете го дихтунгот од пакувањето и проверете дали транспарентната заштита се уште е залепена.
- Превртете ја плотната и правилно поставете ја лентата "E" (слика. 18) под крајот на самиот шпорет, така што надворешната страна на лентата совршено да одговара на надворешниот периметарен крај на шпоретот. Краевите мора совршено да се поклопат без да се преклопуваат.
- Рамно и безбедно фиксирајте го дихтунгот на шпоретот, и притиснете на самото место со прстите.



слика 17

слика 18

Во зависност од нивото на нечистотија ви препорачуваме:

- Мали дамки: доволно е влажна чиста крпа.
- Изгорена храна може да се отстрани со посебно сечиво (слика 15); **внимавајте сечивото може да предизвика рани.**
- Дамки од течност, истекување од тенџере, може да се исчисти со оцет или лимон.
- **Внимавајте да не падне шеќер или додатоци со шеќер. Во овој случај, исклучете и исчистете ја површината со топла вода и посебното сечиво.**
- По одреден период време може да се појави метален одблесок и гребнатини (слика. 16) поради неправилно чистење и неправилна употреба на тавчиња. Овие гребнатини тешко се отстрануваат меѓутоа не влијаат на работата на плотните.

ЧИСТЕЊЕ НА ФРИТЕЗАТА

Со правилна грижа, фритезата ќе биде сјајна долго време и полесна за чистење. Со сунѓер, вода и сапун (или некој соодветен производ, достапен на пазарот) исчистете ги деловите со нерѓосувачки челик кога апаратот е изладен. Потоа избришете со сува и чиста крпа.

Предупредување!

никогаш не фрлајте го маслото во одводниот систем. Фрлете го во соодветен центар за отпадок. По употреба откако ќе се излади, подигнете ја решетката и ставете го во соодветен сад. Не гребете ја плотната бидејќи може да останат траги засекогаш. Со мека четка отстранете ги закоравените дамки.

За секојдневно чистење, употребувајте влажна крпа со млека вода и детергент. Исплакнете со ладна вода да го измиете детергентот. Дамките од вода може да се отстранат со оцет или лимон или некое средство за дамки. Во случај на закоравени дамки, исчистете со "Средство за нерѓосувачки челик" оили со "Seafix". Ставете од средството со хартиена крпа. Нека делува и потоа измијте со ладна вода и на крај избришете со сува крпа.

ПОВРШИНА ЗА ГОТВЕЊЕ

Да ја одржувате површината или скарата секогаш чистете за да траат подолг временски период. Важно е да се мијат по секоја употреба со млека вода, сапун и убаво да се исушат. Скарата и деловите треба да се изладат пред да ги чистите. Не употребувајте сунѓери кои гребат, абразивни средства или корозивни спрејови. Оцет, кафе, млеко, солена вода, лимон, доматиен сос не оставајте да стојат подолго време во контакт со површината.

Предупредување :

- да ја одржите решетката во добро состојба подолго време, користете посебни средства за чистење кои се достапни на пазарот. Со редовно чистење се спречува формирање на рѓа.

ПОЧИСТВАНЕ

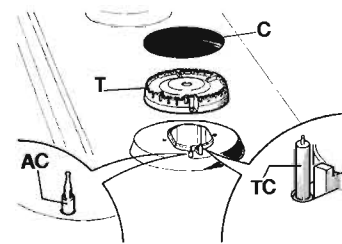
ПОЧИСТВАНЕ НА ГАЗОВИЯ ПЛОТ

Периодично измивајте с хладка сапунена вода иноксовата поврхност, емајлираната решетка за съдове, емајлираните капачета на горелките „С“ и главите на горелките (виж фиг. 14). След това, всички части трябва внимателно да бъдат изплакнати и подсушени. Никогаш не ги мийте, докато са още топли и никогаш не използвайте абразивни препарати. Не позволявайте оцет, кафе, мляко, солена вода, лимон или доматиен сос да останат в контакт с емајлираните поврхности за продължително време.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

Преди да разглобите частите, спазвайте следните инструкции:

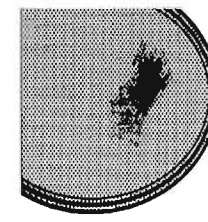
- Проверете в улеите на главата на горелката да не са попаднали чужди тела.
- Проверете дали емајлираното капаче „С“ на горелката (фиг. 14) е правилно позиционирано върху главата на горелката. То трябва да бъде стабилно.
- Точната позиция на решетката за съдове е установена от заоблените ъгли, които трябва да бъдат поставени по посока на страничния ръб на чугунонагревателната плоча.
- Не насилвайте вентилите, ако трудно се отварят или затварят. За ремонтни дейности се свържете с технически сервиз.
- Правилно съхранявайте плочата, след като сте я третирали със специални продукти, леснодостъпни на пазара. Това ще поддържа поврхността на плочата чиста и блестяща. Това действие ще предпази плочата от появата на ръжда.



фиг. 14



фиг. 15



фиг. 16

ПОЧИСТВАНЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ ПЛОТ

Ако искате да запазите поврхността чиста и блестяща, ние Ви препорачуваме да използвате силиконов препарат. Ако използвате такива препарати преди приготвянето на мармалад, това ще помогне да защитите поврхността на плота.

Много е важно да почиствате поврхността на плота веднага след неговата употреба, докато стъклото е още топло.

Не използвайте гъбички с покритие от стоманена вълна, абразивни прахообразни препарати и спрејове с корозивно действие.

В зависимост от степента на замърсеност на плота, ние Ви препоръчаме:

- Незначителни петна: достатъчно е да използвате навлажнена чиста кърпа.
- Петна от загоряла храна или зацапване могат да се отстранят със специална шпатула (фиг.15); **бъдете информирани, че шпатулата може да Ви нарани.**
- Следи от изкипели течности могат да се отстранят с използването на оцет или лимон.
- **Обърнете внимание да не допускате попадането на захар или субстанции, съдържащи захар върху стъклото. В този случай изключете уреда и почистете повърхността с гореща вода и със шпатулата.**
- След известно време върху стъклото може да се появи метален отблясък и драскотини (фиг.16), дължащи се на неправилното почистване и неправилна употреба на готварски съдове. Драскотините са трудни за отстраняване, но те не влияят на добрата работа на плота.

ПОЧИСТВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА

При правилна поддръжка фритюрникът ще запази своя блясък за дълъг период от време и ще бъде по-лесен за почистване. Използвайте гъба, вода и сапун (или почистващ препарат), за да почистите инковите части, но само когато уредът е студен. След това го избършете със суха кърпа или гюдерия за по-добри резултати.

Предупреждение: Никога не изливайте мазнината във водопроводната канализация. Занесете я в специален център за отпадъци. След употреба изчакайте мазнината да се охлади напълно, след това повдигнете нагревателя, извадете съда за пържене и излейте мазнината в подходящ съд. За да избегнете надраскването на уреда, не използвайте груби гъби. Използвайте мека четка, за да почистите твърдите остатъци.

За всекидневно почистване използвайте влажна кърпа или гореща вода с препарат. Изплакнете със студена вода, за да отстраните оставащия препарат и подсушете повърхността.

Петната от вода трябва да бъдат отстранени с оцет, лимон или с продукт за почистване на варовик.

В случай, че са останали твърди остатъци, почистете с препарат за инкок „Sidol“ или с „Seгаfix“. Нанесете от препарата с домакинска хартия. Оставете продукта да подейства, след това го отстранете напълно със студена вода и подсушете със суха кърпа.

ПОЧИСТВАНЕ НА БАРБЕКЮТО

За да поддържате повърхността на барбекюто винаги чиста и да удължите дълготрайността на уреда е много важно да го миете след всяка употреба с топла, сапунена вода, да го изплаквате и подсушавате добре. Преди да почистите се уверете, че всички части на барбекюто са студени. Не използвайте абразивни гъби или корозивни спрейове. Не оставяйте оцет, кафе, мляко, солена вода, лимонов или доматен сок в контакт с повърхностите за дълъг период от време.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

За да запазите барбекюто в добро състояние след употреба, то трябва да се обработва със специални продукти, налични на пазара, така че повърхностите винаги да са чисти. Тази процедура е необходима, за да се предотврати появата на ръжда.

ЧИСТЕЊЕ

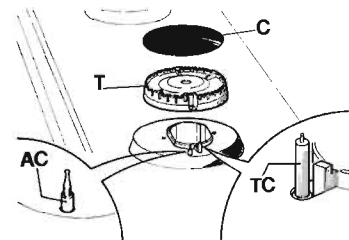
ПЛОТНА

Повремено чистете ги плотните, емајлираните потпори за тавчиња, капачињата на пламениците "С" и делот "М" од пламеникот (види слика. 14) со млека вода со сапун. Следете ги упатствата, сите делови треба да се измијат темелно, да се исплакнат и потоа да се исушат. Никога не ги мијте додека се топли и не користете абразивни средства. Не дозволувајте оцет, кафе, млеко, солена вода, лимон или сос од домати да останат подолго време во контакт со емајлираните површини.

ПРЕДУПРЕДУВАЊА:

Во согласност со следните упатства, пред да ги извадите деловите:

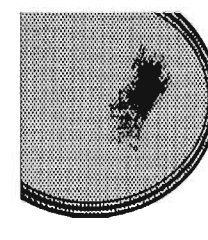
- Проверете дали отворите на пламеникот се затнати со страни тела.
- Проверете дали емајлираното капаче "С" (слика 14) е правилно позиционирано на пламеникот. Мора да биде цврсто.
- Точната позиција на потпората на тавчето е наместена според кружните агли кои треба да се наместени кон страничниот крај на плотната.
- Не употребувајте сила на капачињата ако е тешко да се отворат или затворат. Пвикајте техничка помош за поправка.
- Не ја зачувате плотната со рдеовно чистење со посебни производи кои се достапни на пазарот. На овој начин површината ќе остане сјајна и ќе ја штити од формирање на рѓа



слика 14



слика 15



слика 16

ЕЛЕКТРИЧЕН ШПОРЕТ

Ако сакате да ја зачувате површината чиста и сјајна, ви препорачуваме да користите силиконски кондиционер. Употребата на овие кондиционери помага во заштитата на површината на плотната. Важно е да се чисти веднаш по употребата додека стаклото е се уште топло. Не користете метални сунѓери, абразивни средства или корозивен спреј.

ПРЕДУПРЕДУВАЊА:

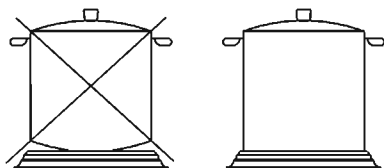
Кога плотната се користи првпат или не користена подолго време, треба да се исуши 30 мин на позиција 1. Ова ќе ја отстрани влагата која се собира од материјалот за изолирање.

За правилна употреба, не заборавајте:

- Вклучете откако ќе го ставите тавчето на зоната за готвење.
- Користете тавчиња и тенџериња со рамно цврсто дно (слика 13).
- Користете тавчиња со исти димензии како зоната за готвење.
- Дното на тавчето да биде суво пред да го ставите на шпоретот.
- Не гребете го тавчето од стаклото за да не го оштетите.
- Додека го користите апаратот, децата треба да се подалеку од жешките плотни. Внимавајте рачките на тавчињата да се свртени кон внатрешноста. Не заборавајте врелото масло може лесно да предизвика пламен.
- Зоните на готвење по користењето остануваат топли; не оставајте предмети, не допирајте се со рацете да не се изгорите, се додека светлото на индикаторот не се исклучи.
- Ако напукне стаклото, исклучете го апаратот од струја.
- Ако вградената плотна има капак, храната која останала треба да се исчисти. Ако апаратот има стаклен капак, може да напукне кога плотните се жешки. Секогаш исклучувајте ги плотните пред да го затворите капакот.

ВАЖНО:

Секогаш исклучувајте го апаратот од струја пред да вршите било каква операција за чистење.



слика 13

МОНТАЖ НА УРЕДА**ТЕХНИЧЕСКИ ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖНИКА**

Монтажът, промяната по уреда и поддржката трябва да се изпълняват само от квалифициран инженер.

Неправилният монтаж може да причини увреждане на хора, животни или имущество, за което производителят няма да се счита отговорен.

По време на експлоатацията на уреда, автоматичните предпазни вентили или регулиращи устройства могат да се видоизменят от производителят или негов надлежно упълномощен представител.

МОНТИРАНЕ НА ПЛОТА

Проверете дали уредът е в добро състояние след като е отстранена външната опаковка и вътрешния амбалаж около различните свободни части. В случай на съмнение, не използвайте уреда, а се свържете с квалифициран персонал.

Не оставяйте никога опаковъчния материал (кашони, торбички, стиропор, гвоздеи и др.) да бъде достъпен за деца, тъй като той може да стане потенциален източник на опасност.

Размерите на отвора направени в работния плот, в който трябва да бъде монтиран готварския плот, са обозначени във фиг.17. Винаги съблюдавайте посочените размери за отвора, в който уредът ще бъде инсталиран.

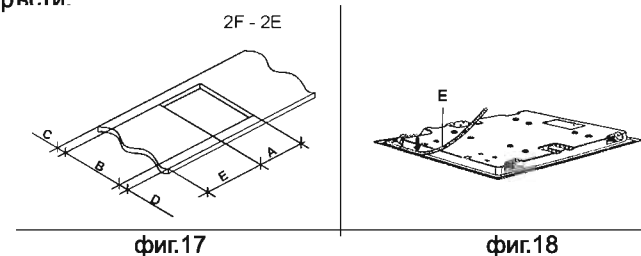
Уредът принадлежи към клас 3 и затова е обект на всички постановления, установени от постановленията регулиращи тези уреди.

ПОСТАВЯНЕ НА УПЛЪТНЕНИЕТО НА ПЛОТА

Готварския плот има специално уплътнение, което предпазва течностите да не проникват в кухненския шкаф. Стриктно съблюдавайте следните инструкции, за да поставите правилно това уплътнение:

- Отделете уплътнението от неговата подложка, проверявайки дали прозрачната защита все още е залепена за самото уплътнение.
- Обърнете плота, позиционирайте правилно уплътнението „Е“ (фиг.18) под ръба на самия плот така, че външната страна на уплътнението да съответства на външния ръб на готварския плот. Краищата на лентата, трябва да съвпадат едно с друго без застъпване.

Гладко и равномерно фиксирайте уплътнението към готварския плот, като го притискате с пръсти.



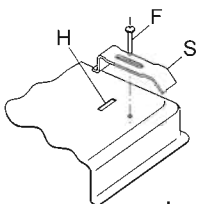
фиг.17

фиг.18

ФИКСИРАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

За моделите PVS 30 2M X (FV3XE), PVS 30 2G X (FV3XG), FV3EG, FV3GE, FV3EW

Фиксирайте плота посредством скобите „S” и поставете изпъкналата част в процепа „H” на капака, завийте винта „F” докато скобата „S” се заби в повърхността (фиг.19).

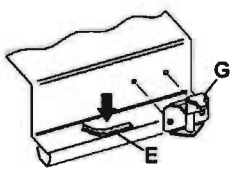


фиг.19

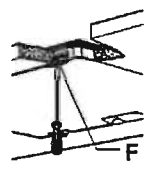
За моделите PVS 30 2VM X (FV3VR), PVS 30 FX (FV3XF), PVS 30 BX (FV3XB), FM3VR

- Отстранете скобите „G” от опаковката и ги инсталирайте съгласно диаграмата във фиг.21.
- Обезопасете уреда, затягайки винтовете „F” (виж фиг.22).

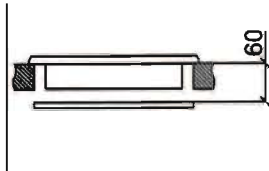
За да предотвратите случаен контакт с повърхността на нагрятото барбекю по време на употреба, трябва да бъде поставен дървен разделител на разстояние най-малко 60мм. от работната повърхност, затегнат с винтове (фиг. 23).



фиг.21



фиг.22



фиг.23

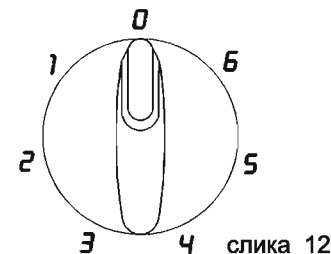
СПАЗВАНЕ НА РАЗМЕРИ (мм.)

Артикул	A	B	C	D	E
FV3X6 FV3E6 FV3XW FV3EW FV3XE (PVS 30 2M X) FV3EG FV3XG (PVS 30 2G X)	280	480	57.5	57.5	100 min.
FV3VR (PVS 30 2VM X) FM3VR	285	485	60	60	60 min.
FV3XB (PVS 30 BX) FV3XF (PVS 30 FX)	285	485	60	60	150 min

2) КАКО ДА ГИ КОРИСТИТЕ ЕЛЕКТРИЧНИТЕ ПЛОЧИ

Комбинираните плотни може да имаат нормални или брзи електрични плочи. Тие се контролираат со приклучок со разни позиции. (види слика 12) и се вклучуваат со вртење на копчето на бараното прилагодување. Над секое копче има дијаграм, кој покажува на која плоча одговара секое копче (види слика 12). Црвено предупредувачко светло покажува дека плочата работи. Табела за индикативно регулирање за нормалните електрични плочи е дадена подолу.

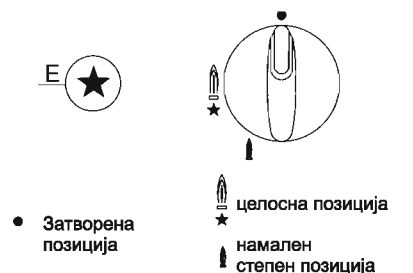
Нормални и брзи плочи	Интензитет на топлина	Интензитет на топлина
0	Исклучено	
1	Слабо	Да стопите путер, чоколадо итн. Да стоплите мала количина течност.
2	Слабо	Да стоплите поголема количина на течност. Да подготвите крем со подолготрајно бавно време на готвење
3	Бавно	Да одмрзнете храна, да подготвите чорби, до точка на вриење и крчкање.
4	Средно	Да стоплите храна до точка на вриење. Да испржите месо и риба.
5	Силно	Да готвите стек. Да се крчка поголемо количество храна.
6	Високо	Да зовриете големо количество течност. За пржење.



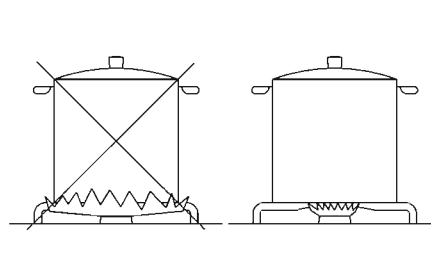
слика 12

Предупредувања:

- Пламениците со уред за гаснење пламен може да се запалат само ако соодветното копче е ставено на целосна позиција (голем пламен слика 7).
- Кибрит може да се користи кога ќе дојде до прекин на електричната енергија ★
- Кога ги користите пламениците секогаш внимавајте на нив. Рачките да бидат свртени кон внатре кога готвите со масло, бидејќи може лесно да се запали маслото.
- Никогаш не користете аеросоли во близина на плотната која ја користите.
 - ако плотната има капак, исчистете ги остатоците од храна (доколку ги има) пред да го отворите. Ако плотната има стаклен капак, тој може да се затресе кога таа е жешка. Секогаш исклучувајте ги пламениците пред да го затворите капакот.



слика 7



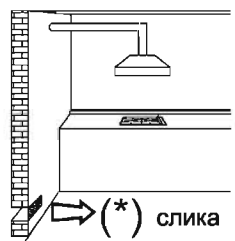
слика 8

Забелешки:

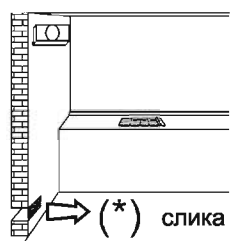
Употребата на плински уред за готвење создава топлина и влага во просторијата каде е монтиран. Просторијата мора да има добра вентилација и да има природен проток на воздух (слика 9) или со активирање на механички уред на проветрување (аспиратор слика 10 и слика 11). Подолготрајно користење на уредот налага дополнително проветрување. Отворете прозорец или зголемете го нивото на аспираторот, доколку има).



слика 9



слика 10



слика 11

(*) проток на воздух - минимум пречник 100 см²

ВАЖНИ СПЕЦИФИКАЦИИ ЗА МОНТАЖА

Монтажникот треба да има предвид, че стените на кухненскиот шкаф не треба да бидат повисоки от уреда. Нешто повече, задната стена, страничните и близките поврхности треба да издржат на температура над 65°C над температурата на околната средата.

Лепилото използвано за залепването на декоративниот ламинат към кухненската мебел, треба да издржа до температура не по-ниска от 150 °C, в противен случай ламинатът ще се разлепи.

Уредът треба да биде монтиран в съответствие с действащите разпоредби. Този уред не е свързан към устройство, което да абсорбира изпаренията. Затова, той треба да биде свързан в съответствие с гореспоменатите стандарти за монтаж. Особено внимание треба да се отдели на разпоредбите свързани с вентилацијата и проветривањето.

ВЕНТИЛАЦИЈА НА СТАЈТА (за газови уреди)

От съществена важност е да биде сигурно, че стајта в която е монтиран уредот се вентилира постојано, за да се осигури коректната му работа. Неопходното количество въздух, което се изисква за нормалното изгаряне на газта и вентилацијата на съответното помещение е обем не по-малък от 20 м³. Воздухът треба естествено да протича през постојаните отвори в стените на въпросното помещение. Тези отвори треба да извеждат димните газове навън и тяхното напречно сечение не треба да биде по-малко от 100 см². Конструкцијата на отворите треба да гарантира, че отворите няма никога да се блокират (закрият). Индиректната вентилација посредством въздух, изтеглен от соседно помещение е също така позволена, но в строго съответствие с действащите разпоредби.

МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ И ПРОВЕТРЯВАНЕ

Изгорелите газове в резултат на готвењето на уредите, треба винаги да се извеждат от помещението посредством аспиратори. Те треба да са свързани с димоотводи, комини или директно към външната средата. Ако не е възможно да се монтира аспиратор, треба да се монтира електрически вентилатор на прозорецот или на външна стена. Той треба да се активира едновремено со уредот и да работи толкова продължително, колкото изисква стриктното спазване на действащите нормативи.

СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗТА

Преци да свържете уредот проверете дали стойностите, отбелязани върху табелката с данните, залепена на долната страна на плота, съответстват на предлаганите от захранването с газ и електричество в дома Ви.

Етикетот върху уредот обозначава регулиращите условия: тип на газта и работно налягане. Захранването с газ треба да отговаря на действащите стандарти и нормативни документи.

Когато газта се доставя по тръбопровод, уредът треба да е свързан към захранващата система със:

- тврда стоманена тръба. Свързките на тази тръба треба да са направени с резбови фитинги, отговарящи на стандартите. Позволено е използването на конопени уплътнения с цемент, или тефлонови тръби.

- медна тръба. Свързките на тази тръба трябва да се състоят от машинни спойки / заварки.
- безшевна тръба от неръждаема стомана. Дължината на тази тръба трябва да бъде най-много 2 метра, а спойките / заварките трябва да съответстват на стандартите.

Когато газта се доставя от бутилка, уредът трябва да се захранва с регулатор на налягането, отговарящ на действащите нормативи и трябва да бъде свързан със:

- медна тръба. Свързките на тази тръба трябва да се състоят от машинни спойки / заварки.
- безшевна приспособяема тръба от неръждаема стомана. Дължината на тази тръба трябва да бъде най-много 2 метра, а спойките / заварките трябва да съответстват на стандартите. Препоръчително е да използвате специален адаптер към гъвкавата тръба. Той се намира лесно в магазините и улеснява свързването с щуцера на маркуча към регулатора на налягането на бутилката.
- гумена тръба в съответствие със стандартите. Диаметърът на тази гумена тръба трябва да бъде 8 мм, а дължината и трябва да бъде не по-малка от 400 мм и не по-голяма от 1500 мм. Тя трябва да бъде стабилно фиксирана към щуцера посредством фиксираща скоба, препоръчана от нормативните документи.

Предупреждение:

Запомнете че входящата свързка на газта върху уреда е 1/2" паралелен мъжки тип в съответствие със стандарта ISO 228-1.

Монтажът на стоманената тръба и гумения тръбопровод трябва да гарантират, че никога няма да влезнат в допир с подвижните части на кухненския шкаф (например, чекмеджета). Поради това те не трябва да минават през отделенията, които могат да се използват за съхранение.



Когато се използва гумен тръбопровод, от особена важност е да отговарят на следните инструкции:

- **Никаква част от тръбата не трябва да контактува с части, чиято температура надвишава 65°C над температурата на околната среда.**
 - **Тръбопроводът не трябва да се тегли или усуква, да се дроселира или силно прегъва.**
 - **Той не трябва да влиза в допир с остри ръбове или ъгли.**
 - **Той трябва лесно да се инспектира по цялата му дължина, за да се проверява състоянието на износване.**
 - **Тръбопроводът трябва да бъде подменен на датата, отпечатана върху самия него.**
 - **Уредът отговаря на разпоредбите на следните европейски директиви: 90/396 + 93/68 относно безопасността при използването на газ**
- Монтажникът трябва да има предвид, че комбинираният уред е тип Y. Поради това задната стена, съседните и околните повърхности трябва да могат да издържат на свръх температура от 65°C над температурата на околната среда.**



1) пламеник (плински производ)

На предната плоча на д секое копче има дијаграм. Овој дијаграм покажува кој пламеник одговара на кое копче. Откако е пуштен главниот плин, пуштете ги пламениците на следниот начин:



- рачно палење

Притиснете и свртете го копчето кое одговара на саканиот пламеник во насока спротивна од стрелките на часовникот се додека не дојде до цела позиција , потоа со кибрит запалете го пламеникот. 



- Електрично палење

Притиснете и свртете го копчето кое одговара на саканиот пламеник во насока спротивна од стрелките на часовникот се додека не дојде до цела позиција , потоа ослободете и пуштете го копчето за палење. 

- автоматско електрично палење

Притиснете и свртете го копчето кое одговара на саканиот пламеник во насока спротивна од стрелките на часовникот се додека не дојде до цела позиција , потоа ослободете го копчето. 


- Пламеници кои имаат уред за гаснење пламен

Копчињата на пламениците кои имаат уред за пламен мора да се заврти во насока на спротивна од стрелките на часовникот се додека не достигнат целосна позиција , и да се застане до стоп позиција. 

Сега ослободете го копчето и повторете ги претходно опишаните операции. Држете го копчето притиснато околу 10 секунди штом ќе се запали пламеникот.

Како да ги користите пламениците

Не заборавајте на следните упатства за да постигнете максимум ефикасност со најмала потрошувачка на плин:

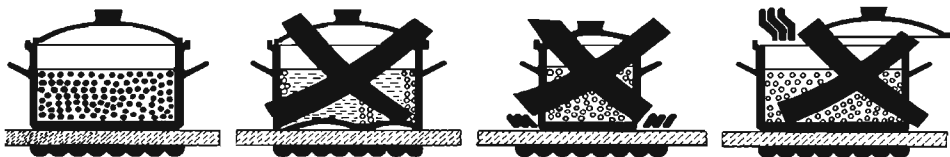
- Користете соодветни тави за секој пламеник (видија на следната табела и слика 8).
- Кога тавчето ќе зоврие, прилагодете го копчето на помала позиција .
- Секогаш користете капак на тенџерињата.

Пламеници	Степен на моќност	Тави Ø см
Утра брз	3350	24 26
Брз	3000	20 22
Полу брз	1750	16 18
Помошен	1000	10 14

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

За правилна употреба, погледнете ја сликата 6 и не заборавајте:

- Вклучете откако ќе го ставите тавчето на зоната за готвење.
 - Користете тавчиња и тенџериња со рамно цврсто дно.
 - Користете тавчиња со исти димензии како зоната за готвење.
 - Дното на тавчето да биде суво пред да го ставите на шпоретот.
 - Не гребете го тавчето од стаклото за да не го оштетите
 - Додека го користите апаратот, децата треба да се подалеку од жешките плотни.
- Внимавајте рачките на тавчињата да се свртени кон внатрешноста. Не заборавајте врелото масло може лесно да предизвика пламен.**
- Зоните на готвење по користењето остануваат топли; не оставајте предмети, не допирајте се со рацете да не се изгорите, се додека светлото на индикаторот не се исклучи.
 - Ако напукне стаклото, исклучете го апаратот од струја.
 - Не користете пластични садови или алуминиумски фолии.
 - Не користете ги плотните како додатна површина.



слика 6

ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

Електрическите врзки на уреда треба да се исполняват в съответствие с действащите разпоредби и нормативи.

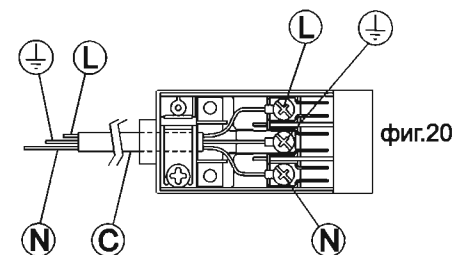
Преди свързване на уреда проверете дали:

- Електрическият капацитет на захранващата мрежа и настоящите контакти съответстват на максималната мощност изчислена за уреда (консултирайте се с информацията от табелката с данни, залепена на долната част на плота).
- Контактът или електрическата система има ефективно заземяване в съответствие с действащите разпоредби и стандарти. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези разпоредби.

Когато уредът е свързан към електрическата система посредством контакт:

- Монтирайте към кабела стандартен щепсел, подходящ за натоварването, обозначено на табелката с данните за уреда.
- Свържете проводниците, съблюдавайки фиг. 20, относно спазването на следните съответствия:

Буква L (фаза) = кафяв проводник;
Буква N (нула) = син проводник
Символ за заземяване (⊕) = жълто-зелен проводник



- Захранващият кабел трябва да бъде така разположен, че никаква част от него да не бъде подложена на свръх температура от 50°C над температурата на околната среда.
- Не използвайте никога преходници и паралелни адаптери, тъй като те могат да създадат лош контакт и да доведат до опасно прегряване.

Когато уредът е свързан директно към електрическата система:

- Монтирайте еднополюсен ключ между уредът и електрическото захранване. Този ключ трябва да бъде оразмерен в съответствие с товара, обозначен на табелката с данните за уреда, с минимална разстояние от 3 мм между контактите.
- Запомнете, че заземяващият проводник не трябва да бъде прекъсван от този ключ-прекъсвач.
- Като алтернатива, електрическото свързване може да се защити чрез високо чувствителен диференциален изключвател.

Настоятелно Ви препоръчваме да фиксирате съответния жълто-зелен заземяващ проводник към ефективна система за заземяване.

ВНИМАНИЕ:

Всички наши уреди са конструирани и произведени в съответствие с Европейските стандарти EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 и техните съответни поправки.

Уредът съответства на разпоредбите на следните Европейски директиви:

- 89/336 + 92/31 + 93/68 относно електромагнитна съвместимост
- 73/23 + 93/68 относно електрическа безопасност
- ако кабелът не е осигурен заедно с уреда, свържете кабел с подходящо сечение към терминалната платка, като оставите проводника земя по-дълъг от водещите жици (виж таблицата по-долу).

РЕГУЛИРАНЕ НА ГАЗТА

Преди да направите каквато и да е регулировка винаги изключвайте уреда от главното храняване. Всички уплътнения трябва да се подменят от техник в края на каквато и да е регулировка или настройка.

ГАЗОВИ КРАНОВЕ

Настройка на позицията „Намален пламък“

- Включете горелката и завъртете съответната врътка на позиция „Намален пламък“ (фиг.7)
- Извадете врътката „М“ (фиг. 24) на крана , която е просто надяната върху своята ос.
- Поставете малка отвертка “D” в отвора „С” (фиг.24) и завъртете винта на дросела надясно или наляво, докато пламъкът на горелката се регулира подходящо за позицията „Намален пламък”.

Проверете дали пламъкът не угасва, когато врътката рязко се превключи от позиция „Голям пламък” към позиция „намален пламък”.

Разбираемо е, че само горелки, работещи с газ G20 трябва да са обект на горецитираните настройки. Винтът трябва да бъде напълно завит, когато горелките работят с газ G30 и G31.



фиг.24

1) ЕЛЕКТРИЧЕН ШПОРЕТ (за керамичко стаклени производи)

Плотните се опремени со 2 светлечки грејни елементи со различна моќност и дијаметри. На предната плотна, блиску до секое копче, прикажана е шема каде може да се види која зона на готвење на кое копче одговара. (слика. 5).


Во некои посебни модели шемата покажува индикатор со светло кое се вклучува кога температурата на зоната на готвење е над 60 °C.

Индикаторот ќе се исклучи кога температурата на зоната за готвење ќе се спушти под вредноста: поради оваа причина се нарекува индикатор за преостаната топлина. Некои модели имаат само еден индикатор.

Поврзување на електричните грејни елементи

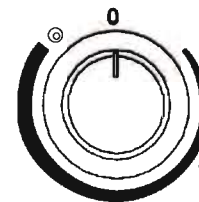
Грејните елементи се контролираат со енергетски регулатори кои дозволуваат да се постигне голем опсег на различна температура.

Да се поврзат грејните елементи потребно е да се сврти соодветното копче во насока или спротивна од стрелките на часовникот. Индикаторското светло ја покажува конекцијата на еден или повеќе грејни елементи.

Да поврзете грејни елементи со двојна зона на готвење потребно е да се копчето во насока на стрелките на часовникот до знакот  и да се ослободи повторно.

Како да ги користите зоните за готвење

Загревањето се случува само во внатрешниот дел на круговите на посебното стакло. Круговите треба да се целосно поврзани со тавчињата.



слика 5

Важен совет

- Пред да пржите првиот пат, измијте ја фритезата и решетката со вода и сапун (или некој производ достапен на пазарот).
- Исушете со чиста и сува крпа.
- Никогаш не оставајте ја фритезата да работи без да ја надгледувате,
- Поради фактот дека фритезата се вжештува додека работи, децата треба да ги држите на страна.
- Не ставајте пластичен прибор во врелото масло. Променете го нечистото масло бидејќи е лесно запаливо.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Во никој случај маслото не смее да дојде ви допир со вода.
И покрај сите безбедносни мерки дојде до пожар:

- Исклучете ја фритезата (или од струја)
- извадете ја решетката
- Покријте со капак

НИКОГАШ НЕ ГАСНЕТЕ ОГАН СО ВОДА!

- не ставајте запаливи предмети под фритезата
- внимавајте напојните кабли на електричните апарати да не дојдат во контакт со фритезата.

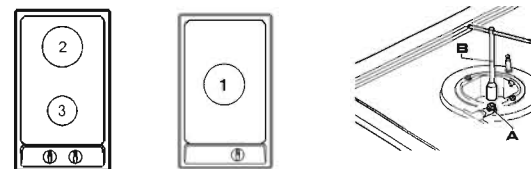
ПОДМЯНА НА ИНЖЕКТОРИТЕ

Горелките треба да бидат адаптирани към различните типове газ посредством инжекторите, подходящи за съответния тип газ. За да направите това, първо демонтирайте капачките на горелките. Използвайки гаечен ключ „В”, сега развийте инжектора „А” (вижте фиг.25) и на негово място монтирайте инжектора, съответстващ на използвания тип газ.

Препоръчва се да затегнете здраво инжектора в неговото място.

След като инжекторите са подменени, горелките трябва да се регулират, както е обяснено в параграф 11. Техникът трябва да постави отново на място всички уплътнения върху регулираните или предварително регулирани устройства.

За удобство, табелката с данните на уреда също изброява калоричната мощност на горелките, диаметра на инжекторите и работното налягане на различните типове газ.

ПОДРЕЖДАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ ВЪХУ ПЛОТА

фиг. 25

ДРУГИ ТИПОВЕ ГАЗ

№	ГОРЕЛКИ ОПИСАНИЕ	ТИП ГАЗ	НОМИН.НАЛЯГАНЕ mbar	НОМИН. ДЕБИТ		Ж НА ИНЖ. 1/100мм	НОМ.КАЛОРИЧНА МОЩНОСТ	
				гр/ч	л/ч		МИН. (W)	МАКС. (W)
1	СВРЪХ БЪРЗА	БУТАН	28 - 30	244		93	1400	3350
		ПРОПАН	37	239		93	1400	3350
		ПРИРОДЕН	20		314	124 Y	1400	3350
2	БЪРЗА	БУТАН	28 - 30	218		85	750	3000
		ПРОПАН	37	214		85	750	3000
		ПРИРОДЕН	20		286	115 Y	750	3000
3	ДОПЪЛНИТЕЛНА	БУТАН	28 - 30	73		50	400	1000
		ПРОПАН	37	71		50	400	1000
		ПРИРОДЕН	20		95	72 X	400	1000

ПРОМЕНИ

Винаги изключвайте уреда от електрическото захранване преди да предприемете каквито и да е действия.

ПРОМЯНА НА ТИПА НА ЕЛ. ВХОД

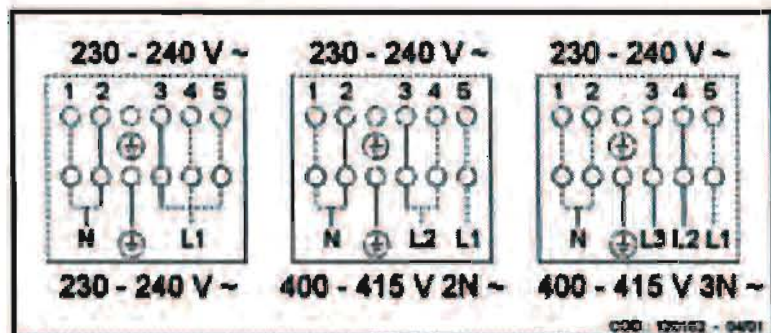
Стандартната комплектка на уреда е за монофазна връзка. В случай, че бъде направено правилно, уредът може да бъде свързан към трифазна система. За да постигнете тези промени, моля следвайте следните инструкции:

а/ Отстранете проводниците от клемите, следвайки схемата във фиг. 26 (залепена върху корпуса).

б/ Поставете захранващия кабел със съответното сечение в подложката.

в/ Свържете кабел фаза в клемата и кабел заземяване в съответната клема.

г/ Застопорете захранващия кабел с фиксираща скоба.



фиг.26

ПОДДРЪЖКА

Винаги изключвайте уреда от електрическото захранване преди да предприемете каквито и да е действия.

ПОДМЯНА НА КОМПОНЕНТИ

За да подмените компоненти, намиращи се във вътрешната част на уреда е необходимо да извадите уреда от кухненския шкаф, да го обърнете, да развиете винчетата и да свалите капака.

След тези действия е възможно да работите върху плочите, комутатора и захранващия кабел.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КОМПОНЕНТИ

За да улесните работата на монтажника, ние Ви представяме таблица с характеристиките на компонентите.

2) ВКЛУЧУВАНЕ НА ФРИТЕЗАТА

Фритезата се контролира со термостат и и се включува со вртење на копчето во насока на стрелките на часовникот до саканата позиција. (слика 2) . се включува индикаторско светло кое свети црвено.

Автоматско исклучување

Апаратот има уред за исклучување кога температурата ја надминува безбедносната граница. Овој уред ја исклучува фритезата. За да почне пак да работи фритезата, мора да почекате да се спушти температурата, потоа исклучете го рачно уредот за исклучување за да се вклучи апаратот.

За да продолжите со оваа постапка следете ги упатствата:

- Подигнете ја решетката и наместете ја во вертикална позиција;
- Тргнете ја решетката во кој има масло и при тоа внимавајте да не се изгорите.
- Одвртете ја славината која се наоѓа на задната страна во внатрешноста; (слика 3);
- Притиснете го црвеното копче (слика 4).

Ако црвеното копче не се ослободува, тоа значи дека сензорот на термостатот не е изпаден доволно. Почекајте уште неколку минути и обидете се повторно. Ако проблемот и натаму постои дури и кога апаратот е изладен, контактирајте го најблискиот центар.



слика 2

слика 3

слика 4

Предупредувања за фритезата

Единствено масло и зеленчукови масти може да се користат за пржење..

Количество на масло (на тт 2-тах. 2.51.)

Одбегнувајте мешање на различни видови масло. Важно е да пржите на вистинската температура за добри резултати.

Премногу слаба температура: храната која ќе се пржи ќе се готви бавно и ќе прима масноти..

- Премногу висока температура: храната ќе се испржи ногу брзо и може да изгори, а внатре да е недоволно зготвена.
- Не користете го капакот на фритезата кога готвите.

Скоро секој вид на храна може да се готви, на пример, пилешко, риба, месо, зеленчук, овошје, компири. Воденестите производи не се многу соодветни.

Исушете ја храната која треба да се готви, истресете го вишокот брашно и додадете презла.

Ако сакате да пржите поголема количина одеднаш, се препорачува да ја извадите крошната за да маслото си добие добра температура. Вака храната ќе биде покрцкава. Маслото мора да се замени кога храната веќе не е крцкава (дури и кога температурата е правилна.) или кога маслото има темна боја.

Како да пржите

Прво наместете ја саканата температура и почекајте маслото да се загрее и да ја добие таа температура. Ставете ја решетката од фритезата во маслото каде треба да се пржи храната. Кога ќе завршите со пржење, подигнете ја решетката да се исцеди вишокот масло. Закачете ја решетката да се исцеди и останатото масло.

УПОТРЕБА**1) ВКЛУЧУВАЊЕ НА СКАРАТА**

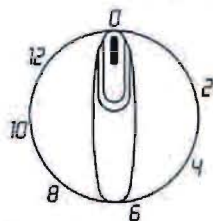
Скарата се контролира со регулатор кој има 12 позиции (види слика 1). Свртете го копчето во насока на стрелките на часовникот до саканата позиција (од 1 до 12) да ја вклучите.,

Да ја користите функција решетка свртете го копчето до позиција 12. Едно тивко кликување предупредува дека термостатот е исклучен и решетка ќе се вжешти. Индикаторското светло се вклучува и свети црвено.

Може да се готви на решетката за скара.

Функцијата на лава каменот која се содржи во тавата за апсорбирање маснотии кои се собираат при готвењето. Исто така акумулира топлина при почетната фаза на работа на решетката при што се овозможува долго и еднакво загревање на решетката на сличен начин како и готвење со јаглен.

За подобри резултати, се препорачува да ја загреете најмалку 10 минути на позиција 1. Овој чекор строго се препорачува кога плотната ја користите прв пат. На тој начин храната нема да ги апсорбира мирисите кои останале од производството на истата.



слика 1

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:

Кога ја вклучувате плотна прв пат или не сте ја користеле подолго време, вклучете ја решетката околу 30 минути на позиција 1 на регулаторот за да се отстранат остатоците од влага. За да ја користите правилно не заборавајте: Вклучете откако ќе го ставите тавчето на плотната.

Секогаш внимавајте на тавите, децата треба да се настрана. Внимавајте рачките на тавите да се свртени кон внатре кога готвите со масло и маснотии кои се лесно запаливи. Дури и по користење, решетката останува топла некое време. Не допирајте ја решетката со раце за да не се изгорите.

Доколку забележите пукнатина на грејните елементи, веднаш исклучете од струја.

МОЩНОСТ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КОМПОНЕНТИ FV 3 VR (PVS 30 2VM X)

НАИМЕНОВАНИЕ	W
Лъчист нагревателен елемент "hi-light" \varnothing 140 mm	1200
Лъчист нагревателен елемент "hi-light" \varnothing 180 mm	1800
Лъчист нагревателен елемент "hi-light" двойна готварска зона \varnothing 180/120 mm	1700
Лъчист нагревателен елемент "hi-light" двойна готварска зона овална \varnothing 265/170 mm	2400

МОЩНОСТ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КОМПОНЕНТИ FV 3XE (PVS 30 2M X)

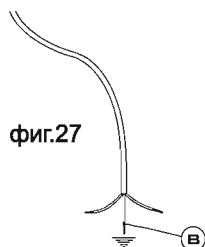
ТИП	ДИАМЕТЪР	МОЩНОСТ W
Нормална плоча с 7 позиции на управление, с предпазител	145	1000
Нормална плоча с 7 позиции на управление, с предпазител	180	1500
Бързонагревна плоча с 7 позиции на управление	145	1500
Бързонагревна плоча с 7 позиции на управление	180	2000

ОБСЛУЖВАНЕ**ВИД И СЕЧЕНИЕ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КАБЕЛИ**

Модел на плота	Тип на кабела	Еднофазна мощност
PVS 30 2G X (FV3XG) /FV3EGFV3XW/FW3EW	H05 RR-F (гумен)	3 x 0.75 mm ²
PVS 30 2M X (FV3XE) FV3EE	H05 RR-F (гумен)	3 x 1.5 mm ²
PVS 30 2VM X (FV3VR) /FM3VR	H05 RR-F	3 x 1.5 mm ²
PVS 30 FX (FV3XF) PVS 30 BX (FV3XB)	H05 RN-F (неопренов)	3 x 1.5 mm ²

ВНИМАНИЕ!!!

Ако захранващият кабел ще се подменя, ел.техникът трябва да остави заземяващия проводник по-дълъг от фазовите проводници (фиг.27), съобразявайки се със препоръките дадени в параграф 9.

**МОЩНОСТ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КОМПОНЕНТИ FV 3XE (PVS 30 2M X)**

ТИП	ДИАМЕТЪР	МОЩНОСТ W
Нормална плоча с 7 позиции на управление, с предпазител	145	1000
Нормална плоча с 7 позиции на управление, с предпазител	180	1500
Бързонагревна плоча с 7 позиции на управление	145	1500
Бързонагревна плоча с 7 позиции на управление	180	2000

ПОДМЯНА НА ЧАСТИ НА ФРИТЮРНИКА

За да подмените компоненти, намиращи във вътрешността на уреда, нагревателят трябва да се повдигне и закрепи във вертикално положение. Извадете съда за олио и отвийте четирите винта, които са под него (вижте фиг.8). Работната повърхност сега може да се достигне от работния плот, даващ достъп до всички вътрешни компоненти.

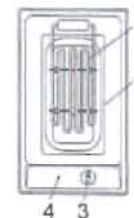
При повторното сглобяване на работната повърхност на уреда внимавайте да не повредите захранващите.

МОЩНОСТ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КОМПОНЕНТИ НА ФРИТЮРНИКА

НАИМЕНОВАНИЕ	W
Нагревател	2300

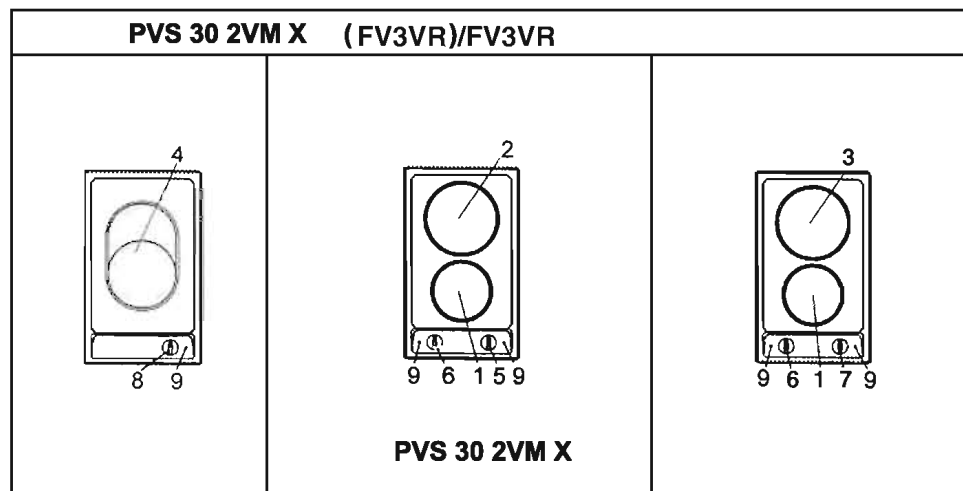
PVS 30 B X (FV3XB)/FV3EB

- 1 Решетка - 2400W
- 2 Рамка на решетка
- 3 Контролно копче на решетката
- 4 Индикаторско светло за решетката

PVS 30 2F X (FV3XF)/FV3EF

- 1 Грејна решетка - 2300 W
- 2 Решетка на фритеза
- 3 Контролно копче на фритеза
- 4 Индикаторско светло за апаратот

Внимание: сите апарати се наменети за употреба во домаќинството.



- | | | |
|--|---------------|-------|
| 1 Светлечки електричен греен елемент „hi-light“ | ∅ 140 мм. | 1200W |
| 2 Светлечки електричен греен елемент „hi-light“ | ∅ 180 мм. | 1800W |
| 3 Светлечки електричен греен елемент „hi-light“
двојна зона на готвење (конк) | ∅ 180/120 мм. | 1700W |
| 4 Светлечки електричен греен елемент „hi-light“
двојна зона на готвење (овална) | ∅ 265/170 мм. | 2200W |
| 5 Копче за ел.елемент №2 | | |
| 6 Копче за ел.елемент №1 | | |
| 7 Копче за ел.елемент №3 | | |
| 8 Копче за ел.елемент №4 | | |
| 9 Индикатор за преостаната топлина | | |

ПОДМЯНА НА ЧАСТИ НА БАРБЕКЮТО

За да подмените компоненти, намиращи във вътрешността на уреда, грилът трябва да се повдигне и закрепи във вертикално положение. Извадете тавичката, съдържаща вулканичните камъни и отвийте четирите винта, които са под нея (вижте фиг.8). Работната повърхност сега може да се достигне от работния плот, даващ достъп до всички вътрешни компоненти.

При повторното сглобяване на работната повърхност на уреда внимавайте да не повредите захранващите кабели и се уверете, че те са правилно поставени във водачите, намиращи се отстрани на уреда.

МОЩНОСТ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КОМПОНЕНТИ НА БАРБЕКЮТО

НАИМЕНОВАНИЕ	W
Грил	2400

ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ ВЪРХУ ЕТИКЕТА

МОДЕЛИ FV3XE, FV3EE 2 НАГРЕВАТЕЛНИ ЕЛЕМЕНТИ (СТАНДАРТНИ)	
Напрежение	230 – 240 V
Честота	50/60 Hz
Обща номинална мощност	2500 W
МОДЕЛИ PVS 302M X (FV3XE), FV3EE 2 НАГРЕВАТЕЛНИ ЕЛЕМЕНТИ (БЪРЗОНАГРЕВНИ)	
Напрежение	230 – 240 V
Честота	50/60 Hz
Обща номинална мощност	3500 W
МОДЕЛИ PVS 30 2VM X (FV3VR), FM3VR 2 НАГРЕВАТЕЛНИ ЕЛЕМЕНТИ (2 ЛЪЧИСТИ „HI-LIGHT“ – ∅ 140 + ∅ 180)	
Напрежение	230 – 240 V
Честота	50/60 Hz
Обща номинална мощност	3000 W

МОДЕЛИ FV3VR, FM3VR 1 НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ (1 ЛЪЧИСТ С ДВОЙНА ОВАЛНА ЗОНА – Ø 180/120)	
Напрежение	230 – 240 V
Честота	50/60 Hz
Обща номинална мощност	2200 W
МОДЕЛИ FV3VR, FM3VR 1 НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ (1 ЛЪЧИСТ С ДВОЙНА ОВАЛНА ЗОНА „HI-LIGHT” – Ø 265/170)	
Напрежение	230 – 240 V
Честота	50/60 Hz
Обща номинална мощност	2400 W

ФРИТЮРНИК	
Напрежение	23 – 240 V ~
Честота	50 /60 Hz
Обща номинална мощност	2300 W
БАРБЕКЮ	
Напрежение	23 – 240 V ~
Честота	50 /60 Hz
Обща номинална мощност	2300 W

PVS 30 2G X (FV3XG)/FV3EG/FV3XW/FV3EG	
PVS 30 2M X (FV3XE)/FV3EE	

1. Ултра брз пламеник од 3350 W
2. Брз пламеник од 3000 W
3. Помошен пламеник од 1000 W
4. Електрична плотна Ø 145 mm
5. Електрична плотна Ø 180 mm
6. Потпора од емајлиран челик 1F
7. Потпора од емајлиран челик 2F
8. Пламеник н° 1 контролно копче
9. Пламеник н° 3 контролно копче
10. Пламеник н° контролно копче
11. Електрична плотна н° 5 контролно копче
12. Електрична плотна н° 4 контролно копче
13. Предупредувачко светло за работа на електрична плоча
14. Одбројувач

Поштовани Клијенти,

Хвала Вам што сте изабрали наш производ и надамо се, да ће он одговарати Вашим захтевима.

Пажљиво прочитајте савете, који су наведени у овој књижици и Ваш апарат ће бити ефикасан. Немојте се колебати да нас контактирате у случају потребе. Ми ћемо увек бити уз Вас, да Вам помажемо када то буде било неопходно и да Вам дајемо корисне информације у вези свих производа марке "Eurolux".

ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ И РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

Този уред, преди да напусне завода, е бил внимателно тестван и контролиран от експерт и специализирано лице, за да се гарантира отличните му експлоатационни качества.


Всякакви поправки или промени, които могат да възникнат в следствие, могат да бъдат осъществени само от квалифициран персонал с най-голяма грижа и внимание.

По тази причина, винаги контактувайте с Вашия търговски представител или със след продажбения център, в който се ремонтират или регулират уреди, уточнявайки вида на повредата и модела на Вашия уред.

Моля, имайте в предвид също така, че оригинални резервни части има налични само в след продажбените центрове и в оторизираните сервиси.

Горепосочените данни са отпечатани на етикет с данни, поставен във вътрешната част на уреда и на етикета на опаковката.

Горепосочената информация предоставя на техническия асистент възможността да монтира резервни части и да осъществи навременна интервенция.

Символът  върху продукта или върху документа придружаващ продукта показва, че този уред не трябва да се третира като домакински отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в подходящ сборен пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди.

Унищожаването трябва да се извърши в съответствие с местните закони за опазване на околната среда и унищожаване на отпадъци.

TEHNIČKA POMOĆ I REZERVNI DELOVI

Pre napuštanja fabrike, uređaj je testiran i podešen od strane eksperata i stručnog kadra kako bi se dobili najbolji funkcionalni uslovi.

Sve popravke ili propisi koji se potom jave, zahtevaju da se obave s punom pažnjom od strane stručno osposobljenog lica.

Iz tog razloga, mi Vam preporučujemo da se uvek obratite prodavcu od kog ste kupili uređaj ili našem najbližem servisnom centru, naznačavajući problem i model svog uređaja.


Molimo Vas da zapamtite da originalni rezervni delovi mogu da se nađu jedino u našim servisnim centrima za potrošače.

Gornji podaci su odštampana na tabeli sa podacima koja se nalazi sa unutrašnje strane uređaja i na etiketi pakovanja.

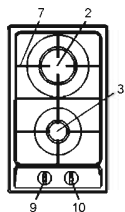
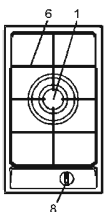
Informacije iznad, pružaju tehničkom licu mogućnost da namesti rezervne delove. Preporučujemo da popunite donju tabelu.

POSTOVANI KORISNICI

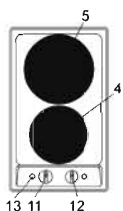
Zahvaljujemo vam sto ste izabrali nas proizvod, sinonim za kvalitet i sigurnost. Nadamo se dace isti da odgovori vasim potrebama i zahtevima. Kada god smo vam potrebni ne dvoumite se potrazite nas. Mi cemo uvek biti uz vas kada god vam je potrebno za saradnju i za pruzanje svih potrebnih informacija vezanih za proizvode **EUROLUX**.

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.

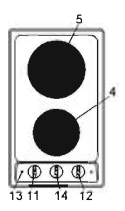
Odlaganje se mora vršiti u skladu sa lokalnim propisima o zaštiti životne sredine koji se tiču odlaganja otpada.

PVS 30 2G X (FV3XG)/FV3EG/FV3XW/FV3EG

PVS 30 2G X

PVS 30 2M X (FV3XE)/FV3EE

PVS 30 2M X



- | | |
|---|----------|
| 1. Ultra brza plinska ringla | - 3350 W |
| 2. Brza plinska ringla | - 3000 W |
| 3. Pomoćna plinska ringla | - 1000 W |
| 4. Električna ploča ø145 mm | |
| 5. Električna ploča ø180 mm | |
| 6. Emajlirani čelični podupirač 1 F | |
| 7. Emajlirani čelični podupirač 2 F | |
| 8. Kontrolno dugme ringle № 1 | |
| 9. Kontrolno dugme ringle № 3 | |
| 10. Kontrolno dugme ringle № 2 | |
| 11. Kontrolno dugme električne ploče № 5 | |
| 12. Kontrolno dugme električne ploče № 4 | |
| 13. Upozoravajuće svetlo radne električne ploče | |
| 14. Tajmer (brojač) | |

MODEL FV3VR, FM3VR
1GREJNI ELEMENT
(1 ZRAČNI SA OVAL. DVOSTRUKOM ZONOM "HIGHLIGHT") – ø 180/120)

Voltaža	230 – 240 V
Frekvencija	50/60 Hz
Ukup. Snaga	2200 W

MODEL FV3VR, FM3VR
1GREJNI ELEMENT
(1 ZRAČNI SA OVAL. DVOSTRUKOM ZONOM "HIGHLIGHT") – ø 265/170)

Voltaža	230 – 240 V
Frekvencija	50/60 Hz
Ukup. Snaga	2400 W

DUBOKE FRITIZE

Voltaža	23 – 240 V ~
Frekvencija	50 /60 Hz
Ukup. Snaga	2300 W

ROŠTILJ

Voltaža	23 – 240 V ~
Frekvencija	50 /60 Hz
Ukup. Snaga	2300 W

AMENA DELOVA ROŠTILJA

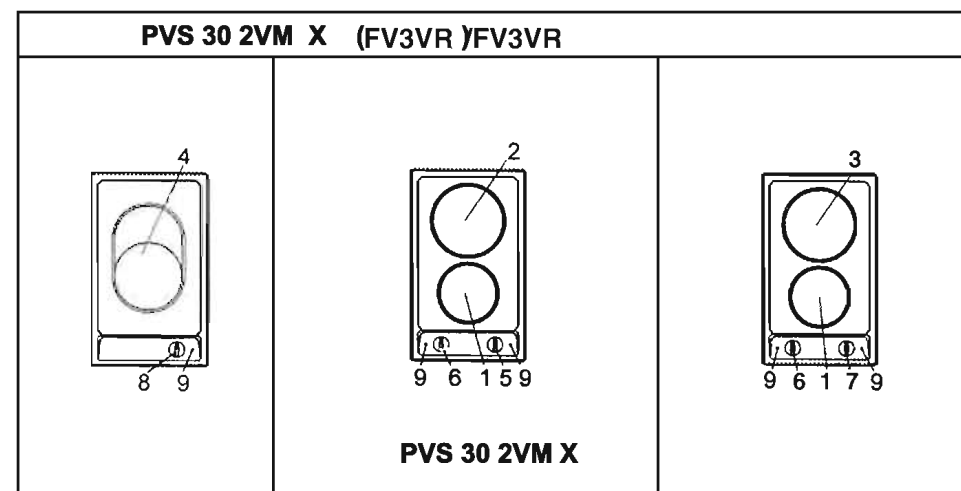
Da biste zamenili komponente koje se nalaze unutar friteze, otpornik bi trebalo da se podigne i učvrsti u vertikalnom položaju. Izvadite posudu za sakupljanje tečnosti, koja sadrži kamenje lave i olabavite četiri šrafova koji se nalaze ispod (pogledati sl. 8). Radna površina može biti odvojena od radnog dela omogućujući pristup svim unutrašnjim komponentama. Ponovo sastavite radnu površinu uređaja vodeći računa da ne oštete električne kablove i uverite se da su dobro pozicionirani u vodilicama duž strane uređaja.

ELEKTRIČNE IZLAZNE KOMPONENTE FRITIZE

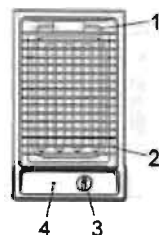
IME	W
GRIL	2400

TEHNIČKI PODACI NA ETIKETI SA PODACIMA

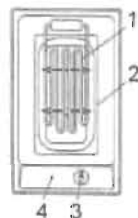
MODEL FV3XE, FV3EE 2 GREJNI ELEMENT (STANDARD)	
Voltaža	230 – 240 V
Frekvencija	50/60 Hz
Ukup. Snaga	2500 W
MODEL PVS 302M X (FV3XE), FV3EE 2 GREJNI ELEMENTI	
Voltaža	230 – 240 V
Frekvencija	50/60 Hz
Ukup. Snaga	3500 W
MODEL PVS 30 2VM X (FV3VR), FM3VR 2 GREJNI ELEMENTI (2 ZRAČNA „HI-LIGHT” – ø 140 + ø 180)	
Voltaža	230 – 240 V
Frekvencija	50/60 Hz
Ukup. Snaga	3000 W



- | | | |
|--|---------------|--------------------------|
| 1. Hi- light električni grejni element | ø 140mm | 1200 W |
| 2. Hi- light električni grejni element | ø 180mm | 1700 W |
| 3. Hi- light električni grejni element dvostruke zone za kuvanje konc. | ø 180/ 120 mm | 1700 W (kao i "Hilight") |
| 4. Hi- light električni grejni element dvostruke zone za kuvanje oval. | ø 265/ 170 mm | 2200 W |
| 5. Prekidač za element br. 2 | | |
| 6. Prekidač za element br. 1 | | |
| 7. Prekidač za element br. 3 | | |
| 8. Prekidač za element br. 4 | | |
| 9. Indikator preostale toplote | | |

PVS 30 B X (FV3XB)/FV3EB

- 1 Gril - 2400 W
- 2 Rešetka grila
- 3 Kontrolni prekidač grila
- 4 Lampica grila- indikator za uklj./ isklj. (on / off)

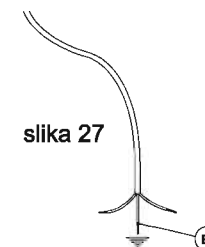
PVS 30 F X (FV3XF)/FV3EF

1. Grejni otpornik - 2300 W
2. Kotao friteze
3. Kontrolni prekidač friteze
4. Lampica- indikator za uklj./ isklj. (on/ off)

PAŽNJA: SVI MODELI SU DIZAJNIRANI ZA KUĆNU UPOTREBU

PAŽNJA!!!

Ukoliko je kabal za snabdevanje električnom energijom zamenjen, instalater mora da ostavi žicu za uzemljenje dužu od faznih provodnika (sl. 27) i da se pridržava saveta datih u paragrafu 9.

**SNAGA ELEKTRIČNIH KOMPONENTI FV 3XE (PVS 30 2M X)**

TIP	PREČNIK	SNAGA W
Normalna ploča sa 7 položaja sa osiguračem	145	1000
Normalna ploča sa 7 položaja sa osiguračem	180	1500
Brza ploča sa 7 položaja	145	1500
Brza ploča sa 7 položaja	180	2000

ZAMENA DELOVA FRITIZE

Da biste zamenili komponente koje se nalaze unutar friteze, otpornik bi trebalo da se podigne i učvrsti u vertikalnom položaju. Izvadite kotao za ulje i olabavite četiri šrafa koji se nalaze ispod (pogledati sl. 8). Radna površina može biti odvojena od radnog dela omogućujući pristup svim unutrašnjim komponentama.

Ponovo sastavite radnu površinu uređaja vodeći računa da ne oštetite električne kablove i uverite se da su dobro pozicionirani u vodilicama duž strane uređaja.

ELEKTRIČNE IZLAZNE KOMPONENTE FRITIZE

IME	W
GREJNI OTPORNIK	2300

SNAGA ELEKTRIČNIH KOMPONENTI (FV3VR/ FM3VR) (PVS 30 2VM X)

VREDNOSTI	W
Hi- light električni grejni element "hi-light" ø 140 mm	1200
Hi- light električni grejni element "hi-light" ø 180 mm	1800
Hi- light električni grejni element dvostruke zone za kuvanje konc. ø 180/120 mm	1700
Hi- light električni grejni element dvostruke zone za kuvanje oval. ø 265/170 mm	2400

SERVISIRANJE
TIPOVI KABLOVA I PRESECI

TIP GREJNE PLOČE	TIP KABLA	SNABDEVANJE MONOFAZNOM EL. ENERGIJOM
PVS 30 2G X (FV3XG) /FV3EGFV3XW/FW3EW	H05 RR-F (guma)	3 x 0.75 mm ²
PVS 30 2M X (FV3XE) FV3EE	H05 RR-F (guma)	3 x 1.5 mm ²
PVS 30 2VM X (FV3VR) /FM3VR	H05 RR-F	3 x 1.5 mm ²
PVS 30 FX (FV3XF) PVS 30 BX (FV3XB)	H05 RN-F ()	3 x 1.5 mm ²

UPOTREBA
1.) UKLJUČIVANJE ROŠTILJA

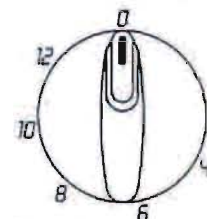
Gril se kontroliše regulatorom snage sa 12 položaja (videti sl. 1). Da biste ga uključili, okrenite točkić u smeru kretanja kazaljke na satu na željeni položaj (od 1 do 12).

Da biste koristili funkciju roštilja, postavite prekidač na položaj 12. Svetlo daje upozorenje da je termostat isključen i otpornik će brzo postati crven- vruć. Crveno svetlo lampice pokazuje da je uključen.

Roštilj omogućava brzo pečenje na grilu.

Funkcija kamenja lave, koje se nalazi u posudi za sakupljanje tečnosti, je da apsorbuje kapi ulja ili masti koje se stvaraju tokom pečenja. Takođe, akumulira toplotu tokom početne faze rada otpornika omogućavajući na taj način da pre dugog, jednoličnog pečenja na grilu, temperatura bude vrlo slična temperaturi dobijenoj upotrebom drvenog uglja.

Za bolje rezultate se preporučuje prethodno zagrevanje kamenja lave od najmanje 10 minuta na položaju 1. Ovo se posebno preporučuje kada se uređaj prvi put uključuje. Na ovaj način se smanjuje rizik da pečena hrana ne bi imala neprijatan miris koji stvara otpornik prilikom prvog uključivanja uređaja.



slika 1

UPOZORENJE

- Kada prvi put uključujete gril, ili ukoliko gril dugo vremena nije korišćen, morate se pobrinuti da on bude suv, tako što ćete uključiti gril u trajanju od 30 minuta na poziciji 1, kako bi se eliminisao svaki vid vlage apsorbovan upotrebom izolacionog materijala.
- Da biste uređaj pravilno koristili, zapamtite:
 - Priključite ga na napajanje el. energijom tek pošto stavite sud ili hranu na gril.
 - Nikada ne ostavljate uređaj bez nadzora dok koristite gril, i držite decu na bezbednoj udaljenosti. Posebno vodite računa da su drške u pravilnom položaju unutar, i vodite računa kada pečete hranu sa uljem ili mašću pošto ona lako postane zapaljiva.
 - Nakon svake upotrebe gril ostaje topao duže vreme. Ne dodirujte ga rukama ili drugim predmetima kako biste izbegli opekotine.
 - Čim primetite pukotinu na površini grejnog elementa, odmah isključite uređaj sa izvora napajanja.

2) UKLJUČIVANJE FRITIZE

Friteza se reguliše termostatom i može se uključiti okretanjem prekidača u smeru kretanja kazaljke na satu na željeni položaj (pogledati sl.2). Crveno svetlo ukazuje da je uključena.

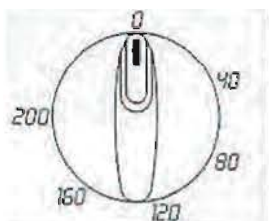
Automatsko isključivanje

Uređaj je opremljen mehanizmom za samoisključivanje koji se aktivira ukoliko temperatura ulja prekorači bezbedonosnu granicu. Mehanizam stopira rad friteze. Da bi friteza ponovo radila, treba da sačekate da se temperatura smanji; potom ručno otpustite prekidač za samoisključivanje kako biste ponovo startovali uređaj.

Da biste izveli ovu proceduru, učinite sledeće:

- Podignite otpornik i učvrstite ga u vertikalnom položaju;
- Uklonite kotao koji sadrži ulje, vodeći računa da se ne opečete;
- Odvrmite slavinu koja se nalazi na zadnjoj strani unutrašnjeg dela (slika 3).
- Pritisnite crveno dugme (slika 4).

Ukoliko se crveno dugme ne otpusti, to znači da se temperaturi senzor ugašenog termostata nije dovoljno ohladio. Sačekajte nekoliko minuta i probajte ponovo. Ukoliko problem potraje, čak i kada je aparat ohlađen, obratite se najbližem servisnom centru.



slika 2



slika 3



slika .4

OPREZ PILIKOM PRŽENJA

Tokom prženja bi trebalo da se koristi samo ulje ili biljna mast.

Količina ulja/ masti min. 2- max. 2.5 l.

Izbegavajte mešanje različitih tipova ulja/ masti. Za prženje je najvažnija temperatura kako bi se dobili dobri rezultati.

- Suviše niska temperatura: hrana koja treba da bude ispržena se vrlo sporo prži i apsorbuje ulja/ masti.
- Suviše visoka temperatura: na hrani se isuviše brzo formira tamna korica i iznutra nije pečena.
- Nemojte koristiti poklopac friteze tokom prženja.

Skoro sva hrana se može ispržiti napr. piletina, meso, povrće, voće, krompiri.

Namirnice koje sadrže mnogo vode su manje podesne.

Dobro prosušite hranu pre prženja, stresite suvišno brašno, kao i hlebne mrve.

Ukoliko nameravate da pržite velike količine hrane, trebalo bi da uklonite posudu za prženje nakon nekoliko minuta da bi se ulje ohladilo na početnu temperaturu. Na ovaj način će pržena hrana biti hrskavija.

Trebalo bi da promenite ulje kada hrana više nije hrskava (čak i kada je temperatura tačno podešena) ili kada ulje postane malo braon obojeno.

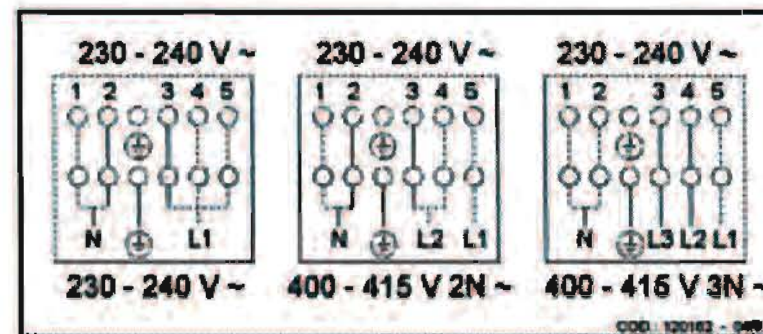
TRANSFORMACIJE

Pre bilo kakve transformacije, neophodno je da isključite dotok električne energije.

6) TRANSFORMACIJA ULAZNOG TIPA

Standardna oprema uređaja je za jednofazno priključivanje. U slučaju potrebne promene, uređaj se može snabdevati trofaznom strujom. Da bi se ostvarile ove promene, potrebno je da pratite sledeća uputstva:

- Uklonite spojne provodnike prateći shemu na sl. 26.
- Postavite ulazni kabal adekvatnog preseka u klin.
- Povežite kabal faze sa sponom i provodnik uzemljenja sa odgovarajućom sponom.
- Zadržite ulazni kabal blokatorom.



slika 26

ODRŽAVANJE

Uvek isključite uređaj iz struje ili dovod plina pre bilo kakvog postupka servisiranja.

ZAMENA KOMPONENTI

Zamena komponenti koje su smeštene u unutrašnjem delu: potrebno je da podignete uređaj iz kuh. elementa (ormarića), okrenete ga, olabavite zavrtnje i izvadite sa dna.

Nakon ovih radnji, moguće je raditi na pločama, komutatorima i spojnicama i ulaznom kablju.

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE ELEKTRIČNIH KOMPONENTI

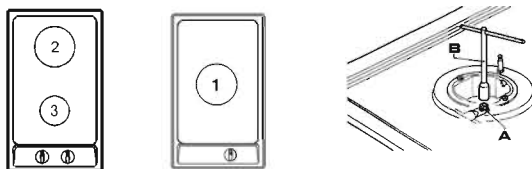
Kako bi posao instalatera bio olakšan, predstavljamo Vam tablicu sa karakteristikama komponenti:

ZAMENA PLINSKIH UBRIZGAČA

Ringla se može prilagoditi različitim vrstama gasa ugradnjom ubrizgača, shodno vrsti gasa. Da biste ovo uradili, prvo uklonite ventil ringle "B". Sada odšrafite ubrizgač "A" (videti sliku 25) i montirajte ubrizgač koji odgovara korišćenoj vrsti gasa. Preporučljivo je da se snažno pritegne ubrizgač na svom mestu.

Nakon što su ubrizgači zamenjeni, ringle moraju da budu regulisane kao što je objašnjeno u paragrafima 11. Tehničar bi trebalo da ponovo namesti svaki hermetički izolator kako je prethodno bilo postavljeno. Radi pojednostavljenja, nominalna tablica sa podacima takođe prikazuje prečnik ubrizgača i radni pritisak različitih vrsta gasa.

RASPORED RINGLI NA GREJNOJ PLOČI



slika 25

DRUGI PROIZVODI

N	OPIS	GAS	NORMALAN PRITISAK mbar	NORMALNA STOPA		PREČNIK UBRIZGAČA 1/100 mm	NOMINALNI GREJNI PRIKLJUČAK	
				g/h	L/h		MIN	MAX
1	ULTRA BRZA	BUTAN	28- 30	244	314	93	1400	3350
			37	239		1400	3350	
			20			1400	3350	
2	BRZA	PROPAN	28- 30	218	286	85	750	3000
			37	214		750	3000	
			20			750	3000	
3	POMOĆNA	PRIRODNI	28- 30	73	95	50	400	1000
			37	71		400	1000	
			20			400	1000	

KAKO PRŽITI

Prvo izaberite željenu temperaturu i potom sačekajte da se ulje zagreje. Stavite posudu za prženje zajedno sa hranom u ulje. Kada je prženje završeno, podignite posudu i lagano je protresite kako bi suvišno ulje iscurilo. Zakačite posudu o viseći mehanizam kako bi preostalo ulje iscurilo.

VAŽAN SAVET:

- Pre prvog prženja, kotao friteze i posudu za prženje operite sunderom i sapunicom (ili sredstvom koje se može kupiti u radnji).
- Osušite i izbrišite čistom suvom krpom.
- Nikada ne ostavljajte uključenu fritezu bez nadzora.
- Pošto površina friteze postane vruća tokom rada, deca moraju biti na bezbednoj udaljenosti.
- Ne stavljajte plastični pribor za jelo u vruće ulje. Odmah promenite zaprljano ulje, jer je ono lako zapaljivo.

Upozorenje!

Ni u kom slučaju ulje ne sme doći u dodir sa vodom!
Ukoliko se uprkos svim merama opreza friteza slučajno zapali:

- Isključite fritezu (ili izvucite utikač).
- Sklonite posudu.
- Pokrijte je predviđenim poklopcem.

Vatru nikada ne gasite uljem!

- Nikada ne stavljajte lako zapaljive predmete ili one koji se lako deformišu direktno ispod friteze.
- Vodite računa da kablovi uređaja za dotok el. energije ne dolaze u kontakt sa vrućom fritezom.

3)ELEKTRIČNA PLOČA (za proizvode od ceranskog stakla)

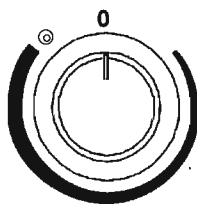
Staklene ploče su opremljene sa 2 hiligit grejna elementa različite snage i prečnika. Na frontalnoj ploči blizu svakog prekidača, odštampana je shema na kojoj je prikazano kojoj zoni za kuvanje koji prekidač odgovara. (sl.5)
Kod pojedinih modela, shema obuhvata i svetlosni indikator koji se uključuje kada je temperatura zone za kuvanje viša od 60°C. Indikator će se isključiti samo kada temperatura zone za kuvanje bude ispod ove vrednosti: ovo je razlog zašto ga zovemo indikatorom preostale toplote. Neki drugi modeli imaju samo jedan indikator.

Priključivanje električnih grejnih elemenata

Grejni elementi su kontrolisani regulatorima energije u 6 položaja (slika 1.), koji omogućavaju dobijanje različitih temperatura. Da biste priključili grejne elemente, potrebno je da okrenete odgovarajući prekidač u smeru kretanja kazaljke na satu ili u suprotnom smeru. Indikator svetla 9 pokazuje da je uključen jedan ili više grejnih elemenata. Da biste priključili grejne elemente sa dvostrukom zonom za kuvanje potrebno je da okrenete odgovarajući prekidač "0" u smeru kretanja kazaljke na satu i ponovo ga otpustite.

Kako da koristite zone za kuvanje

Zagrevanje se odvija u unutrašnjim delovima nacrtanih krugova na specijalnom staklu. Sudovi moraju potpuno da pokriju krugove.



slika 5

UPOZORENJA:

Svi naši proizvodi su kreirani i proizvedeni u saglasnosti sa evropskim standardima EN 60 335- 1 i EN 60 335-2-6 plus odgovarajuće dopune.
Uređaj je povinovao propisima sledećih EEC direktiva:
89/ 336 + 92/ 31 + 93/ 68 u pogledu elektromagnetne kompatibilnosti.
73/ 23 + 93/ 68 u pogledu električne bezbednosti.

- Ako se strujni adapter ne isporučuje sa uređajem, spojite kabal sa odgovarajućim provodnikom do terminalne ploče, vodeći računa da provodnik za uzemljenje bude duži od glavnih žica. (Vidi tablicu u ovoj brošuri.)

PODEŠAVANJA PLINA

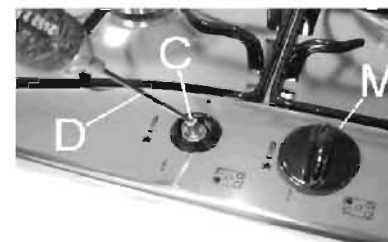
Uvek isključite uređaj iz struje pre bilo kakvog podešavanja. Svi hermetički izolatori moraju biti zamenjeni od strane stručnog lica na kraju bilo kakvog podešavanja ili regulisanja.

SLAVINE

Podešavanja "Sniženi stepen snage"

- Uključite ringlu i okrenite odgovarajući prekidač do položaja "Sniženi stepen snage" (mali plamen sl. 1).
 - Pomerite prekidač "M" slavine (sl. 24) koji se jednostavno pritisne na svojoj šipki.
 - Ubacite mali šrafčiger "D" u rupu "C" (sl. 24) i okrenite šraf ventila za dovod plina na desno ili levo dok se plamen ringle adekvatno ne podese na položaj "Sniženi stepen snage".
- Proverite da plamen ne izlazi kada je dugme brzo pomereno sa "full on" (veliki plamen) na "Sniženi stepen snage" položaj. Podrazumeva se da bi samo ringle koje rade na G20 trebalo da budu podvrgnute gore pomenutim podešavanjima.

Zavrtnanj mora biti čvrsto fiksiran kada ringle rade na G30 ili G 31.



slika 24

ELEKTRIČNO PRIKLJUČIVANJE

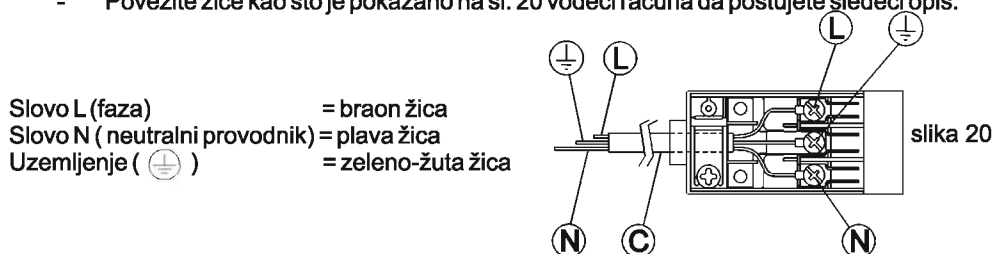
Električno priključivanje uređaja mora biti izvedeno u skladu sa važećim propisima i standardima.

Pre priključivanja uređaja, proverite:

- Električni kapacitet mrežnog snabdevanja i strujne utičnice odgovaraju maksimalnoj snazi koja je navedena u karakteristikama uređaja (konsultovati podatke koji se nalaze na donjoj površini grejne ploče).
- Da li utičnica ili sistem imaju adekvatno uzemljenje u skladu sa važećim propisima i standardima. Proizvođač odbacuje svu odgovornost u slučaju nepridržavanja ovih propisa.

Kada je uređaj priključen na električnu mrežu preko utikača

- Stavite standardni utikač odgovarajućeg opterećenja kao što je pokazano na podacima za kabal.
- Povežite žice kao što je pokazano na sl. 20 vodeći računa da poštujuete sledeći opis:



- Kabal za snabdevanje strujom mora biti postavljen tako da ni jedan njegov deo ne bude izložen temperaturi višoj od 50 °C.

- Nikada nemojte koristiti reduktore, adaptere, šentove za priključivanje pošto oni mogu izazvati pogrešan kontakt i dovesti do ozbiljnog pregrevanja.

Kada je uređaj priključen direktno na električnu mrežu

U slučaju direktnog povezivanja sa mrežom (kabal bez utikača), neophodno je da stavite odgovarajući električni prekidač (bezbedonosni prekidač) pre uređaja sa minimalnim rastojenjem između kontakata od 3mm .

- Provodnik za uzemljenje ne sme da bude prekinut bezbedonosnim prekidačem.

- Alternativno, električno priključivanje može biti zaštićeno i diferenciranim električnim prekidačem visoke osetljivosti.

Savetujemo Vas da povežete odgovarajuću zeleno-žutu žicu uzemljenja sa odgovarajućim sistemom uzemljenja.

UPOZORENJA:

Za pravilnu upotrebu, pogledajte sl. 6 i podsetite se da:

- **Uključite uređaj samo nakon stavljanja posuda na zonu za kuvanje.**

- **Koristite šerpe i sudove koji imaju ravna, čvrsta dna.**

- **Koristite sudove istog prečnika kao zone za kuvanje.**

- **Izbrišite dno suda pre no što ga stavite na zonu za kuvanje.**

- **Nemojte grebati staklo dnom suda da ga ne biste oštetili.**

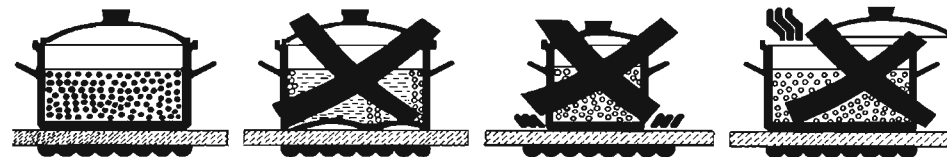
- **Tokom korišćenja zona za kuvanje, molimo Vas, da držite decu podalje od toplih površina. Proverite da li su drške sudova pozicionirane na ispravan način. Imajte u vidu da pregrejana ulja i masti mogu postati zapaljiva.**

- **Nakon upotrebe, zone za kuvanje ostaju tople: nemojte postavljati stvari na njih, ne naslanjate se rukama kako se ne biste opekli, sve dok se svetlosni indikator ne ugasi.**

- **Ukoliko se staklo razbije, isključite uređaj.**

- **Nemojte koristiti plastične sudove ili aluminijumsku foliju.**

- **Nemojte koristiti grejnu ploču kao dodatnu radnu površinu.**



slika 6

4) RINGLE (za proizvode na gas)

Shema je odštampana iznad svakog prekidača na prednjoj ploči. Ova shema pokazuje kojoj ringli koje dugme odgovara. Nakon što ste otvorili dotok gasa ili ventil plinske boce, uključite ringle kao što je opisano u nastavku:

- Ručno paljenje

Pritisnite i okrenite točkić, koji odgovara datoj ringli, u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu dok ne dođe u krajnju poziciju. (veliki plamen sl. 7), potom prinesite upaljenu šibicu blizu ringle.

- Električno paljenje

Pritisnite i okrenite točkić, koji odgovara datoj ringli, u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu dok ne dođe u krajnju poziciju. (veliki plamen sl. 7), potom pritisnite i otpustite prekidač.

- Automatsko električno paljenje

Pritisnite i okrenite točkić, koji odgovara datoj ringli, u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu dok ne dođe u krajnju poziciju. (veliki plamen sl. 7), potom pritisnite i otpustite prekidač.

- Uključivanje ringle sa uređajem za kontrolu plamena

Prekidači ringli sa uređajem za kontrolu plamena moraju biti okrenuti u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu dok ne dođu u krajnju poziciju (veliki plamen sl. 7) i ne zaustave se u mestu. Sada pritisnite prekidač i ponovite prethodno navedene postupke. Držite prekidač pritisnutim oko 10 sekundi pošto se ringla upali.

KAKO KORISTITI RINGLE

Imajte na umu sledeće pokazatelje kako biste ostvarili maksimum efektivnosti sa najmanjom potrošnjom plina:

- Koristite adekvatne sudove za svaku ringlu (konsultujte sledeću tabelu i sl. 8)
- Kada sud počne da ključa podesite dugme na položaj nižeg stepena (mali plamen sl. 7)
- Uvek stavljajte poklopce na sudove.

<i>Ringle</i>	<i>Stepen snage</i>	<i>ø SUD u cm</i>
Ultra brza	3350	24 ÷ 26
Brza	3000	20 ÷ 22
Polubrza	1750	16 ÷ 18
Pomoćna	1000	10 ÷ 14

Gas dolazi iz boce: uređaj mora biti snabdeven regulatorom pritiska prilagođenog važećim propisima i mora biti povezan na sledeći način:

- Priključak pomoću bakarne cevi. Priključni cevi se moraju sastojati od sjedinjenih navojnih mehaničkih spojeva.
- Priključak pomoću savitljive metalne cevi (nerđajući čelik) dužina cevi mora biti najviše 2 metra a priključni moraju biti u skladu sa standardom. Preporučljivo je postaviti specijalni adapter na fleksibilnu cev, koji je dostupan u prodavnicama i olakšava povezivanje sa cevnom priključkom regulatora pritiska na boci.
- Priključak pomoću gumene cevi u skladu s standardima. Prečnik creva ove cevi mora iznositi 8 mm i njegova dužina ne sme biti manja od 400 mm i ne veća od 1500 mm. Mora biti čvrsto pričvršćena na crevni priključak posredstvom sigurnosnih spona određenog standarda.

UPOZORENJE:

Zapamtite da je dovod gasa u uređaj 1/2" gasa paralelnog muškom tipu u skladu sa ISO 228-1 standardima.

Prilikom ugradnje, cev od nerđajućeg čelika i gumena crevna cev ne smeju doći u dodir sa pokretnim delovima kuh. elementa (npr. fiokama).

Štaviše, ne smeju prolaziti kroz pregrade koje se koriste za skladištenje.

Kada se koristi gumena crevna cev, važno je da bude u skladu sa sledećim uputstvima:

- Nijedan deo cevi ne sme biti u dodiru sa delom čija temperatura prelazi 65° C
 - Cev se ne sme vući i ne sme da bude uvrnuta, zagušena ili čvrsto presavijena.
 - Ne sme doći u kontakt sa oštrim ivicama ili čoškovima.
 - Proveravanje cevi mora da bude jednostavno, kako bi se proverilo njeno stanje.
 - Cev mora biti zamenjena u okviru datuma koji odštampan na samoj cevi.
 - Ovaj uređaj je u skladu sa propisima sledećih EEC direktiva: 90/396 + 93/68 u pogledu gasne bezbednosti.
 - Instalater mora imati na umu da je mešoviti uređaj Y tip.
- Stenka rerne, susedna i okolna površina moraju biti izdržljive za temperature višu od 65° C.

VAŽNI TEHNIČKI PODACI O INSTALIRANJU

- Instalater treba da vodi računa da uređaj unutar zidova kuhinjskog elementa ne sme da bude viši no što je sama grejna ploča. Osim toga, zadnja strana rerne, okolna površina i okolina uređaja moraju da budu izdržljive na temperaturi višoj od 65K (208° C).
- Lepak (zaptivač) korišćen za spajanje plastičnog laminata ormarića mora biti takav da izdrži temperaturu višu od 150° C: u suprotnom će doći do razdvajanja.
- Uređaj mora biti montiran u skladu sa važećim propisima.
- Ovaj uređaj nije povezan sa uređajem koji izbacuje zagušljiva isparenja. Stoga mora biti povezan sa uređajem koji ima gore navedene standarde o montiranju. Posebna pažnja se mora obratiti na sledeće regulativne odredbe o provetravanju i ventilaciji.

VENTILACIJA PROSTORIJE (za proizvode na plin)

Vrlo je važno da prostorija, u kojoj je uređaj smešten, ima nesmetanu ventilaciju kako bi se omogućilo ispravno funkcionisanje uređaja. Najmanja količina potrebnog protoka vazduha za normalno sagorevanje plina i ventilaciju odgovarajuće prostorije, čija zapremina ne sme biti manja od 20 m³ iznosi 2 m³/h za svaki kW gasne snage. Vazduh mora slobodno strujati kroz otvore na zidovima date prostorije. Ovi otvori moraju da ventilišu isparenja napolje i njihov presek mora iznositi najmanje 100 cm². Konstrukcija otvora mora biti takva da se otvori nikada sami neće zatvoriti. Neposredna ventilacija preko vazduha koji dolazi iz susedne sobe je takođe dozvoljena, u skladu sa važećim propisima.

POLOŽAJ I VENTILACIJA

Uređaji na plin bi trebalo da izbacuju svoja zagušljiva isparenja preko aspiratora (napa). Ovi moraju biti povezani sa cevima za sprovođenje dima, dimnjacima ili direktno napolje. Ukoliko nije moguće montirati aspirator, može se instalirati električni ventilator na prozor ili na pervaz spoljnog zida. Oni moraju biti uključeni u isto vreme kada i uređaj onoliko koliko tehnički podaci važećih propisa to zahtevaju.

PRIKLJUČENJE UREĐAJA NA GAS


Pre povezivanja uređaja pogledajte vrednosti na tabeli sa podacima, prilepljenoj na donjoj površini grejne ploče a koji odgovaraju onima u vezi sa gasom i naponom električne mreže u kući.

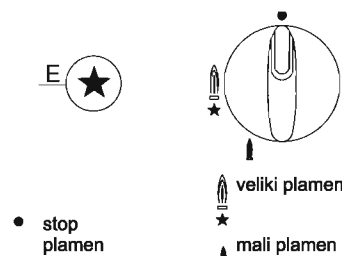
Etiketa na uređaju pokazuje propisane uslove: vrsta gasa i radni pritisak. Priklučivanje na dovod plina mora biti u skladu sa važećim propisima i standardima.

Gas dolazi putem cevi: uređaj mora biti priključen na dovod gasa.

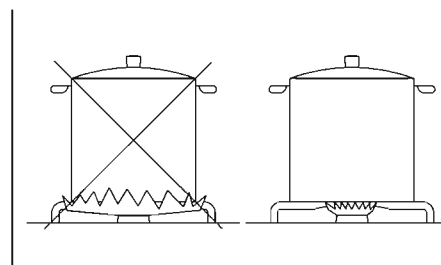
- Priključak pomoću fiksne mesingane cevi; Priklučni cevi se moraju sastojati od priključaka sa navojem prilagođenim standardima. Upotreba izolatora kao što je konoplja sa odgovarajućim cementom, teflonska traka, je dozvoljena.
- Priključak pomoću bakarne cevi. Priklučni cevi se moraju sastojati od sjedinjenih navojnih mehaničkih spojeva.
- Priključak pomoću savitljive metalne cevi (nerđajući čelik) dužina cevi mora biti najviše 2 metra a priključci moraju biti u skladu sa standardom.

UPOZORENJA:

- Ringle sa uređajem za kontrolu plamena mogu se jedino upaliti kada je odgovarajući prekidač postavljen na krajnju poziciju (veliki plamen sl. 7). 
- Mogu se koristiti šibice da bi se ringle upalile.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok ringle rade. Pobrinite se da deca nisu u blizini uređaja. Posebno se postarajte da su drške sudova pravilno postavljene. Proveravajte hranu koja zahteva upotrebu ulja i masti, pošto ovi proizvodi mogu lako da izazovu požar.
- Nikada ne koristite aerosoli u blizini uređaja koji radi.
- Nemojte grebati sudove na kristalu jer površina može biti oštećena.
- Ako ugradna ploča ima poklopac, sva prelivena hrana bi trebalo odmah da se ukloni sa njega pre otvaranja. Ukoliko uređaj ima stakleni poklopac, on bi mogao da pukne kada ploča postane vruća. Uvek islučite sve ringle pre stavljanja poklopca.



slika 7

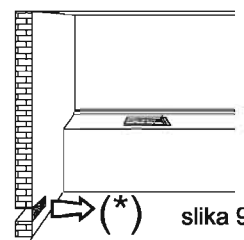


slika 8

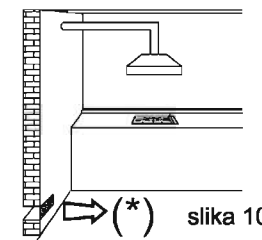
Napomena:

Upotreba uređaja na plin stvara toplotu i vlagu u prostoriji u kojoj se uređaj nalazi. Stoga, prostorija mora biti dobro provetavana: otvori prirodnog vazduha moraju biti slobodni (sl. 9) ili se mora aktivirati mehanički ventilacioni uređaj (usisni uređaj ili električni ventilator sl. 10 i sl. 11)

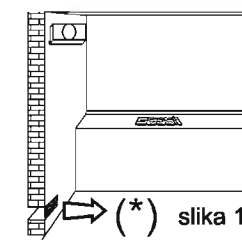
Intenzivna i duga upotreba uređaja zahteva dopunsku ventilaciju. Ovo se može postići otvaranjem prozora ili povećavanjem snage mehaničkog ventilacionog sistema ukoliko je montiran.



slika 9



slika 10



slika 11

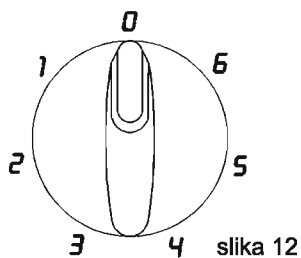
(*) Dovod vazduha: minimalni presek 100 cm²

5) KAKO KORISTITI ELEKTRIČNE PLOČE

Kombinovane grejne ploče mogu biti opremljene običnim ili brzim električnim pločama. Kontrolišu se pomoću prekidača na različitim položajima (pogledati sl. 12) i uključuju se okretanjem prekidača na odgovarajuću regulaciju. Na prednjoj ploči, iznad svakog prekidača je odštampana shema. Shema pokazuje kojoj električnoj ploči koji prekidač odgovara (pogledati sl. 12). Crveno upozoravajuće svetlo ukazuje da ploča radi.

Tablica, čisto indikativnog karaktera, za normalne električne ploče je data ispod:

Za normalne i brze ploče	Intenzitet zagrevanja	Intenzitet zagrevanja
0	Isklj.	
1	Slab	Za bolje rastapanje butera, čokolade itd. Za zagrevanje male količine tečnosti.
2	Nizak	Za zagrevanje veće količine tečnosti. Za pripremanje kremova i sosova koji zahtevaju duže vreme laganog zagrevanja.
3	Spor	Za otapanje zamrznute hrane i pripremu variva, zagrevanje do tačke ključanja ili kipljenja.
4	Srednji	Za zagrevanje hrane do tačke ključanja. Da se delikatna mesa i riba zapeku.
5	Jak	Za kotlete i odreske. Za krčkanje velike količine hrane.
6	Visok	Za zagrevanje velike količine vode do tačke ključanja. Za prženje.

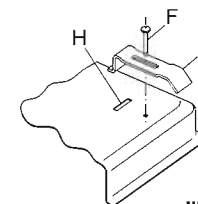


slika 12

MONTIRANJE GREJNE PLOČE

Za modele FV3XW/ FV3EW/ FV3XG/ FV3EG/ FV3XE/ FV3GE

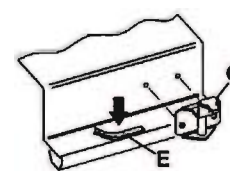
Fiksirajte ploču pomoću držača "S" i podesite istaknuti deo u otvor "H" na dnu; okrenite zavrtanj "F" dok držač "S" ne prione na vrh (sl. 19).



slika 19

FV3VR/FM3VR/FV3XF/FV3XB

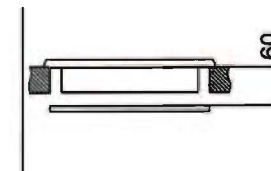
- Izvadite sponu "G" iz pakovanja i montirajte ih u skladu sa shemom na sl. 21
- Učvrstite uređaj pritezanjem spojnih šrafova "F" (videti sl. 22)
- Da bi se izbegao neželjeni kontakt sa površinom zagrejanog roštilja tokom upotrebe, mora se umetnuti drveni isečak i pričvrstiti šrafovima na minimalnoj udaljenosti 60 mm od vrha. (sl. 23)



slika 21



slika 22



slika 23

PROIZVOD	A	B	C	D	E
FV3X6 FV3E6 FV3XW FV3EW FV3XE (PVS 30 2M X) FV3EG FV3XG (PVS 30 2G X)	280	480	57.5	57.5	100 min.
FV3VR (PVS 30 2VM X) FM3VR	285	485	60	60	60 min.
FV3XB (PVS 30 BX) FV3XF (PVS 30 FX)	285	485	60	60	150 min

INSTALACIJA

TEHNIČKE INFORMACIJE ZA INSTALATERA

Montiranje, podešavanje komandi i održavanje mora biti sprovedeno samo od strane kvalifikovanog stručnog lica.

Nepravilno montiranje može izazvati ozledu ljudi, životinja ili materijalnu štetu objekta, za koju se proizvođač neće smatrati odgovornim.

Tokom trajanja uređaja, automatska bezbednost ili regulacija mehanizma na uređaju mogu biti modifikovane jedino od strane proizvođača ili ovlašćenog prodajnog servisa.

MONTIRANJE GREJNE PLOČE

Proverite da li je uređaj u dobrom stanju nakon vađenja iz paketa i da li su unutrašnji delovi stabilno upakovani. U slučaju nedoumice, nemojte koristiti uređaj i pozovite kvalifikovano lice.

- Nikada ne ostavljajte materijal od pakovanja (karton, kese, polistirensku penu, eksere, itd.) u blizini dece pošto ovaj materijal može da bude potencijalan izvor opasnosti.

Dimenzije otvora, koji se nalaze na vrhu ormarića (kuhinjskog elementa) na koji će grejna ploča biti montirana, su pokazane na sl. 17. Držite se datih dimenzija za otvor u koji će uređaj biti smešten.

Uređaj pripada 3. klasi te stoga podleže svim odredbama koje su ustanovljene za ovakve uređaje.

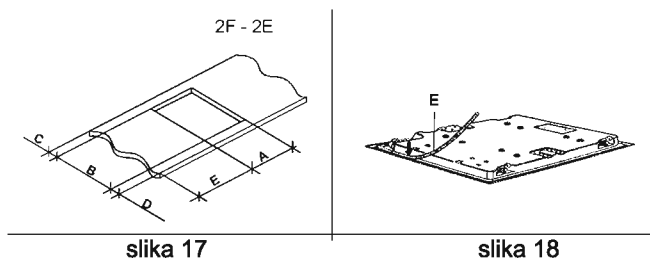
LEPLJENJE GREJNE PLOČE

Grejna ploča ima specijalnu nalepnicu (hermetički izolator), koja štiti od prodiranja tečnosti u kuhinjski element. Čvrsto se držite sledećih instrukcija kako biste adekvatno naneli ovaj sloj:

- Odvojite traku zaštitnog papira sa nalepnice, vodeći računa da providna zaštita i dalje prijanja na samu nalepnicu.

- Okrenite grejnu ploču i pravilno položite nalepnicu "E" (sl. 18) ispod ivice grejne ploče tako da spoljna strana nalepnice potpuno odgovara spoljnjoj perifernoj ivici ploče. Krajevi traka moraju odgovarati jedni drugima, bez preklapanja.

- Ravnomerno i sigurno pričvrstite nalepnicu na ploču, pritiskajući je prstima na mesto.



slika 17

slika 18

UPOZORENJA:

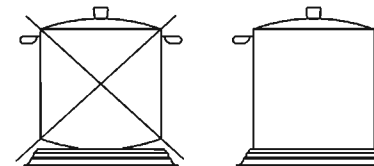
Kada je ploča po prvi put uključena ili ako nije korišćena duži period, trebalo bi da se suši 30 minuta na položaju n° 1. Ovo će ukloniti vlagu koja se možda apsorbirala usled upotrebe izolacionog materijala.

Da biste pravilno koristili uređaj, imajte na umu sledeće:

- Postavite sud na ploču pre uključivanja.
- Koristite šerpe i sudove koji imaju ravna i čvrsta dna (videti sl. 13)
- Nemojte koristiti sudove koji imaju manji prečnik od prečnika ploče.
- Izbrišite dno suda pre no što ga stavite na ploču.
- Nikada nemojte ostaviti uređaj bez nadzora dok su ploče uključene. Držite decu podalje od toplih površina. Proverite da li su drške sudova pozicionirane na ispravan način. Imajte u vidu da pregrejana ulja i masti mogu postati zapaljiva.
- Ploče ostaju tople duži period nakon upotrebe, nikada ih ne dirajte rukama ili drugim predmetima kako biste izbegli opekotine.
- Odmah isključite uređaj sa izvora napajanja ako primetite pukotine na površini ploče.
- Ukoliko ugradna ploča ima poklopac, sva prosuta hrana treba odmah da bude uklonjena sa njega pre otvaranja. Ako uređaj ima stakleni poklopac, on može pući ako je ploča vrela. Uvek isključite sve ploče pre zatvaranja poklopcem.

VAŽNO:

Uvek isključite uređaj iz struje ili zaustavite dotok plina, pre bilo kakve operacije čišćenja.



slika 13

GREJNE PLOČE

Periodično operite grejnu ploču, emajlirane čelične podupirače sudova, emajliranu slavinu ringle "C" i glavu ringle "M" (videti sl. 14) mlakom vodom sa deterdžentom. Svi delovi treba da budu pažljivo oprani i obrisani.

Nikada ih nemojte prati dok su topli i nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva.

Ne dozvolite da se sirće, kafa, mleko, slana voda, limun ili sok od paradajza zadrže suviše dugo na emajliranoj površini.

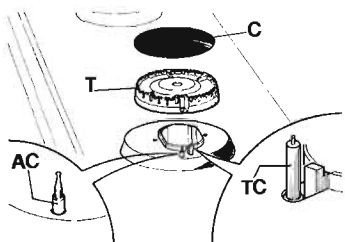
UPOZORENJA:

Pratite sledeće instrukcije pre čišćenja delova:

- Proverite da se otvori kruna ringli nisu začepili stranim telima.
- Proverite da li je emajlirani priključak ringle "C" (sl. 14) dobro pozicioniran na kruni ringle. Mora biti stabilan.
- Ispravan položaj podupirača za sudove je utvrđen okruglim čoškovima, koji treba da su smešteni oko ivične strane grejne ploče.
- Nemojte forsirati ventile ukoliko se teško otvaraju ili zatvaraju. Pozovite tehnički servis za popravke.
- Vodite računa o ploči nakon tretiranja posebnim proizvodima, koji su lako dostupni u prodavnicama. Na ovaj način će površina ploče biti čista i sjajna. Na ovaj način se takođe sprečava formiranje rđi.

VAŽNO:

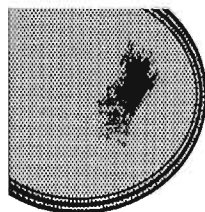
Pre čišćenja uvek isključite uređaj sa dovoda plina ili el. energije.



slika 14



slika 15



slika 16

ČIŠĆENJE

ELEKTRIČNE PLOČE

Ako želite da sačuvate površinu čistom i sjajnom, preporučujemo Vam da koristite silikonski balsam. Upotreba ovih balzama pomaže da zaštitite površinu ploče.

Jako je važno da očistite površinu neposredno nakon svake upotrebe dok je staklo još uvek mlako.

Nemojte koristiti metalne žice, abrazivni prašak ili korozivne sprejeve.

U zavisnosti od stepena zaprljanosti, predlažemo:

- Lake fleke: dovoljno je koristiti vlažnu krpnu.
- Izgoretine ili nataloženost mogu se ukloniti specijalnim strugačem (sl. 15); imajte u vidu da strugač može izazvati posekotine.
- Fleke od tečnosti, koja je iskipela iz suda, mogu biti uklonjene upotrebom sirćeta ili limuna.
- Pazite da ne prospete šećer ili bilo šta sa šećerom. U slučaju da se to desi, isključite prekidač i očistite površinu toplom vodom i ostrim strugačem.
- Nakon izvesnog vremena može se pojaviti metalni trag i ogrebotine (sl. 16), kao posledica nepravilnog čišćenja i pogrešne upotrebe sudova. Ogrebotine se teško uklanjaju, ali ne ugrožavaju ispravan rad ploče.

ČIŠĆENJE FRITIZE

Uz pravilnu negu friteza će sačuvati svoj sjaj dug period i biće lakša za čišćenje. Koristite sunder, vodu i prašak (ili neki proizvod dostupan u radnji) kako biste očistili delove od nerđajućeg čelika, ali samo kada je uređaj hladan. Potom ga očistite čistom suvom krpom, ili jelenskom kožom radi boljih rezultata.

Upozorenje: nikada nemojte sipati ulje u slivnik za odvod vode. Ispraznite ga na specijalnom mestu za odstranjivanje. Nakon upotrebe sačekajte da se ulje potpuno ohladi, potom podignite otpornik, sklonite kotao i sipajte ulje u odgovarajući sud.

Nemojte grebati i ribati uređaj kako ga ne biste trajno izgrebali. Koristite meku četku kako biste razmrдали tvrd talog. Nakon čišćenja uređaja nanesite čistač za metal.

Za svakodnevno čišćenje koristite vlažnu krpnu ili mlaku vodu sa deterdžentom. Isperite hladnom vodom kako biste odstranili ostatke deterdženta.

Mrlje od vode bi trebalo uklanjati sirćetom ili limunom, ili proizvodima za čišćenje na bazi limete. U slučaju tvrdokornog taloga čistite "Sredstvom za nerđajući čelik" ili "Cerafixsom". Nanesite nerazblaženo sredstvo za čišćenje. Sačekajte da proizvod počne da deluje i potom ga potpuno uklonite pomoću hladne vode i obrišite delove suvom krpom.

POVRŠINA ZA KUVANJE

Održavanje površine roštilja: potrebno je redovno čišćenje kako biste produžili vek uređaja. Vrlo je važno da operete površinu nakon svake upotrebe pomoću tople sapunice, potom isperite i pažljivo izbršite. Svi delovi roštilja treba da budu hladni pre čišćenja. Nemojte koristiti metalne žice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje, ili korozivne sprejeve.

Ne dozvolite da sirće, kafa, mleko, slana voda, limun ili sok od paradajza budu u dužem kontaktu sa površinom.

UPOZORENJE:

Da bi grill bio u dobrom stanju nakon upotrebe, trebalo bi da se tretira specijalnim proizvodima koji se mogu kupiti u radnji da bi površina uvek bila čista. Ovaj postupak je neophodan kako bi se sprečilo formiranje rđi