



**TEHNIČKO UPUTSTVO  
ZA PRIKLJUČENJE I UPOTREBU**

## **ELEKTRIČNI ŠTEDNJAK**

**TIP:**

**S 140 55 G/6 - sa klasičnom radnom pločom**

**KS 140 55 G/6 - sa staklokeramičkom radnom pločom**

## POŠTOVANOM KUPCU

Zahvaljujemo Vam na izboru i kupovini našeg štednjaka, u koji je uložen veliki trud da biste njegovom upotrebom bili zadovoljni.

Sigurni smo da ste odabrali kvalitetan i ekonomičan štednjak, koji je rezultat dugogodišnjeg iskustva ove fabrike u proizvodnji aparata za domaćinstva.

Pre montaže i početka korišćenja štednjaka, molimo Vas da pažljivo pročitate ovo uputstvo i da se pridržavate svih saveta datih u njemu, jer ćete na taj način postići stalnu ispravnost i spremnost štednjaka za pravilan rad kao i dugi vek trajanja.

Ukoliko ipak dođe do nekog kvara na štednjaku, potrebno je da se obavezno obratite našem najbližem servisu za stručnu pomoć i otklanjanje kvara. Adrese i brojevi telefona servisa nalaze se na kraju uputstva.

Čuvajte ovo uputstvo, jer Vam ono i kasnije u mnogim situacijama može biti od koristi.

Ako eventualno prodate aparat, dajte kupcu i ovo uputstvo.

### VAŽNA UPOZORENJA!

**VAŽNO: Priključivanje štednjaka na električnu instalaciju moraju obavezno izvršiti stručna i ovlašćena lica u skladu sa važećim zakonskim propisima.**

Ovaj aparat nije predviđen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, motoričkim i mentalnim sposobnostima, ili osobama ograničenih znanja i iskustava bez prisustva osobe zadužene za njihovu bezbednost, odnosno staranje.

**Deca se ne smeju igrati sa ovakvim aparatima.**

Za vreme upotrebe, aparat je vreo. Treba voditi računa da se u toku upotrebe ne dodiruju grejni elementi, rena i delovi pribora, a da se za hvatanje sudova uvek koriste krpe ili rukavice.

Prilikom kuvanja ili pečenja postoji opasnost da kapajuća masnoća ili ulje mogu vrlo brzo planuti, što može dovesti do opekotina i požara. Zato postupak stalno držite pod nadzorom.

Pazite da mesta za kuvanje i dno posude budu čisti i suvi, da je omogućeno dobro provođenje toplote i da se površina grejanja ne ošteti.

Nikada nemojte hladiti zagrejane sudove na mestima za kuvanje koja se ne koriste, jer se ispod njih stvara kondenzat koji ubrzava koroziju.

Nemojte koristiti staklokeramičku ploču kao radnu površinu. Oštrim predmetima možete da napravite ogrebotine.

Priprema hrane u aluminijumskim ili plastičnim sudovima na zagrejanim mestima za kuvanje nije dozvoljena.

Na staklokeramičku ploču nemojte stavljati nikakve plastične predmete ili aluminijumsku foliju.

Ako se na zagrejanu staklokeramičku ploču prospe šećer ili vrlo zaslađeno jelo, odmah obrišite.

Natpisna tablica sa tehničkim karakteristikama nalazi se na zadnjoj strani radne ploče.

Prilikom bilo kakvih popravki ili pomeranja, štednjak se mora isključiti iz električne instalacije i ne sme se uključivati dok se kvar ne otkloni.

Štednjak se može postaviti samostalno uz zid u kuhinjski blok, ali se ne sme postavljati pored viših i lako zapaljivih elemenata čija je temperaturna izdržljivost manja od 75°C ni bliže od 20 mm od ostalih aparata i elemenata.

Razmak između kuhinjske nape ili visećih elemenata i štednjaka treba da bude najmanje 650 mm.

S obzirom da grejne ploče (ili staklokeramička ploča) i staklo rerne dostižu visoke temperature, treba paziti da deca ne dolaze u dodir sa štednjakom kada je uključen.

Kroz otvor za ventilaciju rerne na zadnjoj ivici radne ploče za kuvanje struji vrela para koja nastaje u rerni. Ovaj otvor treba uvek da bude slobodan. Takođe treba upozoriti decu i ostale članove domaćinstva da ne dođu u dodir sa parom.

Štednjak je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i nije dozvoljeno koristiti ga u komercijalne svrhe.

Posle raspakivanja štednjaka iz ambalaže proveriti da nije slučajno oštećen u toku transporta. Ukoliko se primete oštećenja štednjak ne koristiti već pozvati najbliži servis radi otklanjanja nedostataka.

Instaliranje štednjaka smeju vršiti samo stručna i ovlašćena lica u skladu sa ovim uputstvom, a pogrešno instaliranje može da prouzrokuje negativne posledice po lica, stvari ili životinje, za šta proizvođač ne može da se smatra odgovornim.

Električna bezbednost štednjaka je garantovana samo ako je ispravno priključen na instalaciju koja je propisno urađena prema važećim zakonskim propisima o električnoj sigurnosti i ako je ispravno uzemljenje instalacije. Stručno lice koje priključuje štednjak mora da prethodno proveri efikasnost uzemljenja, a proizvođač ne može da snosi odgovornost u slučaju neispravnog uzemljenja instalacije.

Kabl za napajanje štednjaka može da postavlja i menja isključivo stručno i ovlašćeno lice.

Prilikom održavanja i čišćenja štednjak obavezno isključiti iz električne instalacije izvlačenjem utikača iz priključnice.

**VAŽNO: Ako je štednjak priključen na trajnu instalaciju, sredstvo za isključivanje dovoda struje koje ima razdvajanje svih polova od električne struje mora biti ugrađeno u trajnu instalaciju prema važećim nacionalnim propisima.**

Pre uključivanja grejnih ploča, ili grejnih zona štednjaka, na njih postaviti sudove sa hranom da se ne bi pregrejale i oštetile, a ručice sudova obavezno okrenuti prema unutra kako ih ne bi slučajno zakačili i oborili.

Aparat nije namenjen da se upravlja pomoću spoljnog tajmera ili daljinskog sistema.

**Štednjak se nikada ne sme koristiti kao izvor toplote za zagrevanje prostorija.**

## **A. PRIKLJUČIVANJE ŠTEDNJAKA**

### **A.1. POSTAVLJANJE ŠTEDNJAKA**

Posle kupovine i određivanja mesta za postavljanje štednjak treba raspakovati, a ambalažu odložiti u skladu sa propisima o zaštiti životne sredine.

Ako štednjak postavljate na postolje, morate preduzeti mere da se spreči da štednjak sklizne sa postolja.

Visina štednjaka do poklopca, odnosno radne površine iznosi 850 mm.

Fioke je osigurana od neželjenog ispadanja, a izvlači se tako što se horizontalno vuče dok ne udari u graničnik, zatim se malo podigne sa prednje strane i sasvim izvuče. Vraćanje fioke u ležište vrši se obratnim postupkom.

### **A.2. PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU INSTALACIJU**

Štednjak se može priključiti na monofaznu mrežu 230 V i na trofaznu mrežu 400 V 3N~ sa nultim provodnikom, što je prikazano na priključnoj šemi koja se nalazi na zadnjoj strani štednjaka.

Štednjak je fabrički podešen za priključivanje na trofaznu mrežu 400V 3N~ prema slici 2a.

Za priključivanje na monofaznu mrežu 230 V treba umetnuti dva mostića koji se nalaze između priključka N-N na rednoj stezaljci, prema slici 2b.

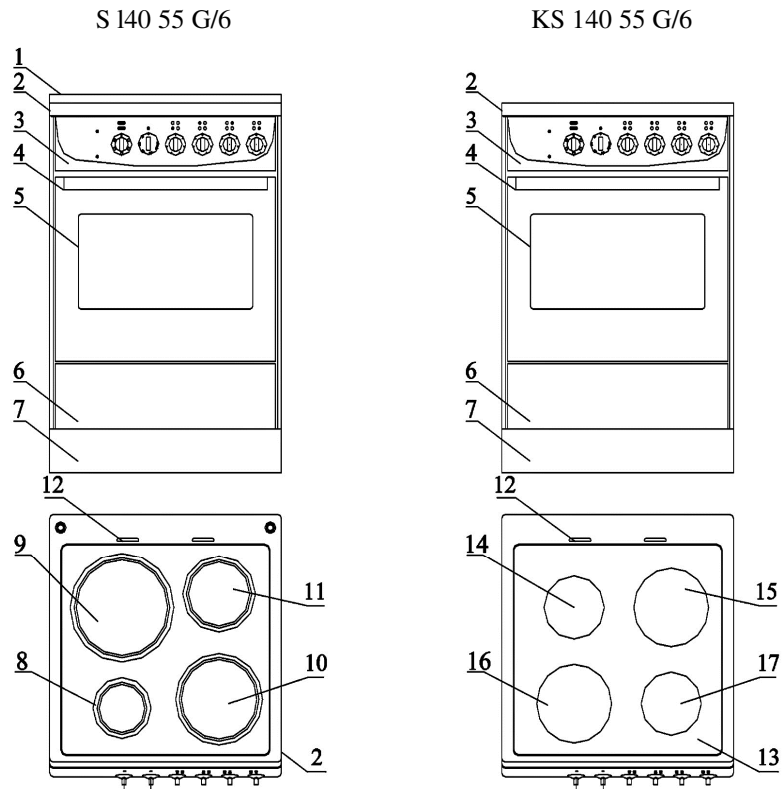
Priključivanje se vrši pomoću izolovanog provodnika tipa H05VV-F, a preporučuje se da najveća dužina kabla bude 1,5 m.

Monofazno priključivanje štednjaka vrši se provodnikom H05VV-F 3x4 mm<sup>2</sup>.

Za trofazno priključivanje treba koristiti provodnik H05VV-F 5x2,5 mm<sup>2</sup>.

Pri priključivanju štednjaka treba voditi računa o mogućnostima već ugrađene kućne instalacije (brojila, zaštitne sklopke, kablovi, osigurači, priključnice i dr.).

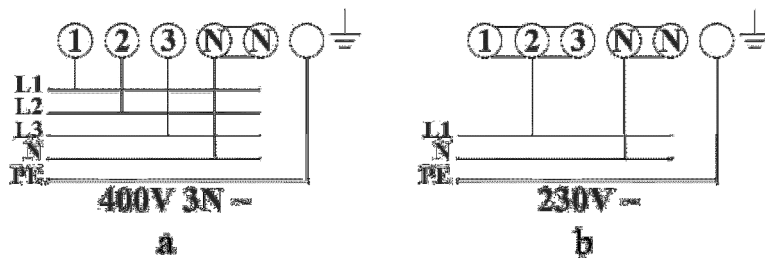
Pri priključivanju štednjaka provodnik se mora provesti kroz uređaj za rasterećenje na zadnjoj strani štednjaka, ali tako da ne dodiruje zadnju stranu štednjaka gde su povišene temperature.



Slika 1

- 1. Poklopac štednjaka
- 2. Radna ploča
- 3. Komandna tabla
- 4. Ručica rerne
- 5. Vrata rerne
- 6. Poklopac fioke
- 7. Cokla
- 8. Grejna ploča 110 mm
- 9. Grejna ploča 220 mm

- 10. Grejna ploča 180 mm
- 11. Grejna ploča 145 mm
- 12. Otvor za odvođenje pare
- 13. Staklokeramička ploča
- 14. Grejna zona 145 mm
- 15. Grejna zona 180 mm
- 16. Grejna zona 180 mm
- 17. Grejna zona 145 mm



Slika 2

## B. UPOTREBA ŠTEDNJAKA

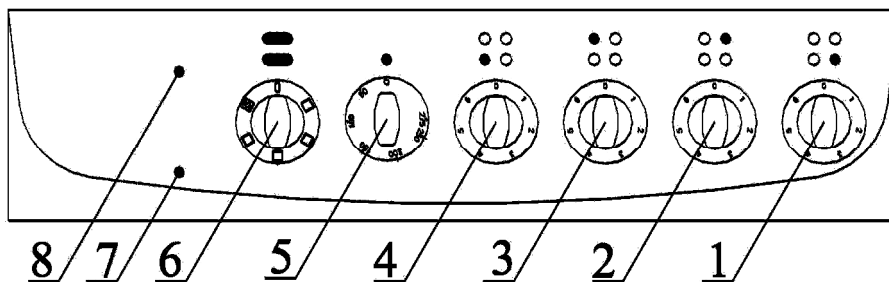
### B.1. RUKOVANJE ŠTEDNJAKOM

Nakon upoznavanja sa rukovanjem štednjaka može uslediti prvo puštanje u rad. Prilikom prvog uključivanja obezbedite provetravanje prostorije jer nanešena zaštita od korozije za kratko vreme razvija neprijatan miris i stvara se dim. To je normalno i prestaje nakon kratkog vremena.

Preporučujemo da kod prvog uključivanja uradite sledeće:

- kod štednjaka tip S 140 55 G/6: uključite sve grejne ploče na maksimum i ostavite da rade 3-5 minuta bez posuda dok se neprijatni mirisi ne izgube,
- kod oba tipa štednjaka: podesite termostat rerne na maksimum, uključite donji i gornji grejač i ostavite da radi oko 30 minuta da bi se odstranili neprijatni mirisi.

Na komandnoj tabli štednjaka (poz. 3, slika 1) smešteni su uređaji za rukovanje i signalizaciju (slika 3).



Slika 3

- 1 - dugme ekspresne grejne ploče Ø180 mm (S 140 55 G/6), ili grejne zone Ø145 mm (KS 140 55 G/6)
- 2 - dugme grejne ploče Ø 145 mm (S 140 55 G/6), ili grejne zone Ø180 mm (KS 140 55 G/6)
- 3 - dugme grejne ploče Ø 220 mm (S 140 55 G/6), ili grejne zone Ø145 mm (KS 140 55 G/6)
- 4 - dugme grejne ploče Ø 110 mm (S 140 55 G/6), ili grejne zone Ø180 mm (KS 140 55 G/6)
- 5 - dugme termostata za rernu
- 6 - dugme sklopke za način delovanja rerne
- 7 - signalna sijalica rerne
- 8 - signalna sijalica grejnih ploča

### B.1.1. GREJNE PLOČE

**VAŽNO: pre otvaranja poklopca štednjaka S 140 55 G/6 uklonite sve što je eventualno prosuto na njega, a pre zatvaranja poklopca pustite da se površina radne ploče za kuvanje ohladi.**

Grejne ploče:

Ø 110 mm - 800 W - 7 položaja, standardna

Ø 145 mm - 1000 W - 7 položaja, standardna, ili ekspresna 1500 W

Ø 180 mm - 2000 W - 7 položaja, ekspresna, ili standardna 1500 W

Ø 220 mm - 2000 W - 7 položaja, standardna

Na štednjaku može biti ugrađena jedna od navedenih ekspresnih grejnih ploča.

Grejne ploče se uključuju preko dugmadi 1, 2, 3 i 4 (slika 3), kada se pali signalna sijalica i svetli sve dok je ploča uključena.

Grejne ploče imaju najveću snagu u položaju dugmeta 6, a najmanju u položaju 1, pa se na taj način vrši izbor temperatura potrebnih za kuvanje jela.

Ekspresna grejna ploča se u položaju dugmeta 6 mnogo brže zagreva tako da se može koristiti za brže pripremanje jela. U njoj je ugrađen ograničivač temperature sa automatskim ponovnim uključanjem. U ostalim položajima dugmeta radi kao standardna grejna ploča. **Ekspresna grejna ploča se razlikuje po tome što u sredini ima crveno obojeni krug.**

Za pravilno kuvanje i iskorišćavanje električne energije treba koristiti posude sa ravnim dnom i približno jednakog prečnika sa grejnim pločama.

Mnogo su bolje posude sa debelim dnom radi bolje raspodele temperature i smanjenja mogućnosti zagorevanja jela. Tanko dno se kod posuda brzo deformiše.

Posudu na grejnu ploču treba postavljati simetrično. Nije pravilno koristiti posudu prevelikog ili premalog prečnika u odnosu na grejnu ploču. Najbolje je da prečnik posude bude jednak sa prečnikom grejne ploče.

Treba izbegavati stavljanje mokrih posuda na grejne ploče. Grejne ploče isključiti malo vremena pre sklanjanja posude da bi se iskoristila akumulirana energija.

Pri korišćenju posebnih sudova morate poštovati uputstva proizvođača.

**Grejne ploče se ne smeju koristiti kao izvori toplote za zagrevanje prostorija.**

### B.1.2. RERNA

Rukovanje rernom vrši se preko dugmeta 6 i dugmeta 5 (slika 3) na sledeći način:

Dugmetom 6 vrši se izbor jednog od 6 načina delovanja rerne, dok se dugmetom 5 vrši izbor potrebne temperature za pečenje.



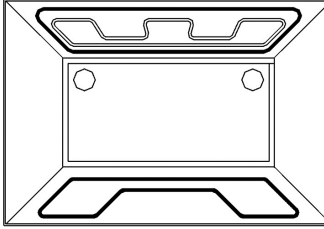


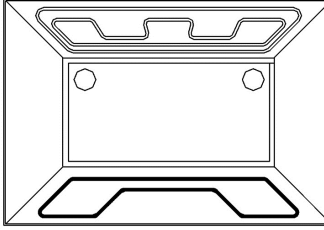

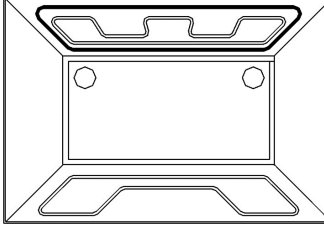

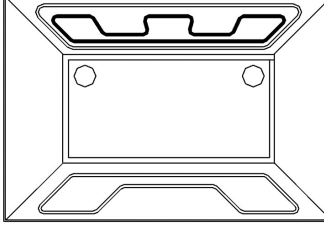
Rerna u ovom štednjaku daje veliki izbor načina pripreme hrane. U ovom uputstvu je opisan način funkcionisanja rerne i njene osnovne mogućnosti, a izbor konkretne kombinacije u vezi načina rada, nivoa postavljanja tepsije ili rešetke i potrebne temperature i vremena pečenja ipak zavisi od zahteva i ličnog iskustva onog ko vrši pripremu hrane.

**VAŽNO: Pri korišćenju infra grejača maksimalna dozvoljena radna temperatura rerne je 220°C.**

**VAŽNA UPOZORENJA:** Pri upotrebi rerne nije dozvoljeno stavljati tepsije, drugo posuđe ili aluminijumsku foliju sa hranom na dno rerne. Takođe ne treba rernu oblagati aluminijumskom folijom jer folija sprečava cirkulaciju vazduha u rerni a može se i zalepiti za zidove rerne.

### B.1.3. NAČIN DELOVANJA RERNE

Izbor načina delovanja rerne vrši se preko dugmeta (poz.6, sl. 3) koje ima 6 položaja.

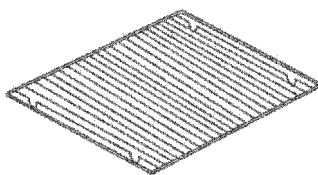
- |   |  |  |
|---|--|--|
|    | 1. Rerna je isključena.  |  |
|    | 2. U ovom položaju pali se sijalica za osvetljenje rerne i svetli sve dok je bilo koji položaj uključen.   |    |
|    | 3. Uključuju se gornji i donji grejač. Ovo je klasičan način pečenja i moguće je pečenje samo u jednom od tri položaja.  |  |
|    | 4. Uključuje se samo donji grejač u rerni, a koristi se kada se želi da se donja strana jela više zapeče ili zagreje. Ovaj položaj se koristi i za čišćenje rerne, a detaljniji postupak je dat u poglavlju "čišćenje štednjaka" (C.1).  |    |
|    | 5. Uključuje se samo gornji grejač u rerni i koristi se kada se želi da se gornja strana jela više zapeče.   |   |
|  | 6. U ovom položaju uključuje se infra grejač a dugme za izbor temperature pečenja (poz. 5, slika 3) ne treba postavljati na temperaturu višu od 220°C da ne bi došlo do pregrevanja rerne. Infra grejač greje jelo isijavanjem (zračenjem), pa omogućava pečenje mesa na grilu. Za sitnije komade mesa (kobasice, pljeskavice, odresci) rešetka se postavi u srednji položaj (2). Krupnije komade mesa do oko 1,5 kg (pile, svinjsko i teleće pečenje) postaviti u srednji položaj (2). Za velike komade mesa od 2 kg i više (ćurka, patka, pleća i dr.) rešetku postaviti u donji položaj (1), a ispod rešetke treba postaviti duboku tepsiju u koju se sipa malo vode radi sakupljanja kapajuće masnoće. Rešetku i tepsiju postaviti u vodiče na bočnim rešetkama. |  |



#### B.1.4. PRIBOR RERNE

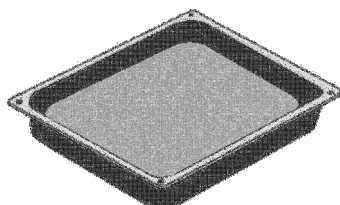
##### 1. VERTIKALNA REŠETKA

Ove rešetke služe kao nosači horizontalne rešetke i tepsija i imaju vođice za tri položaja po visini 1, 2 i 3 odozdo naviše. Skidanje rešetke radi čišćenja i pranja rerne i same rešetke je vrlo jednostavno. Rešetka se u donjem delu uhvati rukom, malo zaokrene i izvadi iz ležišta u gornjem delu. Nameštanje se vrši obratnim postupkom.



##### 2. HORIZONTALNA REŠETKA

Služi za postavljanje posude sa hranom ili za postavljanje hrane neposredno na rešetku. Naročito je praktična za operaciju roštiljanja kada se komadi mesa postavljaju na rešetku. Rešetka ima zakošene bočne graničnike za fiksno postavljanje u duboku tepsiju.



##### 3. TEPSIJA DUBOKA

Namenjena je za pečenje većih komada mesa, hleba, vlažnih kolača, kao i za sakupljanje masnoće pri pečenju i roštiljanju mesa. Pri pečenju mesa treba često dolivati vodu u tepsiju da masnoća ne bi zagorela.

#### B.1.5. UPOTREBA STAKLOKERAMIČKE PLOČE

Na staklokeramičkoj ploči krugovima su obeležene grejne zone, a njihove veličine i snaga date su sledećoj tabeli.

GREJNA ZONA	
Prečnik (mm)	Snaga (W)
145 (165)	1200
180 (200)	1700

Staklokeramička ploča opremljena je sa 4 normalne grejne zone za kuvanje. Regulacija grejnih zona vrši se preko odgovarajućih dugmadi prema slici 3.

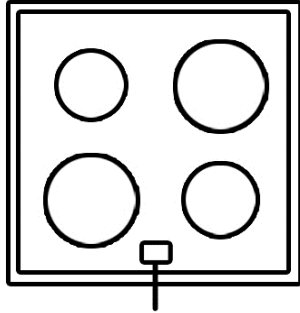
U zavisnosti od izabranog položaja dugmeta grejna zona preko posebnog termostata održava konstantnu temperaturu. Za korišćenje grejnih zona važe ista uputstva kao i za grejne ploče.

Staklokeramička ploča je snabdevena i sa svetlosnim indikatorima preostale toplote na grejnim zonama. Odgovarajući svetlosni indikator počinje da svetli kad uključena grejna zona dostigne temperaturu od 50°C i svetli sve dok se grejna zona, po isključenju, ne ohladi ispod te temperature - slika (a).

## VAŽNA UPOZORENJA

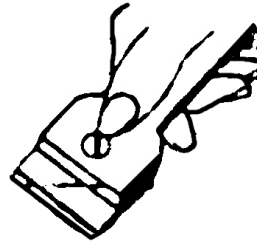
- Ne uključivati grejne zone bez ili sa praznom posudom.
- Izbegavati mogućnost preliivanja tečnosti (kipljenje). Ako ipak do toga dođe odmah isključiti sve grejne zone, skinuti posude i posle hlađenja očistiti ploču.
- Veće i trajno oštećenje ploče može nastati sagorevanjem šećera.
- Pre uključivanja grejnih zona na ploči ne sme biti nikakvih drugih predmeta osim posuda za kuvanje.

**UPOZORENJE: ako je površina ploče naprsla, isključiti aparat kako bi se izbegla mogućnost električnog udara.**



Indikator preostale toplote

Slika (a)



Slika (b)

## ODRŽAVANJE STAKLOKERAMIČKE PLOČE

Ne koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete.

Za čišćenje staklokeramičke ploče važe odredbe poglavlja "čišćenje štednjaka" iz ovog uputstva.

Čišćenje vršiti posle hlađenja ploče toplom vodom sa malo deterdženta ili univerzalnog sredstva za čišćenje, isprati čistom vodom i osušiti mekom krpom.

Gruba nečistoća ili zagorela hrana čisti se pomoću specijalne strugaljke - slika (b).

## C. ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

### C.1. ČIŠĆENJE ŠTEDNJAKA

Ne koristiti abrazivna sredstva ili oštre metalne predmete za čišćenje staklenih površina, pošto se tako mogu ogrebat, što može dovesti do pucanja stakla.

Prilikom čišćenja štednjaka nije dozvoljena upotreba brusnih papira, grubih predmeta ili agresivnih hemikalija, jer može doći do trajnih oštećenja emajliranih i hromiranih površina, stakla i bakelitnih (plastičnih) delova. Sve emajlirane, sjajne (hromirane) i staklene površine, kao i dugmad i ručice, čistiti kada je štednjak hladan, mekom krpom sa toplom vodom u kojoj je rastvoren neutralan deterdžent. Ako su delovi izuzetno mnogo zaprljani u vodu dodati i malo sirćetne kiseline.

Posle čišćenja sve delove obrisati suvom krpom.

Grejne ploče čistiti vlažnom krpom, a zatim ih odmah obrisati suvom krpom.

Okviri grejnih ploča su od nerđajućeg čelika i zbog termičkih opterećenja mogu tokom upotrebe da promene boju u bleđozutu. Ova pojava je fizički uslovljena. Požutela mesta možete čistiti uobičajenim sredstvima za čišćenje metala. Nemojte koristiti sredstva sa agresivnim hemikalijama pošto prouzrokuju ogrebotine.

Rernu treba čistiti redovno posle svake upotrebe da zaostala nečistoća i masnoća ne bi zagorela. Ako ipak do toga dođe treba postupiti na sledeći način:

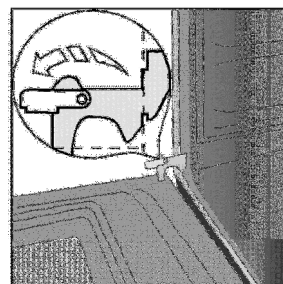
U duboku tepsiju sipati oko pola litra vode i postaviti je u donji položaj. Uključiti zatim samo donji grejač, i rernu zagrejati na oko 50°C, pa je posle pola sata isključiti. Za to vreme ostaci hrane će dovoljno omekšati da se krpom mogu lako odstraniti.

Masnoća se najlakše odstranjuje toplom sapunicom dok je rerna još topla.

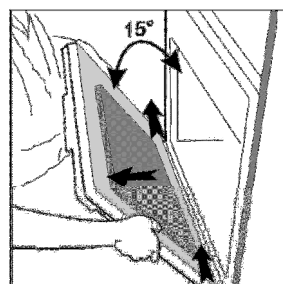
Prilikom čišćenja štednjaka nije dozvoljeno neovlašćeno skidati radnu ploču, komandnu ploču i zadnju stranu štednjaka.

Skidanje vrata rerne vrši se tako što se vrata potpuno otvore i zakačke na šarnirima okrenu do kraja unazad (slika 4a). Vrata se onda polako zatvaraju dok pokretni deo šarnira ne nalegne na zakačke, a to je kad vrata budu pod uglom od približno 15°.

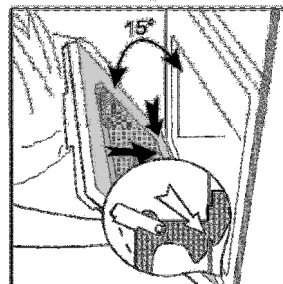
Vrata onda uhvatiti sa strane, malo ih podignuti i polako izvuci iz ležišta (slika 4b).



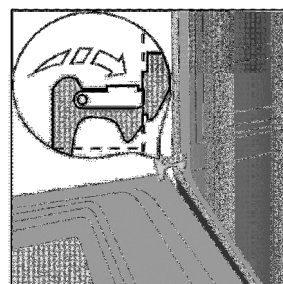
a



b



c



d

Slika 4

Nameštanje se vrši obratnim postupkom. Vrata, takođe pod uglom od 15° uvući u ležišta prednje strane rerne na obe strane istovremeno i namestiti ih tako da zarezi na šarnirima pravilno upadnu kao na slici 4c. Važno je proveriti da li su zarezi na šarnirima pravilno namešteni, jer u suprotnom vrata neće funkcionisati. Zatim vrata potpuno otvoriti i pomične zakačke vratiti do kraja napred (slika 4d), pa vrata polako zatvoriti.

**Važno: za čišćenje štednjaka ne sme se koristiti aparat za čišćenje parom.**

## C.2. ODRŽAVANJE ŠTEDNJAKA

Sve kvarove na štednjaku mogu otklanjati serviseri proizvođača ili stručna i ovlašćena lica.

Izuzetno, sam kupac može otkloniti sledeće kvarove:

- Ako u štednjaku nema struje proveriti da li su osigurači u električnoj instalaciji ispravni.
- Kada pregori sijalica za osvetljenje rerne treba isključiti štednjak iz električne instalacije, a zatim u rerni odvijanjem skinuti poklopac sijalice. Posle toga se može zameniti sijalica koja mora biti ista kao ona u štednjaku (E 14, 220-250 V, 25 W).

**UPOZORENJE:** pre zamene sijalice proveriti da li je aparat isključen, kako bi se izbegla mogućnost električnog udara.

Ostale kvarove ne smeju otklanjati neovlašćena lica.

## C.3. USLOVI GARANCIJE

**C.3.1.** Popravka aparata u garantnom roku vrši se po pravilu kod krajnjeg korisnika, ili u „Alfa Plam“ servisnoj radionici ukoliko Alfa Plam proceni da za to postoji potreba.

**C.3.2.** Krajnji korisnik nema nikakvih troškova za izvršene popravke u garantnom roku.

**C.3.3. Garancija prestaje da važi u sledećim slučajevima:**

- priključivanje proizvoda ili popravku obavilo neovlašćeno lice, odnosno ukoliko su bili ugrađeni neoriginalni delovi,
- ako aparat nije pravilno korišćen u skladu sa ovim uputstvom,
- ako je pri upotrebi došlo do mehaničkog oštećenja aparata,
- ako je aparat korišćen u komercijalne svrhe,
- ako je oštećenje nastalo u transportu posle prodaje aparata,
- ako je do kvarova došlo zbog nepravilne montaže, nepravilnog održavanja ili mehaničkog oštećenja od **strane** kupca,
- greške koje su posledica smetnje iz okoline (udar groma, električne struje, poplave i sl.).

**C.3.4. Garancija ne obuhvata**

- sijalicu rerne, staklo rerne i staklokeramičku ploču,

- manja odstupanja u boji određenih pozicija (kao što su poklopac štedanjaka, profil grejne ploče, dugmad, ručica rerne i sl.)
- povećanje bučnosti koje je posledica starenja, nepravilnog priključenja i postavljanja itd, a koje ne utiču na funkciju aparata,
- estetske greške koje ne utiču na funkciju i sigurnost aparata,
- greške koje načini strano telo ubačeno u aparat.

#### **C.4.SERVISNE INTERVENCIJE**

##### **C.4.1.Servisne intervencije u garantnom roku**

Pravo na popravku u garantnom roku se ostvarujete uz fiskalni račun i overeni garantni list od strane prodavca. Početak garantnog roka dokazujete serviseru predočavanjem originalnog računa za kupljeni aparat na kojem je vidljiv datum kupovine, naziv i adresa prodavca i overenim garantnim listom sa popunjenim datumom prodaje.

Pri prijavi kvara takodje servisnom centru obavezno morate navesti: tip, serijski broj i datum proizvodnje aparata, koje možete naći na garrantnom listu ili natpisnoj tablici.

##### **C.4.2.Servisne intervencije izvan garantnog roka**

Servisne intervencije izvan garantnog roka vrše se zamenom originalnih delova na teret korisnika aparata.

#### **C.5.VREME GARANTOVANOG SERVISIRANJA**

Pod tim se podrazumeva vreme u kojem garantujemo servis, pribor i rezervne delove, počevši od dana kupovine aparata. U slučaju promene modela aparata, garantujemo odgovarajuće jednako vredne alternative izvedbe, neutralnog dizajna i neutralne nijanse.

Vreme garantovanog servisiranja (obezbedjivanje rezervnim delovima) je u skladu sa važećim zakonskim propisima.

<b>D. TEHNIČKE KARAKTERISTIKE</b>		
<b>ELEKTRIČNI ŠTEDNJAK (TIP)</b>	<b>S 140 55 G/6</b>	<b>KS 140 55 G/6</b>
<b>DIMENZIJE (visina/širina/dubina) mm</b>	850 / 550 / 600	
<b>RADNA PLOČA</b>	Grejne ploče (zone) za kuvanje (Ø mm /W)	
	GPE – ekspresne GPS – standardne	Staklokeramička ploča
Napred levo	GPS 110 / 800	180 (200) / 1700
Pozadi levo	GPS 220 / 2000	145 (165) / 1200
Napred desno	GPE 180 / 2000 ili GPS 180 / 1500	145 (165) / 1200
Pozadi desno	GPS 145 / 1000 ili GPE 145 / 1500	180 (200) / 1700
<b>RERNA (visina/širina/dubina) mm</b>	320 x 460 x 475	
Dugme za izbor načina delovanja Dugme termostata	1 + 1	
Položaji za pečenje	3	
Gornji / infra grejač (W)	950 / 2200	
Donji grejač (W)	1150	
Sijalica za osvetljenje rerne (W)	25	
<b>NAČINI RADA RERNE</b>	6	
1. Rerna isključena (W)	0	
2. Osvetljenje rerne (W)	25	
3. Gornji / donji grejač (W)	2100 + 25	
4. Donji grejač (W)	1150 + 25	
5. Gornji grejač (W)	950 + 25	
6. Infra grejač (W)	2200 + 25	
<b>Maksimalna temperatura (°C)</b>	275	
<b>Napon napajanja / frekvencija (V / Hz)</b>	400V 3N ~ /230V 50Hz	
<b>Nazivni napon grejnih ploča i grejača (V)</b>	230	
<b>Snaga radne ploče (W)</b>	5800	
<b>Snaga rerne ukupno (W)</b>	2225	
<b>UKUPNA PRIKLJUČNA SNAGA (W)</b>	<b>8025</b>	

