

# gorenje



AI01



SRB

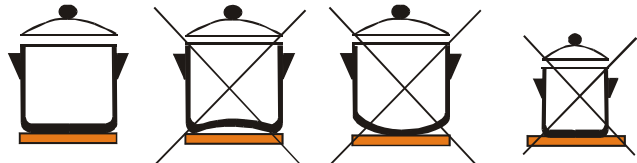
ELEKTRIČNI ŠPORET


RU

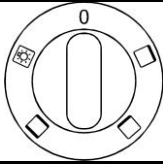





ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

SRB	RU
<p>Poštovani kupac, zahvaljujemo Vam na poverenju, koje ste nam iskazali kupnjom našeg električnog šporeta. Uputstva koja slede pomoći će Vam u razumevanju njegovih funkcija i bezbednom rukovanju aparatom. Nadamo se da će Vam aparat uspešno služiti niz godina.</p>	<p>Уважаемый покупатель! Вы приобрели прибор из нашей новой серии электрических плит. Надеемся, что он будет служить долго и надежно. Советуем вам ознакомиться с этой инструкцией и пользоваться прибором в соответствии с ней.</p>
VAŽNA UPOZORENJA	ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proverite dali podaci o naponu električne struje s natpisne tablice odgovaraju naponu Vaše električne instalacije.</li> <li>• Aparat je potrebno priključiti na električnu mrežu u skladu s dijagramom spojeva.</li> <li>• Sve zahvate u vezi postavljanja, popravaka, regulisanja i prilagođavanja aparata smeju da vrše samo ovlašćena lica.</li> <li>• Priklučenje šporeta mora biti opremljeno višepolnim šalterom, čiji razmak između vodiča je najmanje 3 mm.</li> <li>• Šporet ne sme da se koristi u nikakve druge svrhe osim toplotne obrade hrane, inače postoji opasnost kvarenja zbog prevelikog toplotnog opterećenja. Garancija ne pokriva kvarove, nastale zbog nepravilnog korišćenja aparata.</li> <li>• U blizini ploča za kuvanje, kao i grejača rerne, odnosno u donjoj fioci šporeta ne smete držati zapaljive stvari.</li> <li>• Pazite da priključni gajtan ne dođe u dodir s vrućim pločama za kuvanje ili drugim vrućim delovima šporeta.</li> <li>• Ako aparat nije u upotrebi, neka svi šalteri budu ugašeni.</li> <li>• Preporučujemo da svake dve godine dadete ovlašćenom servisu pregledati delovanje šporeta i uraditi odgovarajuće održavanje. Time ćete produžiti životni vek aparata, a sebi obezbediti zadovoljstvo i bezbednu upotrebu.</li> <li>• Pre čišćenja ili popravaka obavezno isključite šporet iz električne mreže glavnim šalterom.</li> <li>• Ako otkrijete kvar na aparatu, ne pokušavajte ga popraviti sami, već pozovite ovlašćeno lice da to uradi.</li> <li>• Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost za štetu, nastalu kao posledica nepoštivanja uputstava i saveta iz ovog priručnika.</li> <li>• Za kuvanje ne koristite pomagala s oštećenim površinama, ili drugim oštećenjima od habanja ili nepravilnog rukovanja.</li> <li>• Ne čistite aparat visokotlačnom napravom na paru.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, соответствует ли напряжение в вашей сети номинальному напряжению питания, указанному на табличке характеристик.</li> <li>• Устройство должно быть подключено к сети в соответствии со схемой подключения.</li> <li>• Установку, ремонт, настройку и другие вмешательства в работу прибора может выполнять только квалифицированные специалисты из авторизованного сервисного центра.</li> <li>• Перед прибором к сети следует подключить однополярный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.</li> <li>• Плиты разрешается использовать только для приготовления пищи. В случае использования прибора для других целей существует риск возникновения неисправностей, связанных с излишней тепловой нагрузкой. Гарантия не распространяется на неполадки, вызванные неправильным использованием плиты.</li> <li>• Убедитесь, что соединительные кабели других приборов не вступают в контакт с поверхностью плиты и другими горячими деталями. Не допускается расположение легковоспламеняющихся материалов рядом с поверхностью плиты, нагревательными элементами или в ящике плиты.</li> <li>• Если плита не используется, убедитесь, что все выключатели находятся в отключенном положении.</li> <li>• Во время чистки или ремонта основной выключатель питания должен находиться в отключенном положении.</li> <li>• При обнаружении неисправности электрической части плиты не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно. Прекратите использование плиты и обратитесь к квалифицированному персоналу для проведения ремонта.</li> <li>• Производитель не несет ответственности за возможные повреждения, вызванные нарушением указаний и рекомендаций, представленных в этой инструкции.</li> <li>• При чистке плиты не используйте потоковые чистящие средства.</li> </ul>
PAŽNJA!	ВНИМАНИЕ!
<p>U slučaju da na površini ploče za kuvanje uočite bilo kakve pukotine, aparat odmah isključite iz električne mreže.</p>	<p>Не используйте поврежденные стеклокерамические поверхности. Отключите прибор от сети и свяжитесь с центром технического обслуживания.</p>



KONTROLNA TABLA ZA UPRAVLJANJE APARATOM	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dugme za upravljanje leve prednje ploče</li> <li>2. Dugme za upravljanje leve stražnje ploče</li> <li>3. Dugme za upravljanje desne zadnje ploče</li> <li>4. Dugme za upravljanje desne zadnje ploče</li> <li>5. Dugme termostata rerne</li> <li>6. Dugme za izbor funkcije rerne</li> <li>7. Kontrolno svetlo termostata</li> <li>8. Kontrolno svetlo delovanja</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Кнопка управления левой передней варочной зоны</li> <li>2. Кнопка управления левой задней варочной зоны.</li> <li>3. Кнопка управления правой варочной зоны.</li> <li>4. Кнопка управления правой передней варочной зоны</li> <li>5. Термостат.</li> <li>6. Переключатель функции духовки.</li> <li>7. Сигнальная лампочка термостата.</li> <li>8. Сигнализация включенного состояния прибора.</li> </ol>
UPUTSTVA ZA PRVU UPOTREBU	РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПЕРВОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПЛИТЫ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pre prve upotrebe aparata, uklonite s njega sav zaštitni materijal i ambalažu.</li> <li>• Pojedine delove i komponente ambalaže moguće je reciklovati. Rukujte tim materijalima u skladu s važećim uputstvima i zakonskim propisima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перед использованием печи должны быть удалены от всех упаковочных материалов.</li> <li>• Различные части и компоненты переработке упаковки. Относитесь к ним в соответствии с действующими нормами и национальным законодательством.</li> <li>• Перед использованием печи (включая печи) и аксессуары чистить.</li> <li>• После сушки очищенные поверхности, поверните главный выключатель и выполнять другие действия в соответствии с инструкциями.</li> <li>• Обратите внимание, что не может чистить и демонтировать другие части плиты, чем указано в главе очистки.</li> </ul>	
<p><b>RERNA</b></p> <p>Dugme za izbor funkcije rerne okrenite u položaj gornji i donji grejač. Postavite termostat na 250° C te ostavite rernu da radi sa zatvorenim vratima 1 čas. U tom razdoblju obezbedite zadovoljavajuće prozračivanje sobe.</p> <p>Ovim ćete postupkom pre prvog pravog pečenja odstraniti sredstva za zaštitu materijala te eventualne neprijatne mirise iz unutrašnjosti rerne.</p>	<p><b>ДУХОВКА</b></p> <p>Перед первым использованием духовки установите переключатель функций в положение использования верхнего и нижнего нагревателей. Установите термостат в положение 250 °C и оставьте духовку в рабочем состоянии при закрытой дверце на 1 час. Обеспечьте достаточную вентиляцию комнаты.</p> <p>Этот процесс удалит все вещества и запахи, оставшиеся в духовке после заводской обработки.</p>	
KUVANJE NA ŠPORETU	ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЛИТЫ	
<p><b>НАПОМЕНА:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparat smeju da koriste samo odrasla lica, i pritom moraju pošтовати ova uputstva. Malu decu nikad ne ostavljajte bez nadzora u prostoriji, u kojoj se nalazi šporet.</li> <li>• Aparat smeju da koriste samo odrasla lica, i pritom moraju pošтовати ova uputstva. Malu decu nikad ne ostavljajte bez nadzora u prostoriji, u kojoj se nalazi šporet.</li> <li>• Električni šporet je aparat, kojeg je u toku njegova delovanja potrebno nadzirati.</li> <li>• Policu za pečenje, postavljenu u odgovarajuće vodilice, možete opteretiti do tri kilograma, dok na rešetku s tepsijom ili na pladanj za pečenje možete da stavite do 7 kg tereta.</li> <li>• Pladnjevi i tepsije nisu namenjene dugotrajnom čuvanju hrane (više od 48 časova). Za duže čuvanje, hranu stavite u odgovarajuću posudu.</li> </ul>	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДАЕМ!</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• В соответствии с данной инструкцией использовать прибор разрешается только совершеннолетним лицам. Не допускается оставлять маленьких детей без присмотра в комнате, где установлен прибор.</li> <li>• Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они пребывают под присмотром или получили инструкции от лиц, ответственных за их безопасность.</li> <li>• Необходимо следить, чтобы дети не играли с прибором. Работа электрической плиты требует постоянного наблюдения.</li> <li>• Масса противня с блюдом, вставляемого в пазы духовки, не должна превышать 3 кг. Масса сковороды с блюдом, помещаемой на решетку, не должна превышать 7 кг.</li> </ul>	

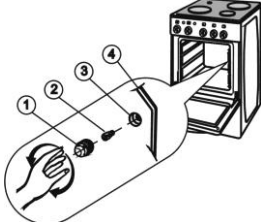
<p><b>PLOČE ZA KUHANJE - STAKLO-KERAMIČKE PLOČE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dugmetom za upravljanje možete odabrati jednog od šest mogućih položaja za regulisanje temperature, i to od minimalne na položaju 1 do maksimalne na položaju 6.</li> <li>• Proizvođač ne preuzima odgovornost za ozele lica ili za materijalnu štetu, nastalu kao posledica nepravilnog rukovanja aparatom</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Противни и сковороды не рассчитаны на долгосрочное хранение пищи (дольше 48 часов). Для продолжительного хранения поместите пищу в подходящую посуду.</li> </ul> <p><b>СТОЛ ВАРОЧНЫЙ - ЭЛЕКТРОВАРОЧНОЙ ЗОНЫ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• С помощью переключателя управления можно выбрать один из шести вариантов температуры: от минимальной в позиции 1 до максимальной в позиции 6.</li> <li>• Производитель не несет ответственности за дефекты стеклокерамической полки, вызванные использованием неподходящей посуды или неправильным использованием.</li> </ul>
	
<p><b>NAČELA KORISČENJA STAKLO-KERAMIČKE PLOČE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Staklo-keramička ploča prilikom pravilne manipulacije prema uputstvu ispunjava sve zahteve koji se traže od istog uređaja u domaćinstvu.</li> <li>• Pre prvog korišćenja uređaja neophodno je glavni prekidač i uređaj redovno očistiti (sredstva za čišćenje, vidi: poglavlje "Čišćenje i održavanje").</li> <li>• Uređaj prema uputstvu za rukovanje mogu posluživati samo odrasla lica.</li> <li>• Nije dozvoljeno ostavljati decu bez nadzora kraj uređaja koji radi.</li> <li>• Električna ploča za kuvanje je uređaj čiji rad zahteva nadzor.</li> <li>• Izbegavati grejanje praznih emajliranih posuda, njihova dna se na taj način mogu oštetiti i prilikom prenošenja posude se površina ploče za kuvanje može se oštetiti.</li> <li>• Nisu dobre posude sa brazdama, odn. sa rupicama na dnu.</li> <li>• Zbog postizanja najboljih rezultata, (prilikom kuvanja na indukcijskoj zoni kuvanja) dno metalnih posuda bi trebalo biti od 2-3 mm jako, kod posuda od nerđajućeg čelika sa umetnutim (sendvič) dnom od 4 do 6 mm.</li> <li>• Na sobnoj temperaturi dno bi trebalo biti malo udubljeno, pošto se na užarenosti širi, i bi kasnije na površini zone kuvanja bilo ravno. Ovim se obezbeđuje minimalan gubitak toplote prilikom dodira površina.</li> <li>• Ako hoćete da sprečite ogrebotine na staklo-keramičkoj ploči koristite posude sa čistim i glatkim dnom.</li> <li>• Uvek se trudite da dno posude koju koristite odgovara veličini prečnika izabrane zone kuvanja.</li> <li>• Toplota nastala na dnu lonca zavisi o prečniku lonca. Što je lonac manji, manja je i snaga. Ne dolazi do uzaludnog trošenja energije, ukoliko zona kuvanja nije sasvim pokrivena sa loncem. Međutim, lonac uvek stavite na sredinu zone kuvanja.</li> <li>• Zbog kuvanja hrane na tački vrenja koristite veći stepen snage. Posle toga kad se</li> </ul>	<p><b>ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нагревается только та часть поверхности панели, которая обозначена графически. Остальная часть поверхности остаётся относительно холодной и её можно использовать, если необходимо отставить кастрюлю с варочной зоны.</li> <li>• Красное излучение от нагревательного элемента может под определённым углом зрения просвечивать через толщину плоскости панели в области обозначенной зоны.</li> <li>• Не используйте варочную панель с иной целью, например, как рабочую поверхность кухонного стола.</li> <li>• Стеклокерамическая панель не должна применяться для отапливания помещения.</li> <li>• Избегайте нагрева пустой эмалированной посуды, так как этим можно повредить панель, а при сдвиге посуды панель можно поцарапать.</li> <li>• Непригодны для использования кастрюли с рифлёным дном или с заусенцами на дне, которыми можно панель поцарапать.</li> <li>• Случайно поцарапать панель можно песком, попавшим на неё при чистке овощей, остатками чистящего средства, а также острыми гранями перстней.</li> <li>• При приготовлении пищи нужно пользоваться посудой с ровным дном, диаметр которой не должен быть меньше, чем диаметр варочной зоны, чтобы не произошло срабатывание ограничителя температуры в результате перегрева варочной зоны.</li> <li>• Варочную панель содержите сухой и чистой. При необходимости, попавшие на варочную зону в момент приготовления куски пищи нужно удалить немедленно скребком из принадлежностей плиты, а окончательную очистку стеклокерамической панели выполнить сразу же, после окончания приготовления пищи.</li> <li>• Попавшие на панель сахар, варенье, мармелад и т.п., необходимо очистить моментально, так как длительное воздействие остатков этих продуктов может нарушить структуру стеклокерамической панели.</li> </ul>

<p>hrana već kuva prebacite na manju snagu zone kuvanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne koristite zdjelice od Aluminijske folije niti posuđe proizvedeno od materijala koje sadrži aluminijum.</li> <li>• Na vrele zone kuvanja ne odlagati predmete od veštačke mase (kšike, zdjelice, cedila i sl.), ovi materijali se tope i lako zagore.</li> <li>• Preterano ugrejana mast i ulje može se zapaliti, zato je prilikom pripreme hrane na masti i ulju potrebno paziti (fritanje hrane i sl.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При приготовлении пищи посуда не должна касаться или устанавливаться на лакированную раму стеклокерамической панели.</li> <li>• Используйте накопленное тепло электроварочной зоны, отключая её перед окончанием готовки.</li> <li>• При варке прикрывайте кастрюлю крышкой, а электрическую мощность электроварочной зоны регулируйте так, чтобы не нужно было сдвигать или снимать крышку.</li> </ul>
<p><b>VAŽNA UPOZORENJA</b> Nemojte uključivati mesta za kuvanje bez sudova i nikad ih nemojte koristiti za grejanje prostorije!</p>	<p><b>ВАЖНО</b> Готовить зоны не должна быть использована без кастрюли, чайник, может быть уничтожено !</p>
<p><b>UPOTREBA RERNE</b></p>	<p><b>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</b></p>
<p><b>UNUTRAŠNOST RERNE</b> Rerna ima utisnute stranice i tri vodilice za rešetku. U unutrašnjosti rerne nalaze se gornji grejni element, grejni element za roštilj, dok se donji grejni element nalazi pod dnom rerne. Neki modeli imaju i kružni grejač s ventilatorom.</p>	<p><b>ДУХОВКА</b> На верхней стенке духовки расположены верхний нагревательный элемент с нагревательным элементом гриля. Нижний нагревательный элемент расположен под дном духовки. Круговой нагревательный элемент и вентилятор расположены на задней стенке духовки за распределительным кожухом.</p>
<p><b>PALJENJE I GAŠENJE RERNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dugmetom za upravljanje rerne izaberite određenu funkciju. Dugme možete da okrećete u oba smera.</li> <li>• Termostatom izaberite temperaturu za pripremu hrane, i to u rasponu od 50 do 250°C. Za regulisanje veće temperature okrećite dugme termostata udesno. Ako dugme termostata okrećete u suprotnom smeru (ulevo), temperatura se smanjuje.</li> </ul>	<p><b>УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ручку переключателя функций духовки, которую можно поворачивать влево и вправо, установите на требуемую функцию. Ручку термостата установите на требуемую температуру.</li> <li>• Температура внутри духовки поддерживается термостатом на выбранной величине в диапазоне от 50 до 250°C. Ручку термостата можно поворачивать только вправо, до максимальной температуры, и обратно (установленная температура уменьшается), до нулевого положения.</li> </ul>
<p><b>Ako dugme termostata postavite u početni položaj (0) na silu (okretanjem udesno), možete ga oštetiti.</b></p>	<p><b>При насильном повороте ручки за нулевое положение может произойти механическое повреждение термостата !</b></p>
<p>VSTAVLJANJE ŽIČANE POLICE</p>	<p>ВСТАВКА СЕТКИ В ДУХОВКУ</p> 

FUNKCIJE I UPOTREBA RERNE	ФУНКЦИИ ДУХОВКИ И ИХ ПРИМЕНЕНИЕ
	
<p style="text-align: center;"></p> <p>Osvetljenje unutrašnjosti rerne je uključeno čim izaberete neku od funkcija rerne.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Освещение духовки, работающее при установке всех функций.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	
<p>Statička toplota rerne iz gornjeg i donjeg grejača. Dugmetom termostata možete izabrati temperaturu od 50 do 250° C.</p>	<p>Статический нагрев духовки с использованием верхнего и нижнего нагревательных элементов. На термостате можно установить температуру в пределах 50–250° C.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	
<p>Rerna djeluje samo s donjim grejačem. Toplota se prenosi prirodnom izmenom. Dugmetom termostata možete izabrati temperaturu od 50 do 250° C. <b>Savet:</b> ova je funkcija prikladna za dovršenje pečenja jela, kojima je potrebna viša temperatura s donje strane.</p>	<p>Нагрев с использованием нижнего нагревательного элемента. Можно установить температуру в пределах 50–250° C. <b>Совет.</b> Эта функция используется для запекания, требующего высокой температуры нагрева снизу.</p>
<p style="text-align: center;"></p>	
<p>Rerna deluje samo s gornjim grejačem. Toplota se prenosi prirodnom izmenom. Dugmetom termostata možete izabrati temperaturu od 50 do 250° C. <b>Savet:</b> ova je funkcija prikladna za dovršenje pečenja jela, kojima je potrebna viša temperatura s gornje strane, odnosno za hrskavu koranicu.</p>	<p>Нагрев с использованием верхнего нагревательного элемента. Позволяет установить температуру в пределах 50–250° C. <b>Совет.</b> Эта функция используется для запекания блюд, требующих высокой температуры нагрева сверху (для образования корочки).</p>
<p>Kao okvirni savet navodimo preporučljive temperature za pripremu određenih vrsta jela:</p>	<p>Требуемое время и температура, необходимые для приготовления каждого вида блюда, могут быть более точно установлены в соответствии с Вашим опытом и навыком.</p>
<p>50 – 70° C - Sušenje</p>	<p>50 - 70°C - сушение</p>
<p>80 - 100° C - Konzervisanje</p>	<p>80 - 100°C - стерилизование</p>
<p>130 - 150° C - Dinstanje</p>	<p>130 - 150°C - тушение</p>
<p>180 - 220° C - Pečenje dizanog testa</p>	<p>180 - 220°C - выпечка изделий из теста</p>
<p>220 - 250° C - Pečenje mesa</p>	<p>220 - 250°C - приготовление мяса</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Za pojedine vrste hrane te način pečenja, potrebno je pomoću iskustva tačnije odrediti optimalnu temperaturu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для каждого вида пищи и метода выпечки или поджаривания необходимо опытным путем подобрать точную температуру.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pre no što stavite hranu u renu, u određenim slučajevima potrebno ju je temeljito ugrejati.</li> <li>• Pre no što je izabrana temperatura postignuta, kontrolna lampica termostata gori. Kad je izabrana temperatura postignuta, kontrolna lampica termostata se gasi.</li> <li>• Preporučujemo da u drugu vodilicu odozdo ugurate rešetku i na nju postavite pladanj, odnosno tepsiju.</li> <li>• Ako je moguće, u toku pečenja ne otvarajte vrata rerne, jer ćete time prekinuti njeno delovanje, vreme pečenja će se produžiti, a hrana može i zagoreti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В некоторых случаях необходимо предварительно нагреть духовку перед тем как поместить в нее блюдо.</li> <li>• Пока выбранная температура не достигнута, горит индикатор термостата. Когда выбранная температура превышает, индикатор термостата гаснет.</li> <li>• Лучше всего вставлять решетку с противнем во вторую пару боковых пазов снизу.</li> <li>• По возможности не открывайте дверцу духовки во время приготовления. Это нарушит температурный режим духовки, увеличит время приготовления и может привести к подгоранию блюда.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE ŠPORETA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ПЛИТЫ</b></p>
<p><b>U toku svih postupaka u vezi čišćenja i održavanja šporeta vodite računa o sledećem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sva dugmad mora biti u položaju za isključenje.</li> <li>• Glavni prekidač, smešten pred aparatom, mora biti isključen.</li> <li>• Pričekajte da se šporet ohladi.</li> </ul>	<p><b>Во время чистки и ухода за плитой соблюдайте следующие правила.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите все ручки в выключенное положение.</li> <li>• Основной выключатель, расположенный в сети перед плитой, должен быть выключен.</li> <li>• Дождитесь полного охлаждения плиты.</li> </ul>
<p><b>POVRŠINA ZA KUVANJE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Površinu šporeta čistite vlažnom krpom i malo deterđenta.</li> <li>• Masne madeže možete ukloniti toplom vodom i posebnim deterđentom za emajl.</li> <li>• Nikad ne koristite gruba sredstva za čišćenje emajliranih površina, jer ćete time trajno oštetiti površinu aparata.</li> </ul>	<p><b>ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для мытья используйте влажную губку с чистящим средством.</li> <li>• Жирные пятна можно удалить с помощью теплой воды и специального чистящего средства для эмали.</li> <li>• Не пытайтесь чистить эмалевые поверхности абразивными средствами, так как они нанесут непоправимые повреждения поверхности устройства.</li> </ul>
<p><b>PREPORUKE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Za čišćenje uređaja ne koristite čistač na paru!</li> <li>• Vašu staklo-keramičku ploču čistite redovno, najbolje je posle svake upotrebe.</li> <li>• Najpre odstranite sa staklo-keramičke ploče osušene ostatke hrane i tečnosti pomoću lopatice za struganje (nači u opremi uređaja).</li> <li>• Odmah kad se ploča ohladi, stavite na nju nekoliko kapi prikladnog sredstva za čišćenje i njenu površinu očistite papirnatom krpom ili čistom finom krpom.</li> <li>• Površinu temeljito operite i osušite novom papirnatom krpom ili mekom tkaninom.</li> <li>• Ne koristiti žičana sredstva, sundere za pranje ili bilo kakva druga sredstva za čišćenje grube površine.</li> <li>• Akođe se ne preporučuje, da se koriste sredstva koja podržavaju koroziju, kao što su napr. sprejevi za peći i za otklanjanje mrlja.</li> <li>• Ukoliko se Vam na usijanoj površini staklo-keramičke ploče neočekivano rastopi bilo kakav predmet od plastike, kuhinjske folije, šećer ili namirnice koje sadrže šećer, odmah ih odstranite pomoću lopatice za struganje dok je još plotna vruća, i to ne samo sa ploče za kuvanje, ali i u slučaju prljave površine posude. Tako ćete sprečiti oštećenje površine ploče za kuvanje.</li> <li>• Pre pripreme hrane koja sadrži veću količinu šećera (npr. džem), ploču premažite prikladnim zaštitnim sredstvom, kako bi zaštitili površinu od oštećenja šećerom u slučaju kada hrana iskipi ili se razlije na površinu ploče.</li> </ul>	<p><b>РЕКОМЕНДАЦИИ.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для очистки потребителя не применяйте пароструйный очиститель.</li> <li>• Вашу стеклокерамическую плиту чистите регулярно, лучше всего после каждого использования.</li> <li>• Сначала удалите из стеклокерамической плиты все прихосшие остатки пищи и жидкостей при помощи скребка (в принадлежностях потребителя).</li> <li>• Когда плита холодная нанесите несколько капель подходящего моющего средства и очистите ее поверхность при помощи бумажного полотенца или чистой, тонкой салфетки.</li> <li>• Поверхность тщательно помойте и осушите другим бумажным полотенцем или мягкой тканью.</li> <li>• Не применяйте проволочную мочалку, губку или никакие другие моющие средства с шероховатой поверхностью.</li> <li>• Также не рекомендуем применение средств, способствующих коррозии как на пр. распылители для духовок и для устранения пятен.</li> <li>• Если у Вас по недосмотру расплавится на поверхности Вашей стеклокерамической плиты любой предмет из пластмассы, кухонной фольги, сахар или пища содержащая сахар, немедленно их удалите при помощи скребка пока плита горячая, причем не только из варочной плиты а в случае загрязнения также из поверхности сосуда. Тем самым Вы предупредите повреждение поверхности варочной плиты.</li> <li>• Перед приготовлением пищи содержащей более значительное количество сахара (на пр. джем), помажьте плиту подходящим защитным средством для защиты ее</li> </ul>

	поверхности от повреждения сахаром в случае перекипания или разлития блюда на поверхность плиты.
<p><b>Sjajne metalne mrlje</b> se stvaraju zbog ogrebotine dna aluminijskog lonca ili zbog upotrebe neprikladnog sredstva za čišćenje. Ovakve mrlje se odstrane čišćenjem više puta.</p>	<p><b>Металлические блестящие пятна</b> возникают от трения по панели дна алюминиевой кастрюли или от применения непригодного чистящего средства. Устраняются пятна после очистки панели несколько раз обычным способом.</p>
<p><b>Promene boje na ploči za kuvanje</b> izazvane su zbog svih neodstranjenih i zapečenih ostataka hrane. Ne utiču na funkciju staklo-keramičke ploče, ne radi se o izmeni materijala.</p>	<p><b>Изменение цвета на варочной панели</b> вызвано, в основном, вовремя неустраненными, припеченными остатками пищи. Это явление не влияет на функцию варочной панели и не вызвано изменениями в материале.</p>
<p><b>Strugotine na dekoru</b> možemo izazvati abrazivnim sredstvima za čišćenje, ili struganjem dna lonca po površini ploče za kuvanje u trajanju duže vreme. Na ploči za kuvanje se napravi tamna mrlja.</p>	<p><b>Стирание рисунка</b> может быть вызвано абразивными моющими средствами или трением дна горшка об поверхность варочной плиты в течение более длительного времени. На варочной плите возникает темное пятно.</p>
	
<p><b>RERNA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unutrašnje stenke rerne očistite vlažnim šunderom i deterdžentom.</li> <li>• Ako su na stenkama zagoreli ostaci hrane, koristite posebno sredstvo za emajl.</li> <li>• Nakon čišćenja temeljito osušite rernu.</li> <li>• Rernu čistite samo kad je hladna.</li> <li>• Nikad ne koristite gruba sredstva za čišćenje emajliranih površina, jer ćete time trajno oštetiti emajlirane površine.</li> <li>• Opremu rerne (rešetku, posude za pečenje, i sl.) perite spužvom i deterdžentom, ili ih operite u mašini za sudove. Ako su jače zaprljani, upotrebite odgovarajući deterdžent.</li> </ul>	<p><b>ОЧИСТКА ДУХОВКИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Очищайте стенки духовки с помощью влажной губки с чистящим средством.</li> <li>• Если на стенках остаются закаренные остатки пищи, воспользуйтесь специальным чистящим средством для эмали.</li> <li>• После мытья тщательно высушите духовку.</li> <li>• Чистить духовку можно только в холодном состоянии.</li> <li>• Не допускается использование абразивных средств, так как они могут поцарапать эмалевую поверхность.</li> <li>• Дополнительные приспособления духовки следует очищать при помощи губки с чистящим средством или посудомоечной машины (для решетки, противня и т. д.). Для удаления сильных загрязнений или обожженных участков следует воспользоваться подходящим чистящим средством.</li> </ul>
<p><b>ZAMENA ŽARULJE U UNUTRAŠNJOSTI RERNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sva dugmeta postavite u početni položaj ("isključenje"), te isključite aparat iz električne mreže.</li> <li>• Odšrafite stakleni poklopac žarulje u unutrašnjosti rerne, i to tako da ga okrećete ulevo.</li> <li>• Odšrafite odsluženu žarulju.</li> <li>• Prišrafite novu žarulju.</li> <li>• Vratite stakleni poklopac žarulje na svoje mesto.</li> </ul>	<p><b>ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите все ручки управления в выключенное положение и отключите плиту от сети.</li> <li>• Открутите стеклянный плафон в духовке, поворачивая его против часовой стрелки.</li> <li>• Выкрутите неисправную лампу.</li> <li>• Вкрутите новую лампу.</li> <li>• Установите плафон.</li> </ul>
<p><b>NAPOMENA:</b> Za osvetljenje rerne obavezno upotrebljavajte žarulju sledećih tehničkih karakteristika: T300° C, E 14, 230 -240 V, 25W.</p>	<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Для освещения духовки необходимо использовать лампы E14 с температурой 300 °С, напряжением 230 В и мощностью 25 Вт.</p>

<p>1 – Stakleni poklopac 2 – Žarulja 3 – Grlu 4 – Zadnja stenka rerne</p>		<p>1. Плафон 2. Лампа 3. Патрон 4. Задняя стенка духовки</p>
---	--	--


OSTVARIVANJE GARANTNIH USLOVA	ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
-------------------------------	--------------------------

<p>Ako u garantnom roku dođe do kvarova u delovanju aparata, ne pokušavajte ih otklanjati sami, nego kod ovlašćenog zastupnika ili kod prodavca podnesite garantni zahtev. Pritom morate predložiti svoj garantni sertifikat. Upozoravamo da bez odgovarajuće ispunjenog garantnog sertifikata ostvarivanje garancije nije moguće, jer je u tom slučaju garancija nevažeća.</p>	<p>В случае обнаружения неисправностей прибора во время действия гарантии не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно. Обратитесь в официальную точку продажи, где было приобретено устройство. При этом обязательно иметь при себе гарантийный талон. В случае отсутствия заполненного гарантийного талона заявка не будет принята.</p>
---	--

NAČINI UPOTREBE I ODSTRANJIVANJA AMBALAŽE	МЕТОДЫ УТИЛИЗАЦИИ УПАКОВКИ
---	----------------------------

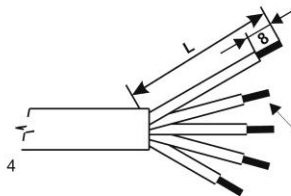
<p>Time, što ste ambalažu odneli u zbirni centar, pobrinuli ste se za njenu reciklažu. Valovita lepenka, ovojni papir: - možete ga prodati zbirnom centru, ili bacite ga u zbirne kontejnere za papir. Drveni delovi: - ponovna (druga) upotreba; Folija za zavijanje, te kese: - lokalno zbirno mesto za materijale, koje je moguće reciklirati; - bacite ih u kontejnere za sabiranje plastike</p>	<p>Передача упаковочных материалов в местные точки сбора отходов гарантирует их повторную переработку. Гофрированный картон, оберточная бумага - продажа в точки сбора помещения в мусорные баки для бумажных отходов Деревянные части - специальные мусорные контейнеры Оберточная фольга и пакеты - контейнеры для пластикового мусора</p>
--	--

ODSTRANJIVANJE ODSLUŽENOG APARATA	УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА ПОСЛЕ ИСТЕЧЕНИЯ СРОКА СЛУЖБЫ
-----------------------------------	---

<p style="text-align: center;"></p> <p>Aparat je izrađen iz dragocenih materijala, koji se mogu ponovno upotrebiti. Stoga odsluženi aparat predajte ovlašćenom zbirnom centru, ili ga odložite na određeno sabirno mesto. Aparat je označen u skladu s direktivom 2002/96/EC u vezi otpadne električne i elektronske opreme – WEEE. Nakon isteka radno veka odvezite aparat na zbirno mesto za odsluženu električnu i elektronsku opremu.</p>	<p>Прибор содержит ценные материалы, пригодные для повторного использования. Сдайте прибор в точку сбора или поместите его на специальную свалку. Прибор маркирован в соответствии с директивой 2002/96/EC об отработанном электрическом и электронном оборудовании (WEEE). После истечения срока службы передайте прибор в точку сбора отработанного электрического и электронного оборудования.</p>
--	---

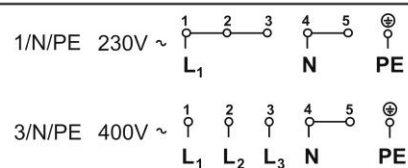
<b>PRIKLJUČENJE APARATA NA ELEKTRIČNU MREŽU</b>	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ И НАСТРОЙКЕ</b>
<p>Električni šporet je potrošač električne energije, stoga njegova instalacija i postavljanje mora odgovarati važećim propisima i standardima.</p>	<p>Электрическая плита является потребителем тепла, установка и расположение которого должны соответствовать действующим стандартам. Подключение, монтаж и ввод плиты в эксплуатацию должны быть выполнены квалифицированным специалистом уполномоченной сервисной организации.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na stabilnom delu električne instalacije pred ulazom u aparat mora biti postavljena naprava, koja prekida dovod napona u aparat, i čiji razmak između kontakata je najmanje 3 mm.</li> <li>• Za priključenje na električnu mrežu šporet je opremljen trofaznim priključkom i preporučuje se gajtan H05RR-1.5, (prethodno CGLG 5Cx1,5), čiji završeci se moraju obraditi u skladu sa slikom.</li> <li>• Za zaštitu od habanja, završeci vodiča moraju biti obučeni u prikladne sponke.</li> <li>• Za jednofazni priključak na električnu mrežu koristite priključni gajtan H05RR-F3G-4 (prethodno GGLG3Cx4), čiji završeci se moraju urediti sukladno slici.</li> <li>• Nakon spajanja vodiča i njihova pričvršćenja šrafovim a priključnu kutiju, sprovedite priključni gajtan kroz bezbednosnu štipaljku, koja ga štiti pred trganjem. Na kraju zatvorite poklopac priključne kutije.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• К стабилному источнику электрического питания перед плитой следует подсоединить устройство для отключения от сети, контакты которого на всех полюсах расположены на расстоянии не менее 3 мм друг от друга.</li> <li>• Рекомендуется использовать трехфазное подключение плиты с помощью соединительного кабеля H05RR-1.5 (или CGLG 5Cx1.5), концы которого следует обработать, как показано на рисунке 4.</li> <li>• Необходимо укрепить концы проводников обжатými контактами во избежание износа.</li> <li>• Для однофазного подключения используйте соединительный кабель H05RR-F3G-4 (или GGLG3Cx4) и защитите концы проводников, как показано на рисунке 5.</li> <li>• После укрепления контактов болтами поместите кабель в соединительный щиток и зафиксируйте его скобой во избежание разрыва (см. рис. 5). Закройте крышку соединительного щитка.</li> </ul>
<p><b>PRIKLJUČENJE ŠPORETA</b> Za priključenje savetujemo upotrebu priključnog gajtana: - Cu 3 x 4 mm<sup>2</sup> kao minimum – za jednofazni priključak (osigurač 35 – 38 A za tip) - Cu 5 x 1.5 mm<sup>2</sup> kao minimum – za trofazni priključak (osigurač 3 x 16 A)</p>	<p><b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ</b> Для подключения плиты рекомендуем использовать питающий кабель : - мин. Cu 3 x 4 мм<sup>2</sup> - для однофазового подключения (предохранитель 35 - 38 A соответственно типу) - мин. Cu 5 x 1,5 мм<sup>2</sup> - для трехфазового подключения (предохранитель 3x16 A)</p>
<p><b>VAŽNO UPOZORENJE</b> Kod bilo kakve montaže ili rastavljanja aparata, koji ne spadaju u redovnu upotrebu, <u>isključite</u> aparat iz električne mreže.</p>	<p><b>ВАЖНО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> В случае демонтажа и монтажа плиты, кроме стандартного использования, необходимо плиту отключить от эл.сети и обеспечить выключенное состояние.</p>
<p><b>Prilikom montaže aparata serviserova je dužnost da uradi sledeće:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proveriti pravilnost električnog priključka na instalaciju;</li> <li>• Proveriti delovanje grejača, upravljačkih dugmeta i elemenata;</li> <li>• Predstaviti stranci sve funkcije aparata i upoznati je s načinom servisiranja i održavanja.</li> </ul>	<p><b>При установке прибора необходимо провести следующие действия относительно функции прибора :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• контроль правильного подключения к эл.сети</li> <li>• контроль функции нагревательных, управляющих и регулирующих элементов</li> <li>• демонстрация заказчику всех функций прибора и ознакомление относительно обслуживания и содержания</li> </ul>
<p><b>UPOZORENJE:</b> Električni šporet spada u aparate razreda I po klasifikaciji aparata obzirom na stepen zaštite od ozleda električnom strujom, stoga mora biti priključen na električnu mrežu sa zaštitnim vodom.</p>	<p><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ :</b> Электрогазовая плита является прибором I класса степени защиты перед травмами электрическим током и должен быть соединен с предохранительным кабелем электрической сети.</p>

L=65 MM, CRNA / ЧЕРНЫЙ - L3  
 L=46 MM, CRNA / ЧЕРНЫЙ - L2  
 L=46 MM, SVETLOPLAVA / СВЕТЛО-СИНИЙ - N  
 L=50 MM, ZELENO-ŽUTA / ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТЫЙ - PE (⊕)  
 L=25 MM, SMEĐA / КОРИЧНЕВЫЙ - L1



L=45 MM, SMEĐA / КОРИЧНЕВЫЙ - L  
 L=45 MM, SVETLOPLAVA / СВЕТЛО-СИНИЙ - M  
 L=50 MM, ZELENO-ŽUTA / ЗЕЛЕНО-ЖЕЛТЫЙ - PE (⊕)

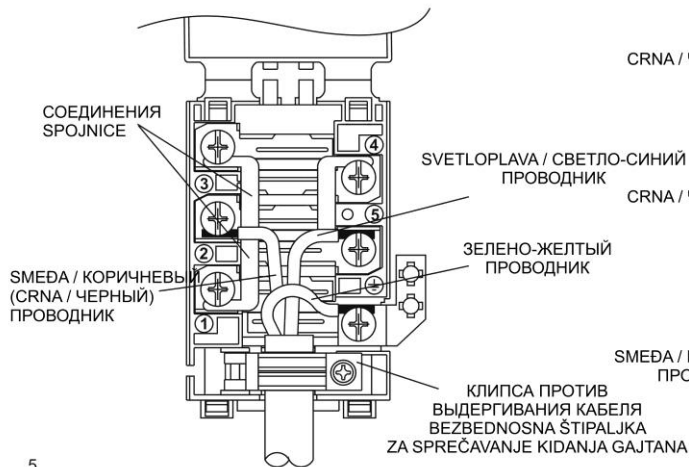
КОНЦЫ ПРОВОДНИКОВ, ЗАФИКСИРОВАННЫЕ  
 ЗАПРЕССОВАННЫМ ОКОНЧАНИЕМ  
 BEZBEDNOSNA ŠTIPALJKA ZA SPREČAVANJE KIDANJA GAJTANA



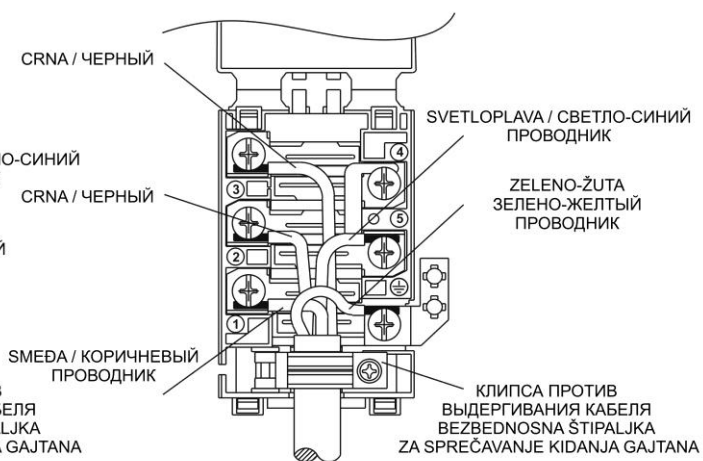
6

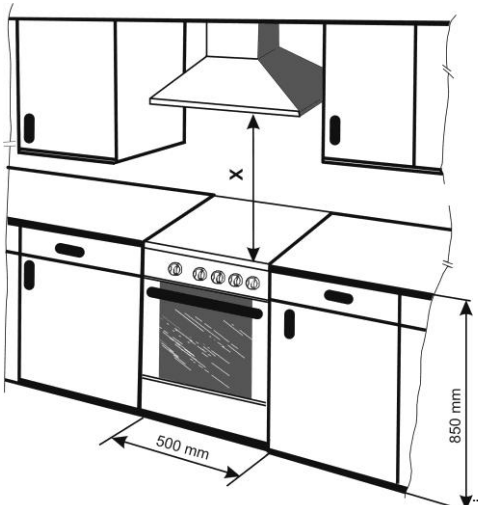
### JEDNOFAZNI PRIKLJUČAK / ОДНОФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

### TROFAZNI PRIKLJUČAK / ТРЕХФАЗОВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



5



	РАСПОЛОЖЕНИЕ ПЛИТЫ
<p>Električni šporet je potrošač električne energije, stoga njegova instalacija i postavljanje mora odgovarati važećim propisima i standardima.</p>	<p>Установку плиты разрешается выполнять только квалифицированному персоналу, и она должна выполняться в соответствии с местными стандартами и правилами.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aparat je namenjen instalaciji u niz kuhinjskih elemenata.</li> <li>• Šporet možete postaviti u običnu kuhinju. S vidika toplotne otpornosti, šporet možete postaviti na bilo koju podlogu (nosiva ploča).</li> <li>• Možete ga ugurati između kuhinjskih elemenata, koji imaju toplotnu otpornost 100°C, inače morate elemente zaštititi izolacijom. Šporet ne postavljajte na nikakvo podnožje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Плита рассчитана на установку в кухонном ряду.</li> <li>• Электрическую плиту предназначен для обычной среды.</li> <li>• Плиту можно вставить между шкафчиками с теплостойкостью 100° С или шкафчики следует покрыть тепло изолирующим материалом.</li> <li>• Плиту нельзя устанавливать на повышение.</li> </ul>
<p><b>UPOZORENJE:</b> S vidika toplotne otpornosti 100 ° C neobходимо оставlat razriv storonam ne mеneе 2 cm.</p>	<p><b>ВНИМАНИЕ !</b> Если мебель не обладает термостойкостью до 100°С необходимо оставлять зазор по сторонам не менее 2 см</p>
<p>"X" – minimalna udaljenost ploče za kuvanje i nape je 650 mm ili više, ako tako preporučuje proizvođač nape.</p>	<p>«X» — минимальное расстояние 650 мм. Больше расстояние возможно по рекомендации производителя дымовытяжного устройства.</p>
	





POSTAVLJANJE ŠPORETA U HORIZONTALAN POLOŽAJ	РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЫСОТЫ ПЛИТЫ
<p>Površinu za kuvanje možete postaviti u horizontalan položaj pomoću četiri šrafa za regulisanje, priložena k aparatu.</p>	<p>Подставка для плиты должна быть установлена в горизонтальное положение при помощи 4 регулировочных болтов, поставляемых с прибором.</p>
<p><b>POSTUPAK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Izvadite fижoku ispod rerne.</li> <li>• Nagnite šporet na bočnu ivicu.</li> <li>• Prišrafite plastične šrafove u prednje i zadnje otvore u donjoj poprečnoj letvi na jednoj strani aparata.</li> <li>• Nagnite šporet na drugu stranu i prišrafite plastične šrafove u otvore na toj strani.</li> <li>• Šporet izravnajte pomoću šrafciгera, kojim kroz otvor za ladicu okrećete plastične šrafove, или okretanjem šrafa za regulisanje pomoću imbus ključa.</li> <li>• Zbog jednostavnijeg rukovanja kojeg omogućuje odstranjiva fижoka, preporučujemo regulisanje šrafovimа.</li> </ul>	<p><b>ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• извлеките ящик для хранения принадлежностей;</li> <li>• поставьте плиту на одну из боковых стенок;</li> <li>• закрутите пластиковые болты в переднее и заднее отверстия перегородки на одной стороне;</li> <li>• поставьте плиту на противоположную стенку и зафиксируйте болты в отверстиях на этой стороне;</li> <li>• отрегулируйте высоту плиты при помощи отвертки из ящика с приспособлениями или шестигольного гаечного ключа;</li> <li>• этот процесс проще выполнять с помощью регулировочных болтов.</li> </ul>
<p><b>НАПОМЕНА:</b> Ако су висина и положај апарата задовољиви, балансирање шрафовима није потребно.</p>	<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Использовать регулировочные болты не обязательно, если установлена подходящая высота и наклон прибора.</p>
<p><b>NOTE:</b> The maker reserves the right of minor modifications in the instructions resulting from innovations or technological changes of the product.</p>	<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> Производитель оставляет за собой право вносить мелкие изменения в инструкции, вызванные инновациями или техническими изменениями изделия.</p>

Opremljenost šporeta dodacima i pomagalima ovisi o pojedinom modelu. Dodatna pomagala (polica, tepsija za roštilj, regulacione nožice) možete nabaviti u trgovinama GORENJA, ili kod naših ovlaštenih zástupnika /servisera.

Модели оснащены различными аксессуарами той или иной модели. Дополнительное оборудование (стеллажи, гриль сковороде, управление контактами) можно приобрести в магазинах GORENJA, или на наших авторизованных дилеров / ремонту.

OPREMA	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПЛИТЫ	ЕС 51102 А
Žičana polica	Решётка (шт.)	+
Tepsija	Противень глубокий (шт.)	+
Tepsija	Противень мелкий (шт.)	
Regulacione nožice	Регулировка высоты плиты	+
Strugalo	Скребок	+

TEHNIČKI PODACI	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
<b>ELEKTRIČNI ŠPORET</b>	<b>ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА</b>	<b>ЕС 51102 А</b>
Dimenzije:	<b>Размеры плиты:</b>	
visina / širina / dubina (mm)	высота - ширина / глубина (мм)	850 / 500 / 605
<b>Ploče za kuhanje</b>	<b>Стол варочный - варочной зоны</b>	
lijeva stražnja Ø 145 mm (kW)	Варочная зона (кВт) Ø145 мм	1,20
lijeva prednja Ø 180 mm (kW)	Варочная зона (кВт) Ø180 мм	1,70
desna stražnja Ø 180 mm (kW)	Варочная зона (кВт) Ø180 мм	1,70
desna prednja Ø 145 mm (kW)	Варочная зона (кВт) Ø145 мм	1,20
<b>Pećnica</b>	<b>Духовка</b>	
Gornji grijači element	Верхний элемент [кВт]	0,75
Donji grijači element (kW)	Нижний элемент [кВт]	1,10
Osvjetljenje pećnice (W)	Освещение духовки [Вт]	25
Min./maks.temperatura u pećnici	Миню / мкс. температура в духовке	50 / 250 °C
Nominalni dovodni napon	Присоединение к электрической сети	230 / 400 V ~
Ukupna ulazna snaga (kW)	Мощность электрических частей плиты [кВт]	7,70

SPISAK PODATAKA		ИНФОРМАЦИОННЫЙ ЛИСТ	
Proizvođač		Изготовитель	
Model		Модель	EC 51102 A
A – Efikasno B C D E F G – Manje efikasno		A – Самой эффективной B C D E F G – Наименее эффективной	<b>B</b>
Potrošnja energije <input type="checkbox"/> (kWh)		Затрата энергии <input type="checkbox"/>	<b>0,94</b>
Vreme		Час (хвил.)	<b>54,9</b>
Potrošnja energije  /  (kWh)		Затрата энергии  / 	
Vreme		Час (хвил.)	
Korisna zapremina (l)		Полезный объём духовки в литрах	
Veličina retnje:		Объём духовки :	
MALA		МАЛЫЙ	
<b>SREDNJA</b>		<b>СЕРЕДНИЙ</b>	<b>←</b>
VELIKA		БОЛЬШОЙ	
Nivo buke (dB)		Громкость (дБ)	<b>49</b>
Potrošnja energije u stanju pripremljenosti (standby) (W)		Наименьшее затрата энергии	
Površina najveće tepsije (cm <sup>2</sup> )		Площа наибольшего противень	<b>1230</b>

SERIAL NUMBER	X XX X XXXX	СЕРИЙНЫЙ НОМЕР	X XX X XXXX
X.....	Year of production	X.....	Год продукции
XX.....	Week of the year	XX.....	Неделя и году
X.....	Purpose of usage of appliance	X.....	Исползование пролукта
XXXX.....	Sequence of product in the week	XXXX.....	Очерёдность в неделье

SAP 399989

