

NAVODILA ZA VSAKODNEVNO UPORABO



HVALA, KER STE KUPILI IZDELEK ZNAMKE WHIRLPOOL

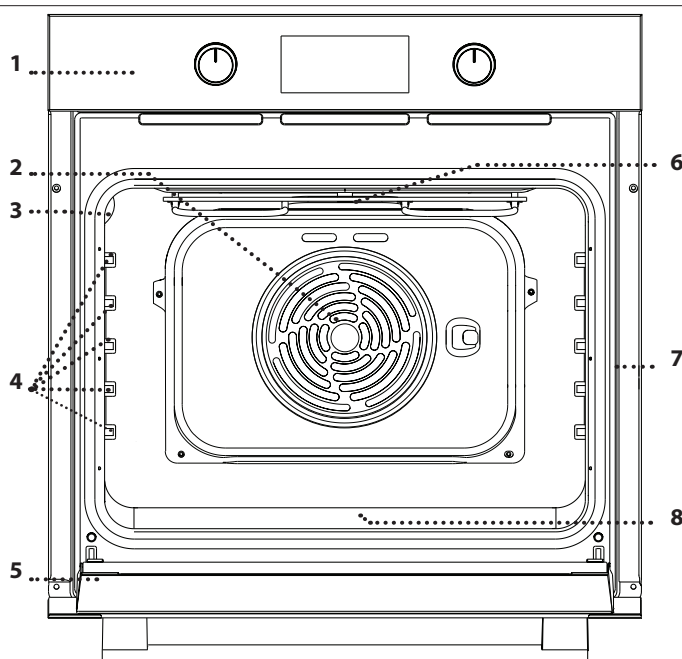
Da vam bomo lahko nudili vsestransko pomoč in podporo, registrirajte svoj aparat na spletni strani www.whirlpool.eu/register



Varnostna navodila in navodila za uporabo ter vzdrževanje lahko prenesete z naše spletne strani docs.whirlpool.eu, za kar upoštevajte navodila na zadnji strani te knjižice.

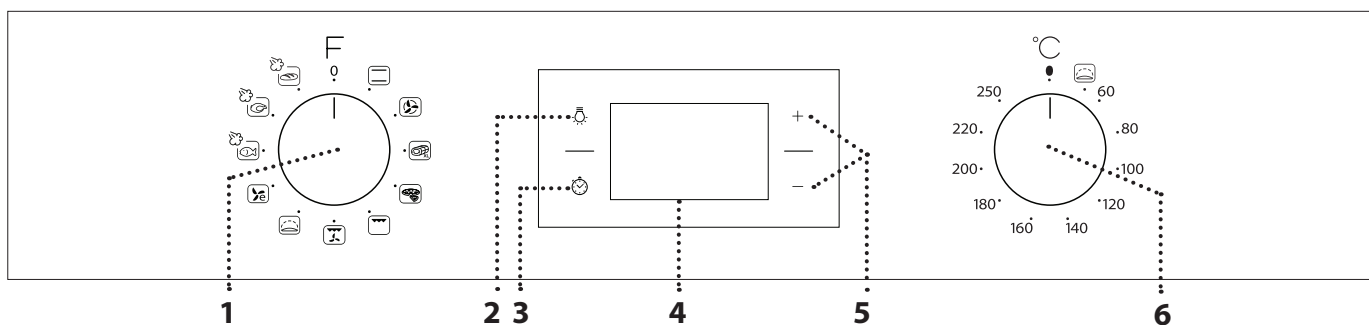
! Pred uporabo aparata pozorno preberite navodila za varovanje zdravja in varnost.

OPIS IZDELKA



1. Upravljalna plošča
2. Ventilator in okrogli grelnik (ni viden)
3. Luč
4. Vodila za pekače (višina je navedena na steni notranjosti aparata)
5. Vrata
6. Zgornji grelnik/žar
7. Identifikacijska ploščica (ostati mora nameščena)
8. **STEAM** niša za pitno vodo

OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



1. IZBIRNI GUMB

Za vklop pečice z izbiro funkcije. Za izklop pečice zavrtite gumb v položaj 0.

2. LUČ

Ko je pečica vklopljena, pritisnite , če želite vklopiti ali izklopiti osvetlitev notranjosti pečice.

3. NASTAVITEV ČASA

Za dostop do nastavitve časa priprave, zamika vklopa in časovnika. Za prikaz časa, ko je pečica izklopljena.

4. ZASLON

5. NASTAVITVENA GUMBA
Za spreminjanje nastavitve časa priprave.

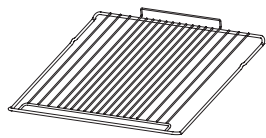
6. GUMB ZA NASTAVITEV TEMPERATURE

Ko vklopite ročne funkcije, gumb zavrtite v položaj zelene temperature.

Opomba: gumbi so ugrezni. Pritisnite na sredino gumba, da izskoči.

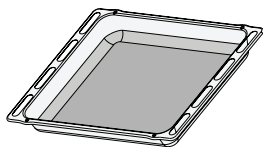
PRIBOR

REŠETKA



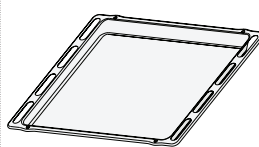
Uporabljajte jo za pečenje hrane ali kot podporo za ponve, tortne modele in drugo posodo, ki je odporna na toploto.

PRESTREZNI PEKAČ*



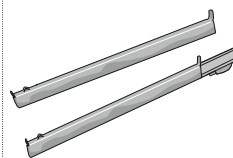
Lahko ga uporabite za pripravo mesa, rib, zelenjave in fokače oz. ga namestite pod rešetko za prestrezanje sokov.

UNIVERZALNI PEKAČ*



Za peko kruha in peciva ter tudi za pripravo pečenke, rib v lastnem soku itd.

DRSNA VODILA.*



Za lažje vstavljanje ali odstranjevanje pribora.

* Na voljo le pri določenih modelih
Število in vrsta pribora se lahko razlikuje glede na kupljeni model.
Druge kose pribora je mogoče naknadno kupiti pri servisni službi.

VSTAVLJANJE REŠETKE IN DRUGEGA PRIBORA V PEČICO

- Rešetko vstavite na zeleno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran. Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.
- Drug pribor, kot je na primer pekač, vstavite v vodoravnem položaju, pri čemer naj pribor zdrsne po vodilih.

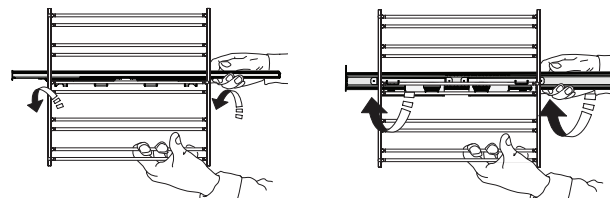
ODSTRANJEVANJE IN PONOVO VSTAVLJANJE VODIL

- Če želite odstraniti vodila za pekače, čvrsto primite zunanji del vodila in ga potegnite proti sebi, tako da iz luknj izvolečete nosilec in dva notranja zatiča.
- Če želite vodila za pekače ponovno vstaviti, jih postavite blizu vdolbine in najprej v ustrezni luknji vstavite dva zatiča. Nato blizu ustrezne luknje postavite zunanji del, vstavite nosilec in močno pritisnite proti steni vdolbine tako, da se prepričate, da je vodilo pravilno pritrjeno.

NAMEŠČANJE DRSNIH VODIL (ČE SO NA VOLJO)

Odstranite vodila za pekače. Z vodila odvijte sidrne sponke vodila; začnite od spodnjega dela.

Če želite ponovno namestiti drsna vodila, pritrdite zgornjo sponko vodila na vodilo, nato pa spustite drugo sponko v ustrezen položaj. Da vodila zavarujete, spodnji del sponke čvrsto pritisnite na vodila za pekače. Prepričajte se, da je mogoče drsna vodila nemoteno premakniti. Ponovno namestite vodila za pekače.



Opomba: drsna vodila lahko namestite na katero koli višino.

PRVA UPORABA

1. NASTAVITEV ČASA

Ko aparat prvič vklopite, morate nastaviti čas: Pritisnite , dokler ne začnejo utripati ikona  in številki za ure na zaslonu.



Za nastavev ure uporabite + ali - in pritisnite  za potrditev. Številki za minute začneta utripati. Za nastavev minut uporabite + ali - in pritisnite  za potrditev.

Opomba: Ko ikona  utripa, na primer po daljšem izpadu električnega toka, boste morali znova nastaviti čas.

2. OGREVANJE PEČICE

Nova pečica lahko oddaja vonjave, ki so nastale med izdelavo aparata: to je povsem običajno. Priporočamo, da pred pripravo hrane segrejte prazno pečico, da tako odstranite vse morebitne vonjave.

S pečice odstranite ves zaščitni karton in prozorno folijo ter iz njene notranjosti odstranite ves pribor. Pustite delovati pečico pri 250 °C približno eno uro. V tem času mora biti pečica prazna.

Opomba: po prvi uporabi aparata priporočamo, da prezračite prostor namestitve.

FUNKCIJE



KLASIČNO

Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini.



TERMOVENTILAC.

Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.



PEČENJE VELIKIH KOSOV HRANE

Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Priporočamo, da med pripravo meso obračate, da zagotovite enakomerno pečenje mesa na obeh straneh. Priporočamo tudi, da meso med pripravo občasno polivate, s čimer preprečite izsuševanje.



PICA

Za peko kruha in pic različnih tipov in velikosti. Po preteku polovice časa priprave, spremenite položaj pekača.



ŽAR

Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru ter za pripravo gratinirane zelenjave ali popekanje kruha.

Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



HITRI ŽAR

Za peko velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka, piščanec). Priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje sokov: pekač vstavite na katero koli višino pod rešetko in dodajte 200 ml pitne vode.



VZHAJANJE

Za boljše vzhajanje sladkega in kislega testa. Za vklop funkcije gumb za nastavitev temperature zavrtite v položaj ikone.



TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE EKO

Za pripravo pečenk in polnjenih pečenk na eni višini. Hrana se ne bo prekomerno izsušila, saj za njeno pripravo skrbi nežno in občasno kroženje zraka. Ko uporabljate funkcijo ECO, je lučka med pripravo hrane izklopljena, vendar jo lahko ponovno vklopite s pritiskom na .

STEAM



- RIBE 
- MESO 
- KRUH 

Funkcije **STEAM**  zagotavljajo odlične rezultate zahvaljujoč dodajanju pare k ciklom priprave. Ko je pečica hladna, v dno pečice vlijte pitno vodo in izberite funkcijo, ki ustreza vašemu načinu priprave. Optimalne količine vode in temperature za vsako kategorijo živil so navedene v ustrezni preglednici za pripravo jedi. **Pred dodajanjem živil pečico segrejte.**

VSAKODNEVNA UPORABA

1. IZBIRA FUNKCIJE

Za izbiro funkcije zavrtite *izbirni gumb* v položaj zelene funkcije: zaslon zasveti in oglasi se zvočni signal.



2. VKLOP FUNKCIJE

ROČNO

Za zagon izbrane funkcije zavrtite *gumb za nastavitev temperature*, da nastavite zeleno temperaturo.



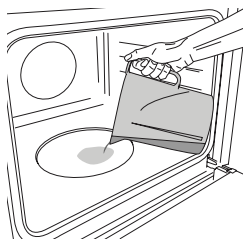
Opomba: med pripravo hrane lahko funkcijo spremenite tako, da zavrtite izbirni gumb ali da spremenite temperaturo z gumbom za nastavitev temperature. Funkcija se ne bo vklopila, če je vrtljiv gumb za nastavitev temperature v položaju . Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

VZHAJANJE

Za zagon funkcije „Vzhajanje“ zavrtite *gumb za nastavitev temperature* v položaj ustreznega simbola; če je pečica nastavljena na drugo temperaturo, se funkcija ne bo zagnala.

Opomba: Nastavite lahko čas priprave, čas konca priprave (samo, če nastavite čas priprave) in časovnik.

STEAM



Ko je pečica hladna, napolnite nišo s količino pitne vode, ki je navedena v ustrezni preglednici za pripravo jedi.

Nastavite in vklopite funkcijo **STEAM** : Na koncu pazljivo odprite vrata in počakajte, da para počasi uide.

Opomba: Odpiranje vrat in dodajanje vode med pripravo lahko slabo vpliva na končni rezultat priprave.

3. PREDGRETJE

Ko se funkcija zažene, zvočni signal in utripajoča ikona  na zaslonu naznanita vklop predgretja.

Po zaključenem predgretju zvočni signal in svetleča ikona  na zaslonu naznanita, da se je pečica ogrela na nastavljeno temperaturo: v tem trenutku položite hrano v aparat in nadaljujte s pripravo.

Opomba: če živila v pečico položite pred koncem predgretja, lahko to negativno vpliva na končni rezultat priprave hrane.

. NASTAVITEV PRIPRAVE HRANE

Pred nastavitvijo priprave hrane morate izbrati funkcijo.

TRAJANJE

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začneta utripati ikona  in prikaz „00:00“.



Za nastavev zahtevanega časa priprave uporabite + ali – in nato pritisnite  za potrditev.

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je priprava hrane končana.

Opomba: če želite preklicati nastavljeni čas priprave, pritisnite , dokler na zaslonu ne začne utripati ikona , nato uporabite – za ponastavev časa priprave na „00:00“. Čas priprave vključuje predgretje.

NASTAVITEV ČASA KONCA PRIPRAVE HRANE/ ZAMIKA VKLOPA

Ko ste nastavili čas kuhanja, lahko začetek funkcije zamaknete tako, da nastavite njen končni čas: držite pritisnjeno , dokler na zaslonu ne začneta utripati ikona  in trenutni čas vklopa.



Za nastavev časa konca priprave uporabite + ali – in nato pritisnite  za potrditev.

Funkcijo vklopite tako, da gumb za nastavev temperature zavrtite v položaj zelene temperature: funkcija ostane v načinu premora, dokler se samodejno ne zažene po preteku časa, ki je bil izračunan tako, da bo jed gotova ob nastavljenem času.

Opomba: za preklic nastavitve, pečico izklopite tako, da izbirni gumb zavrtite v položaj „0“.

KONEC PRIPRAVE HRANE

zasliši se zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo, da je funkcija končana.



Zavrtite *izbirni gumb*, da izberete drugo funkcijo oz. ga zavrtite v položaj 0, da pečico izklopite.

Opomba: če je časovnik vklopljen, se na zaslonu izmenično prikazujeta beseda „END“ in preostali čas.

. NASTAVITEV ČASOVNIKA

Ta možnost ne prekine ali nastavi programa priprave hrane, ampak omogoči uporabo zaslona kot časovnika, in sicer bodisi med trajanjem funkcije bodisi ob izklopljeni pečici.

Pritiskajte , dokler na zaslonu ne začnejo utripati  in ikona „00:00“ ter prikaz „00:00“.



Za nastavev zelenega uporabite + ali – in nato pritisnite  za potrditev.

Ko se nastavljen čas izteče, se zasliši zvočni signal.

Opombe: za preklic časovnika pritisnite , dokler ikona  ne začne utripati, nato uporabite – za ponastavev časa na „00:00“.

PREGLEDNICA ZA PRIPRAVO JEDI

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Kvašeno pecivo		Da	170	30–50	
		Da	160	30–50	
		Da	160	40–60	
Polnjeno pecivo (skutino pecivo, zavitek, sadna pita)		Da	160–200	35 - 90	
		Da	160–200	40–90	
Piškoti/kolači		Da	160	25–35	
		Da	160	25–35	
		Da	150	35–45	
Princeske		Da	180–210	30–40	
		Da	180–200	35–45	
		Da	180–200	35–45	
Beljakovi poljubčki		Da	90	150–200	
		Da	90	140–200	
		Da	90	140–200	
Pica/fokača		Da	190 - 250	15 - 50	
		Da	190 - 250	20 - 50	
Zamrznjena pica		Da	250	10–20	
		Da	230–250	10–25	
Slane torte (zelenjavna pita, pita z nadevom)		Da	180–200	40–55	
		Da	180–200	45–60	
		Da	180–200	45–60	
Vol-au-vents/krekerji iz listnatega testa		Da	190–200	20–30	
		Da	180–190	20–40	
		Da	180–190	20–40	
Lazanja / pečene testenine / kaneloni / narastki		Da	190–200	45–65	
Jagnjetina/teletina/govedina/ svinjina 1 kg		Da	190–200	80–110	
Svinjska pečenka s hrustljivo kožo 2 kg		Da	180–190	110–150	
Piščanec/kunec/raca 1 kg		Da	200–230	50–100	
Puran/gos 3 kg		-	190–200	100–160	
Pečena riba/v lastnem soku (fileji, cela)		Da	170–190	30–45	
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		Da	180–200	50–70	
Popečen kruh		5'	250	2–6	
Ribji fileji/kosi		-	230–250	15–30 *	

FUNKCIJE							
	Običajna priprava hrane	Termoventilacijska priprava	Pečenje velikih kosov hrane	Pica	Žar	Hitri žar	Termoventilacijska priprava Eko
PRIBOR							
	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Univerzalni pekač/prestrežni pekač ali posoda za peko na rešetki	Prestrežni pekač/univerzalni pekač	Prestrežni pekač/univerzalni pekač	Prestrežni pekač/univerzalni pekač	Prestrežni pekač/pekač z 200 ml vode

RECEPT	FUNKCIJA	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Klobase/ražnjiči/rebrca/hamburgerji		-	250	15–30 *	5 4
Pečen piščanec 1–1,3 kg		Da	200–220	55 - 70 **	2 1
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		Da	200–210	35–50 **	3
Jagnječje stegno/krača		Da	200–210	60–90 **	3
Pečen krompir		Da	200–210	35–55	2
Gratinirana zelenjava		-	200–210	25–55	3
Meso in krompir		Da	190–200	45–100 ***	4 1
Ribe in zelenjava		Da	180	30–50 ***	4 2
Lazanja in meso		Da	200	50 - 100 ***	4 1
Celoten obrok: sadni kolač (5. višina)/lazanja (3. višina)/meso (1. višina)		Da	180–190	40 - 120 ***	5 3 1
Pečenke/polnjene pečenke		-	170–180	100–150	3

* Po polovici časa pečenja obrnite hrano

** Hrano obrnite po dveh tretjinah časa priprave (po potrebi).

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

STEAM						
RECEPT	FUNKCIJA	VODA (ml)	PREDGRETJE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE (min)	VIŠINA IN PRIBOR
Ribji fileti/kotleti 0,5–2 cm		250	Da	190 - 210	10–20	3
Cela riba 300–600 g		250	Da	190 - 210	10–25	3
Cela riba 600 g–1,2 kg		250	Da	180–200	20–40	3
Jagnjetina/govedina/švinjina 1 kg		250	Da	170–190	60 - 90	3
Goveja pečenka, malo pečena 1 kg		250	Da	190 - 210	30–45	3
Jagnjetina 500 g–1,5 kg		250	Da	170–190	60 - 75	2
Piščanec/pegatka/raca Celi 1–1,5 kg		250	Da	200–220	50–70	2
Piščanec/pegatka/raca Kosi 500 g–1,5 kg		250	Da	200–220	40–60	3
Piščanec/puran/raca Celi 3 kg		250	Da	160–180	100–140	2
Majhen kruh (80–100 g)		200	Da	200–220	20–30	3
Hlebec za sendvič v modelu za peko 300–500 g		250	Da	170–190	35–50	3
Štruca kruha 500 g–2 kg		250	Da	160–170	50–100	2
Francoske štruce 200–300 g		250	Da	200–220	25–40	3

Prikazan čas ne vključuje predgretja: počakajte, da se pečica segreje na želeno temperaturo, in šele nato položite hrano v pečico ter nastavite čas priprave.

FUNKCIJE										
	Običajna priprava hrane	Termoven-tilacijska priprava	Pečenje velikih kosov hrane	Pica	Žar	Hitri žar	Termoven-tilacijska priprava Eko	Riba	Meso	Kruh
PRIBOR										
	Rešetka	Posoda za peko ali model za pecivo na rešetki	Univerzalni pekač/prestrezniki ali posoda za peko na rešetki				Prestrezniki pekač/univerzalni pekač			Prestrezniki pekač/pekač z 200 ml vode

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževanjem ali čiščenjem se prepričajte, da se je pečica ohladila.

Ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Ne uporabljajte jeklenih gobic, abrazivnih čistilnih gobic ali abrazivnih/korozivnih čistilnih sredstev, saj bi ti lahko poškodovali površine aparata.

Uporabljajte zaščitne rokavice. Pred vzdrževalnimi deli pečico vedno odklopite iz električnega omrežja.

ZUNANJE POVRŠINE

Površine čistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen. Če so površine zelo umazane, dodajte v vodo nekaj kapljic pH nevtralnega sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli od teh izdelkov nenamerno pride v stik s površino aparata, jo takoj očistite z vlažno krpo iz mikrovlaknen.

NOTRANJE POVRŠINE

• Po vsaki uporabi naj se pečica najprej ohladi, šele nato jo očistite. To po možnosti storite, ko je še nekoliko topla, da odstranite obloge in madeže ostankov hrane. Da se morebiten kondenzat, ki nastane kot posledica priprave hrane z visoko vsebnostjo vode, posuši, počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, in jo nato obrišite s krpo ali gobico.

• Če želite po pripravi **STEAM** odstraniti preostali vodni kamen iz dna votline, priporočamo, da votlino čistite z izdelki, ki jih nudi servisna služba (upoštevajte navodila, priložena izdelku).

Čiščenje priporočamo najmanj vsakih 5 do 10 **STEAM** ciklov priprave jedi v pečici.

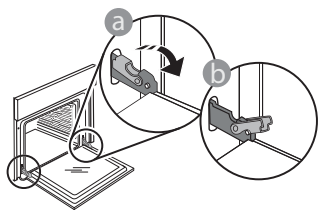
• Vrata je mogoče na preprost način odstraniti in znova namestiti, da si tako olajšate čiščenje stekla

• Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom.

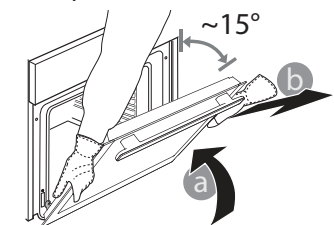
PRIBOR

Pribor po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice. Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

DEMONTAŽA IN MONTAŽA VRAT



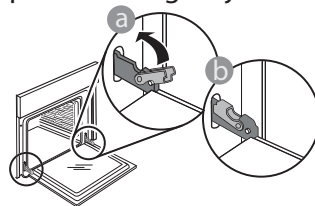
1. Da vrata demontirate, jih popolnoma odprite in zaporna vzvoda premaknite v položaj za sprostitev.



2. Vrata zaprite, kolikor je mogoče. Čvrsto primite vrata z obema rokama – ne držite jih za ročaj. Vrata boste lahko povsem preprosto demontirali, če jih še naprej zapirate in jih istočasno nekoliko vlečete

navzgor, dokler se ne sprostijo iz vpetja. Odložite vrata na stran in na mehko površino.

3. Vrata ponovno namestite tako, da jih pomaknete proti pečici, poravnate kljuki tečajev z vpetjem in nato pričvrstite zgornji del v vpetje.



4. Spustite vrata in jih popolnoma odprite. Zaporna vzvoda spustite v prvotni položaj: prepričajte se, da ste ju spustili do konca.

Z nežnim pritiskom preverite, ali sta zaporna vzvoda v pravilnem položaju.

5. Poskusite zapreti vrata in preverite, da so poravnana z upravljalno ploščo. Če vrata niso poravnana, ponovite zgoraj opisane korake: Če se vrata ne odpirajo in zapirajo pravilno, se lahko poškodujejo.

MENJAVA ŽARNICE V PEČICI

1. Pečico izključite iz električnega napajanja.
2. Odvijte pokrov z luči, zamenjajte žarnico in pokrov ponovno privijte.
3. Pečico ponovno priključite na električno omrežje.

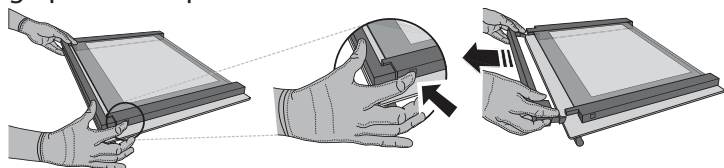
Opomba: uporabite halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T300 °C.

Žarnica v izdelku je izdelana posebej za gospodinjske aparate in ni primerna za splošno osvetlitev prostorov (Uredba ES 244/2009).

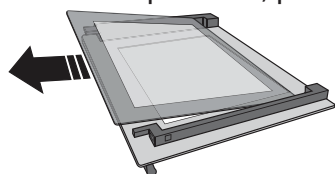
Žarnice so na voljo pri naši servisni službi. - Žarnic se ne dotikajte z golimi rokami, saj se lahko ob stiku s kožo poškodujejo. Pečice ne uporabljajte, dokler ne namestite pokrova žarnice.

CLICK & CLEAN – ČIŠČENJE STEKLA

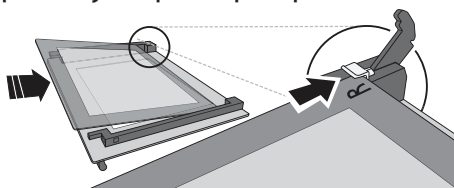
1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



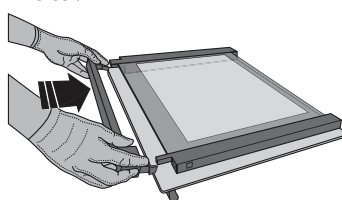
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite.



3. Ponovno namestite vmesno steklo (označeno z „R“) pred ponovnim nameščanjem notranjega stekla: Za ustrezno ponovno namestitev notranjega stekla se prepričajte, da je v levem vogalu vidna črka „R“. V držali najprej vstavite dolgo stranico stekla, označeno z „R“, in steklo nato spustite v ustrezni položaj. Ta postopek ponovite za obe stekli.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.



ODPRAVLJANJE TEŽAV

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Izpad električne energije. Prekinitev napajanja.	Preverite, ali je v vtičnici električni tok in ali je pečica priključena na električno napajanje. Z izklopom in ponovnim vklopom pečice preverite, ali je napaka še vedno prisotna.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka ali črka.	Napaka pečice.	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite številko, ki sledi črki „F“.
Na zaslonu je prikazano sporočilo „Vroče“ in izbrana funkcija se ne vklopi.	Temperatura je previsoka.	Preden vklopite funkcijo, pustite, da se pečica ohladi. Izberite drugo funkcijo.

PODATKOVNA KARTICA IZDELKA

 Podatkovno kartico izdelka skupaj z energetskimi podatki za ta aparat lahko prenesete z Whirlpoolove spletne strani docs.whirlpool.eu

KAKO DO NAVODIL ZA UPORABO IN VZDRŽEVANJE

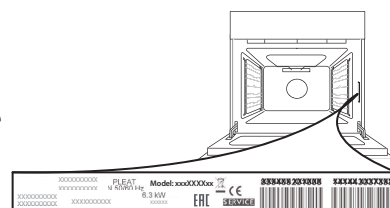
>  Z naše spletne strani docs.whirlpool.eu prenesite Navodila za uporabo in vzdrževanje (uporabite lahko to kodo QR), pri čemer vnesite prodajno kodo izdelka.



> Lahko se obrnete tudi na našo servisno službo.

KAKO STOPITI V STIK Z NAŠO SERVISNO SLUŽBO

Naši kontaktni podatki so v garancijski knjižici. Ko stopite v stik z našo servisno službo, navedite kodo, ki so zapisane na identifikacijski ploščici izdelka.



400011510658

Natisnjeno v Italiji