

FSM 86 HE XS
FSM 86 H XS
FSM 86 H BK

FSM 86 H WH
FSM 86 H OY
FMA 86 H XS

FMA 86 H BK
FMA 86 H WH
FMA 86 H OY

HR Upute za uporabu

Električna pećnica

BiH

CG

HR

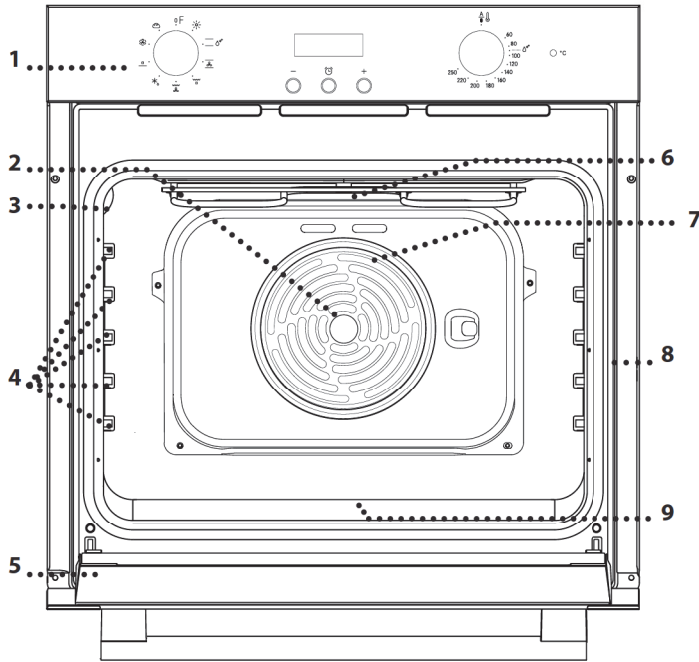
*Make
it
Wonderful*

FRANKE

| | |
|-----------------------------|----|
| OPIS UREĐAJA | 4 |
| UPRAVLJAČKA PLOČA | 4 |
| PRIBOR | 5 |
| FUNKCIJE | 5 |
| PRVA UPORABA | 6 |
| SVAKODNEVNA UPORABA | 6 |
| KORISNI SAVJETI | 7 |
| TABLICE PEČENJA | 8 |
| ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE | 10 |
| U SLUČAJU PROBLEMA | 11 |
| PODRŠKA | 11 |

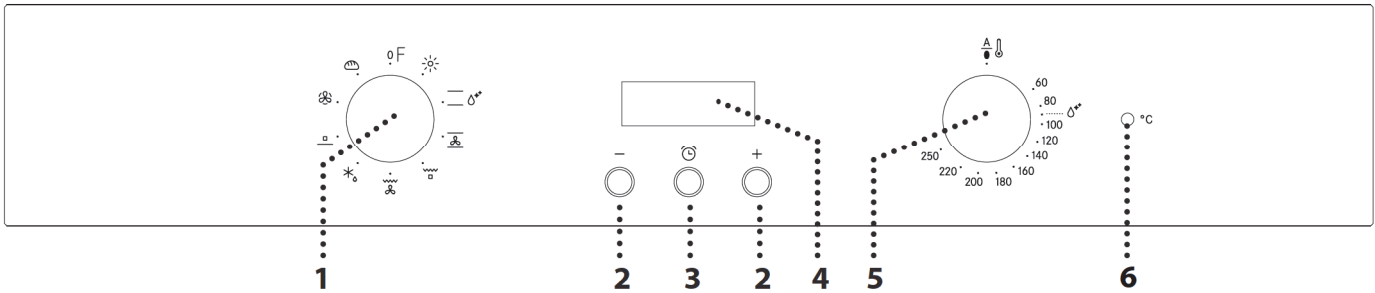
UPUTE ZA UPORABU

OPIS UREĐAJA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator
3. Svjetlo
4. Vodilice (razina je naznačena na stijenci odjeljka za kuhanje)
5. Vrata
6. Gornji grijač / gril
7. Kružni grijač (nije vidljiv)
8. Tipizacijska pločica (ne uklanjajte)
9. Donji grijač (nije vidljiv)

UPRAVLJAČKA PLOČA



1. REGULATOR ZA ODABIR

Za uključivanje pećnice odabirom funkcije. Za isključenje pećnice okrenite u položaj 0.

2. TIPKE +/-

Za smanjenje ili povećanje vrijednosti prikazane na pokazivaču.

3. TIPKA ZA PODEŠAVANJE VREMENA

Za odabir različitih postavki: trajanje, vrijeme završetka pečenja, timer.

4. POKAZIVAČ

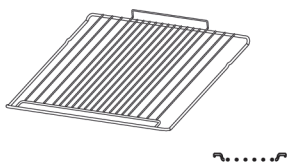
5. REGULATOR TERMOSTATA
Okrenite za podešavanje potrebne temperature.

6. INDIKATOR TERMOSTATA/ PREDGRIJAVANJA

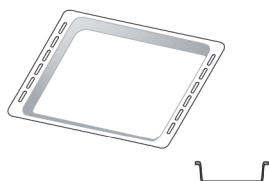
Svijetli u fazi grijanja. Isključuje se kad se postigne željena temperatura.

PRIBOR

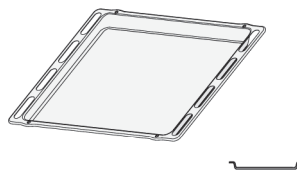
ŽIČANA REŠETKA



LIM ZA SKUPLJANJE TEKUĆINE



LIM ZA PEČENJE



Broj isporučene opreme ovisi o konkretnom kupljenom modelu.
Ostalu dodatnu opremu možete kupiti odvojeno u ovlaštenom servisu.

UPORABA ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

• Stavite žičanu rešetku na potrebnu razinu držeći je malo nagnutom prema gore i položivši prvo podignutu stražnju stranu (usmjerenu prema gore). Zatim je gurnite vodoravno duž vodilice što je više moguće. Ostali komadi pribora, poput lima za pečenje, umeću se vodoravno uz pomicanje duž vodilica.

• Vodilice se mogu ukloniti kako bi se olakšalo čišćenje pećnice: povucite ih kako biste ih uklonili iz ležišta.
• Rešetke možete ukloniti ili postaviti na bilo koju razinu.

FUNKCIJE

0 OFF
Za isključenje pećnice.

SVJETLO
Za uključivanje svjetla u pretincu.

KONVENCIONALNO
Za pečenje bilo koje vrste jela samo na jednoj razini. Bolje je rabiti drugu razinu pećnice.

PARNO ČIŠĆENJE
Djelovanje pare koja se oslobodi tijekom ovog posebnog ciklusa niskotemperaturnog čišćenja omogućuje lako uklanjanje prljavštine i ostataka hrane. Na dno pećnice ulijte 200 ml pitke vode i rabite funkciju 35 minuta na 90 °C. Aktivirajte funkciju kada je pećnica hladna i pustite da se nakon završetka ciklusa pećnica hladi 15 minuta.

KLASIČNO PEČENJE S VENTILATOROM
Za pečenje kolača sa sočnim nadjevima na jednoj razini pećnice. Ova se funkcija također može rabiti za pečenje na dvije razine pećnice. Za ravnomjernije pečenje zamijenite položaje posuda.

GRIL
Za pečenje odrezaka, ćevapa i kobasica, zapečeno povrće ili tostiranje kruha. Kada pečete meso, preporučujemo upotrebu lima za sakupljanje sokova od pečenja: stavite lim na bilo koju razinu ispod žičane rešetke i dodajte 200 ml pitke vode.

TURBO GRIL

Za pečenje velikih komada mesa (noge, pečena govedina, piletina). Za sakupljanje sokova od pečenja preporučujemo upotrebu pripadajućeg lima: stavite lim na bilo koju razinu ispod žičane rešetke i dodajte 500 ml pitke vode.

ODMRZAVANJE
Za brže odmrzavanje hrane.

DONJI GRIJAČ
Korisno kako bi se dno jela dovoljno ispeklo. Ova se funkcija preporučuje i za sporo pečenje, za dovršetak pečenja sočnih jela i izradu koncentrata za umake.

PRISILNO STRUJANJE ZRAKA
Za pečenje različite hrane koja zahtijeva istu temperaturu pečenja na nekoliko razina (najviše tri) istodobno. Ovu funkciju možete koristiti za pečenje različitih namirnica bez prenošenja mirisa s jednog jela na drugo.

KRUH
Za pečenje različitih vrsta i veličina kruha. Bolje je rabiti drugu razinu pećnice.

PRVA UPORABA

1. PODEŠAVANJE VREMENA

Trebat ćete podesiti točno vrijeme prilikom prvog uključivanja uređaja: Na pokazivaču treperi "AUTO" i "0.00".



Za podešavanje točnog vremena pritisnite istodobno tipke + i -: Podesite točno vrijeme s pomoću tipaka + i -.

Potvrdite pritiskom tipke za podešavanje vremena. Nakon odabira željene vrijednosti za vrijeme moguće je promijeniti ton alarma: pokazivač prikazuje "ton 1".



Za odabir željenog tona pritisnite tipku -, a zatim potvrdite pritiskom tipke za podešavanje vremena.

Napomena: Kako biste naknadno promijenili točno vrijeme, primjerice nakon duljih napajanja, primijenite opisani postupak.

2. ZAGRIJTE PEĆNICU

Nova pećnica može ispuštati mirise koji su ostali iz postupka proizvodnje. To je sasvim uobičajena pojava. Prije nego što počnete pripremati jelo, preporučujemo zagrijavanje pećnice na prazno kako biste uklonili eventualne mirise.

Uklonite zaštitni karton ili prozirnu foliju s pećnice i uklonite sve dodatke iznutra.

Zagrijte pećnicu na 250 °C oko jedan sat, po mogućnosti funkcijom "Konvekcijsko pečenje". Za to vrijeme pećnica mora biti prazna.

Slijedite upute za pravilno podešavanje funkcije.

Napomena: Preporučljivo je prozračiti sobu nakon prve upotrebe uređaja.

SVAKODNEVNA UPORABA

1. ODABERITE FUNKCIJU

Za odabir funkcije okrenite regulator za odabir na simbol za funkciju koja vam je potrebna.

2. AKTIVIRAJTE FUNKCIJU

RUČNO

Kako biste pokrenuli funkciju koju ste odabrali, podesite potrebnu temperaturu okretanjem regulatora termostata.

Kako biste u bilo kojem trenutku prekinuli funkciju, isključite pećnicu, okrenite regulator za odabir i regulator termostata na 0.

PARNO ČIŠĆENJE

Za aktivaciju funkcije čišćenja parom ulijte 200 ml pitke vode na dno pećnice, a zatim okrenite regulator za odabir i regulator termostata na ikonu δ^* .

Najbolje je funkciju rabiti 35 minuta.

3. PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Nakon aktiviranja funkcije uključit će se indikator termostata signalizirajući da je započeo postupak predgrijavanja.

Na kraju ovog postupka, indikator termostata se isključuje pokazujući da je pećnica dosegla zadanu temperaturu: U tom trenutku stavite namirnice u pećnicu i nastavite s pečenjem.

Napomena: Stavljanje hrane u pećnicu prije završetka predgrijavanja može negativno utjecati na konačni rezultat pečenja.

UPORABA ELEKTRONIČKOG PROGRAMATORA

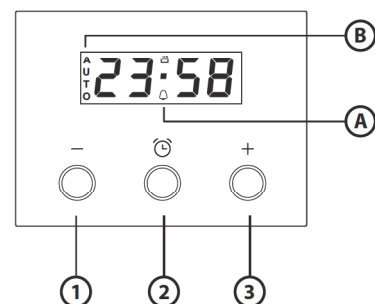
Pritiskom tipke za podešavanje vremena moguće je odabrati različite načine rada za zadržavanje ili programiranje vremena pečenja.

Napomena: Nakon nekoliko sekundi bez ikakve interakcije oglasit će se zvučni signal i sve će postavke biti potvrđene.

1. Tipka -: za smanjenje vrijednosti prikazane na pokazivaču.
2. Tipka \odot : za odabir različitih postavki.
3. Tipka +: za povećanje vrijednosti prikazane na pokazivaču.

A. Simbol \triangle označava da je aktivna funkcija timera.

B. Simbol **AUTO** potvrđuje da je izvršeno podešavanje.



PROGRAMIRANJE PEČENJA

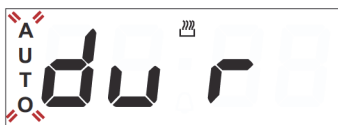
Nakon odabira i aktiviranja funkcije moguće je podesiti trajanje.


TRAJANJE

Pritisnite tipku za podešavanje vremena najmanje 2 sekunde: treperi simbol \triangle .



Ponovno pritisnite tipku za podešavanje vremena: pokazivač slijedno prikazuje DUR i 0.00 dok treperi AUTO.




Trajanje podesite s pomoću tipaka + i -. Nakon nekoliko sekundi pokazivač prikazuje točno vrijeme dok AUTO  i dalje svijetli, što potvrđuje podešenje.





Napomena: Za prikaz preostalog trajanja pečenja pritisnite tipku za **podešavanje vremena** najmanje 2 sekunde. Za promjenu pritisnite tipku ponovno i promijenite trajanje s pomoću tipaka + i -.

ZAVRŠETAK PEČENJA

Na kraju pečenja isključuje se simbol , oglašava se alarm i na pokazivaču treperi AUTO.



Pritisnite bilo koju tipku za isključenje alarma.


Vratite funkcijski regulator i regulator termostata na  i , a zatim pritisnite tipku za podešavanje vremena najmanje 2 sekunde kako biste isključili pećnicu.

PROGRAMIRANJE ZAVRŠETKA PEČENJA / ODGOĐENOG POČETKA

Nakon odabira trajanja pritisnite tipku za podešavanje vremena: na pokazivaču se slijedno prikazuje END, vrijeme završetka pečenja i AUTO.




Pritisnite tipku + za odabir željenog vremena završetka pečenja.

Nakon nekoliko sekundi pokazivač prikazuje točno vrijeme, simbol  se isključuje i ostane svijetliti AUTO u znak potvrde podešenja.




Napomena: Kako biste pogledali vrijeme završetka pečenja i po potrebi ga promijenili, pritisnite tipku za **podešavanje vremena** 2 sekunde, a zatim je pritisnite dvaput.

Funkcija će ostati pauzirana dok ne počne svijetliti simbol  i pećnica automatski nastavlja s odabranim načinom pečenja nakon vremena koje je izračunato kako bi se pečenje moglo završiti u podešeno vrijeme.



PODEŠAVANJE TIMERA

Ova opcija ne prekida i ne aktivira pečenje, ali vam omogućuje upotrebu pokazivača u svrhu odbrojavanja, bilo dok je funkcija aktivna ili kada je pećnica isključena. Za aktivaciju timera pritisnite tipku za podešavanje vremena najmanje 2 sekunde: na pokazivaču treperi simbol .



Podesite željeno trajanje s pomoću tipaka + i -: odbrojavanje započinje nakon nekoliko sekundi.



Na pokazivaču se prikazuje točno vrijeme i simbol , što potvrđuje da je timer podešen.

Napomena: Kako biste vidjeli odbrojavanje i po potrebi ga promijenili, pritisnite tipku za podešavanje vremena najmanje 2 sekunde.

KORISNI SAVJETI

KAKO ČITATI TABLICE ZA POSTUPAK PEČENJA







































































U tablici su navedene najbolje funkcije, pribor i razina za pripremu različitih vrsta jela. Vrijeme pečenja započinje od trenutka stavljanja hrane u pećnicu, ne uključujući predgrijavanje (kada je ono potrebno).






Temperatura i vrijeme pečenja su približne vrijednosti i ovise o količini namirnica i vrsti pribora. Za početak upotrijebite najniže preporučene postavke, a ako hrana nije dovoljno pečena, prebacite na više postavke. Upotrijebite isporučeni pribor i po mogućnosti metalne kalupe za torte i limove za pečenje tamne boje. Možete također rabiti posude i pribor od Pyrex stakla i kamena, ali imajte na umu da će vrijeme pečenja tada biti malo duže.

ISTOVREMENO PEČENJE RAZLIČITIH NAMIRNICA

Primjenom funkcije "PRISILNO STRUANJE ZRAKA" možete istodobno spravljati različitu hranu koja zahtijeva istu temperaturu pečenja (primjerice: ribu i povrće), na različitim razinama. Hranu koja zahtijeva kraće vrijeme pečenja uklonite kada je to potrebno, a hranu koja zahtijeva duže vrijeme ostavite u pećnici.

TABLICE PEČENJA

| RECEPT | FUNKCIJA | PREDZAGRI- JAVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN) | RAZINA I PRIBOR |
|---|---|-----------------------|---------------------|-------------------|---|
| Kolači od dizanog tijesta |  | Da | 150 - 170 | 30 - 90 |  |
| |  | Da | 160 - 180 | 30 - 90 |   |
| Punjeni kolač (torta od sira, savijača, voćna pita) |  | Da | 160 - 200 | 35 - 90 |  |
| |  | Da | 160 - 200 | 40 - 90 |   |
| Keksi/tartleti |  | Da | 160 - 180 | 15 - 35 |  |
| |  | Da | 150 - 170 | 20 - 45 |   |
| |  | Da | 150 - 170 | 20 - 45 |    |
| Ekleri |  | Da | 180 - 200 | 40 - 60 |  |
| |  | Da | 170 - 190 | 35 - 50 |   |
| Puslice |  | Da | 90 | 150 - 200 |  |
| |  | Da | 90 | 140 - 200 |   |
| |  | Da | 90 | 140 - 200 |    |
| Pizza/kruh |  | Da | 220 - 250 | 10 - 25 |  |
| |  | Da | 200 - 240 | 20 - 45 |   |
| Mali kruh 80 g |  | Da | 180 - 200 | 30 - 45 |  |
| Štruca kruha 500 g |  | Da | 180 | 50 - 70 |  |
| Kruh |  | Da | 180 - 200 | 30 - 80 |   |
| Smrznuta pizza |  | Da | 250 | 10 - 20 |  |
| |  | Da | 230 - 250 | 10 - 25 |   |
| Slani kolači (pita od povrća, quiche) |  | Da | 180 - 200 | 30 - 45 |  |
| |  | Da | 180 - 200 | 35 - 50 |   |
| |  | Da | 180 - 200 | 35 - 50 |    |
| Vols-au-vents / krekeri od lisnatog tijesta |  | Da | 190 - 200 | 20 - 30 |  |
| |  | Da | 180 - 190 | 20 - 40 |   |
| |  | Da | 180 - 190 | 20 - 40 |    |
| Lazanje / pečena tjestenina / kaneloni / rožate |  | Da | 190 - 200 | 45 - 65 |  |

| PRIBOR |  |  |  |  |  |
|--------|---|---|---|---|---|
| PRIBOR | Žičana rešetka | Posuda za pečenje ili kalup za kolač na žičanoj rešetki | Lim za pečenje ili kalup za kolač na žičanoj rešetki | Lim za pečenje s 200 ml vode | Lim za pečenje |

| RECEPT | FUNKCIJA | PREDZAGRI-JAVANJE | TEMPERATURA (°C) | TRAJANJE (MIN) | RAZINA I PRIBOR |
|---|----------|-------------------|------------------|----------------|-----------------|
| Janjetina/teletina/govedina/ svinjetina 1 kg | | Da | 190 - 200 | 80 - 110 | 2 |
| Svinjska pečenka 2 kg | | Da | 180 - 190 | 110 - 150 | 2 |
| Perad/zec/patka 1 kg | | Da | 180 - 200 | 50 - 100 | 2 |
| Puretina/guska 3 kg | | Da | 180 - 200 | 50 - 100 | 2 |
| Pečena riba / riba u foliji 0.5 kg fileti, cijela) | | Da | 170 - 190 | 30 - 45 | 2 |
| Punjeno povrće (rajčica, tikvice, patlidžani) | | Da | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Tostiranje kruha | | 5' | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Ribljí fileti/kriške | | 5' | 250 | 15 - 30 * | 4 3 |
| Kobasice / ćevapi / prsna rebra / hamburgeri | | 5' | 250 | 15 - 30 * | 5 4 |
| Pečena piletina 1-1.3 kg | | - | 200 - 220 | 60 - 80 ** | 3 1 |
| Slabije pečena govedina 1 kg | | - | 200 | 35 - 50 ** | 3 |
| Janjeći but/koljenica | | - | 200 | 60 - 90 ** | 3 |
| Pečeni krumpir | | - | 200 - 220 | 35 - 55 ** | 3 |
| Gratinirano povrće | | - | 200 - 220 | 25 - 55 | 3 |
| Meso i krumpir | | Da | 190 - 200 | 45 - 100 *** | 4 1 |
| Riba i povrće | | Da | 180 | 30 - 50 *** | 4 1 |
| Lazanje i meso | | Da | 200 | 50 - 100 *** | 4 2 |
| Kompletan obrok: voćni kolač (razina 5)/lazanje (razina 3)/meso (razina 1) | | Da | 180 - 190 | 40 -120 *** | 5 3 1 |

* Okrenite namirnice na pola vremena pečenja.

** Okrenite namirnice na dvije trećine vremena pečenja (ako je potrebno).

*** Procijenjeno vrijeme: Jela možete vaditi iz pećnice u različito vrijeme, ovisno o osobnim željama.

| | | | | | | |
|----------|----------------|------|------------|--------------------------|---------------------------------|------|
| FUNKCIJE | | | | | | |
| | Konvencionalno | Gril | Turbo Gril | Prisilno strujanje zraka | Klasično pečenje s ventilatorom | Kruh |

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Ne upotrebljavajte uređaje za čišćenje parom!

Tijekom svih postupaka koristite zaštitne rukavice.

Izvedite potrebne postupke s hladnom pećnicom.

Odspojite uređaj s napajanja.

Nemojte koristiti žičanu vunu, abrazivne spužvice ili abrazivna/korozivna sredstva za čišćenje, jer mogu oštetiti površine uređaja.

VANJSKE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Ako su jako zaprljane, dodajte nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju prebrišite suhom krpom.
- Ne koristite korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od ovih proizvoda slučajno dođe u dodir s površinama uređaja, odmah očistite vlažnom krpom od mikrovlakana.

UNUTARNJE POVRŠINE

- Nakon svake uporabe ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla, kako biste uklonili naslage ili mrlje od ostataka hrane. Kako biste osušili kondenzat koji je nastao pri pečenju jela s visokim udjelom vode, ostavite pećnicu da se potpuno ohladi, a zatim je obrišite krpom ili spužvom.

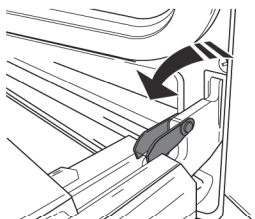
- Aktivirajte funkciju čišćenja parom za optimalno čišćenje unutarnjih površina.
- Vrata se lako mogu ukloniti i postaviti kako bi se olakšalo čišćenje stakla.
- Staklo na vratima očistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Gornji grijač grila možete spustiti kako biste očistili gornju ploču pećnice.

PRIBOR

Nakon upotrebe namočite pribor u otopini tekućine za pranje, rukujući njime s pomoću rukavica za pećnicu ako je još vruć. Ostatke hrane možete ukloniti četkom za pranje ili spužvom.

UKLANJANJE I POSTAVLJANJE VRATA

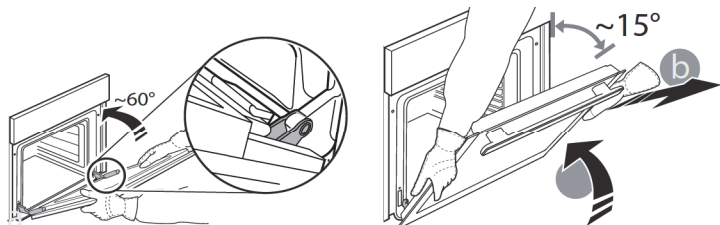
1. Za uklanjanje vrata, otvorite ih dokraja i spustite kukice dok se ne nađu u položaju za otključavanje.



2. Zatvorite vrata koliko god možete.

Uхватite vrata čvrsto objema rukama. Nemojte ih držati za ručku.

Uklonite vrata nastavljajući ih jednostavno zatvarati uz istodobno povlačenje prema gore (a) dok se ne oslobode iz ležišta (b).

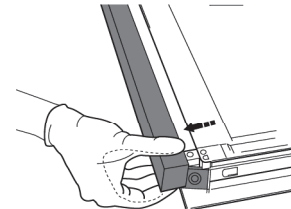
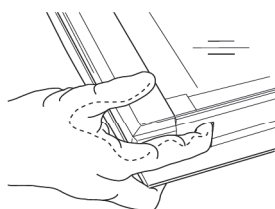


Položite vrata jednom bočnom stranom na meku površinu.

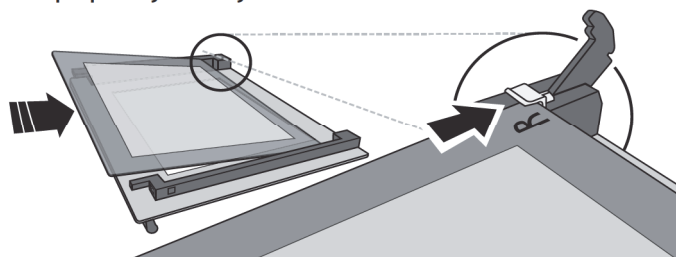
3. Vratite vrata na mjesto tako da ih primaknete pećnici, poravnate kuke šarki s njihovim ležištima i pričvrstite gornji dio na ležišta.
4. Spustite vrata i otvorite ih dokraja. Vratite kukice u početni položaj. Provjerite jeste li ih potpuno spustili.
5. Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li u ravnini s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gornje korake.

PRESS TO CLEAN - ČIŠĆENJE STAKLA

1. Nakon što uklonite vrata i položite ih na meku površinu s ručkom prema dolje, pritisnite istodobno dvije sigurnosne kopče i uklonite gornji rub vrata povlačenjem prema sebi.



2. Čvrsto uhvatite i podignite unutarnje staklo objema rukama, uklonite ga i stavite na mekanu površinu prije čišćenja.
3. Kako biste pravilno postavili unutarnje staklo, pazite da oznaka "R" u lijevom kutu bude vidljiva. Prvo umetnite dugu stranu stakla označenu sa "R" u potporna ležišta, a zatim staklo spustite na pripadajuće mjesto.



4. Ponovno postavite gornji rub: klik će ukazati na pravilno namještanje. Prije postavljanja vrata provjerite je li brtva dobro pričvršćena.

ZAMJENA ŽARULJE

1. Odspojite pećnicu s napajanja.
2. Uklonite poklopac sa svjetla, zamijenite žarulju i vratite poklopac na mjesto.
3. Ponovno spojite pećnicu na napajanje.

Napomena: Upotrijebite samo halogene žarulje snage 20 – 40 W / 230 ~ V tipa G9, T300 °C. Žarulja koja se rabi u proizvodu posebno je dizajnirana za kućanske uređaje i nije prikladna za opće osvjetljenje prostorija u kući (Uredba EZ 244/2009). Žarulje su dostupne u našem ovlaštenom servisu.

- Ako upotrebljavate halogene žarulje, nemojte rukovati njima golim rukama jer bi ih otisci prstiju mogli oštetiti. Nemojte upotrebljavati pećnicu sve dok poklopac svjetla nije postavljen na mjesto.

U SLUČAJU PROBLEMA

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|------------------|---|--|
| Pećnica ne radi. | Prekid napajanja. Odspajanje iz napajanja. | Provjerite ima li napona i je li pećnica priključena na električnu mrežu. Isključite pećnicu i ponovno je pokrenite kako biste provjerili je li kvar i dalje prisutan. |

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

PODRŠKA

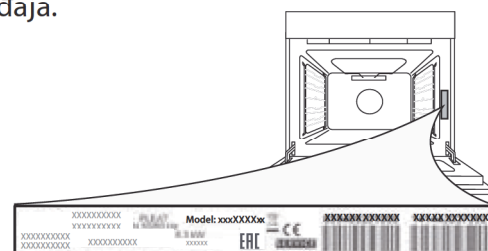
U slučaju bilo kakvih problema u radu uređaja obratite se Franke ovlaštenom servisu.

Nikad se nemojte koristiti uslugama neovlaštenih servisera.

Navedite:

- vrstu kvara
- model uređaja (art./kôd)
- serijski broj (S.N.) na natpisnoj pločici s desnog ruba odjeljka pećnice (vidljiv kad su vrata pećnice otvorena).

Pri obraćanju našem servisnom centru navedite kodove s identifikacijske pločice svog uređaja.



Gemma B&D d.o.o.

Uvoznik i distributer za RH
10000 Zagreb, Prisavlje 2

Veleprodaja:

tel.: 00385 1 6196 446, 6195 604

fax: 00385 1 6195 581

e-mail: veleprodaja@gemma.hr

Centralni servis:

tel/fax: 00385 1 6195 582

e-mail: servis@gemma.hr

www.gemma.hr

Gemma BH d.o.o.

Uvoznik i distributer za BiH
71000 Sarajevo, Džemala
Bijedića 25c,

Veleprodaja:

tel./fax: 00387 33 407 935,

00387 33 407 936

e-mail: info@gemma.ba

www.gemma.ba

**Gemma B&D d.s.d.
Podgorica**

Uvoznik i distributer za CG
81000 Podgorica, Serdara Jola
Piletića bb (PC Palada)

Veleprodaja:

tel.: 00382 20 672 961

e-mail: veleprodaja@gemmabd.me

www.gemmabd.me

Radi stalnog poboljšavanja proizvoda može doći do promjene tehničkih podataka bez prethodne obavijesti. Ove upute napravljene su s mnogo truda i s najvećom pažnjom, no pogreške u procesu izrade i/ili prijevoda uputa uvijek su moguće. Stoga proizvođač i prodavatelj ne preuzimaju odgovornost za eventualne netočne navode, pogreške u prijevodu ili tiskarske pogreške u ovim uputama.