

FMY 99 P XS  
FMY 99 P BK

Upute za uporabu

Pirolitička pećnica

BiH

CG

HR

*Make  
it  
Wonderful*

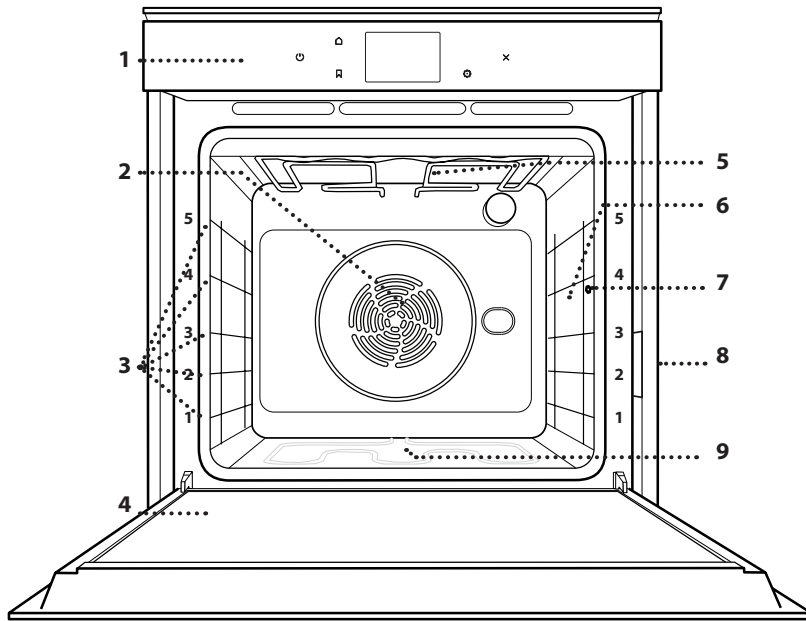
**FRANKE**



OPIS UREĐAJA .....	4
UPRAVLJAČKA PLOČA .....	4
PRIBOR .....	5
FUNKCIJE .....	6
UPORABA ZASLONA OSJETLJIVOG NA DODIR .....	7
PRVA UPORABA .....	7
SVAKODNEVNA UPORABA .....	9
KORISNI SAVJETI .....	13
COOKASSIST TABLICE PEČENJA .....	18
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....	20
U SLUČAJU PROBLEMA .....	21
PODRŠKA .....	21

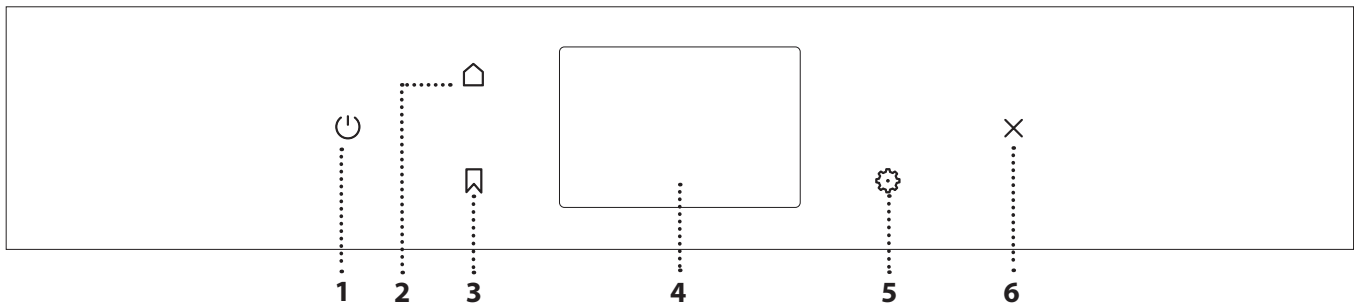
# UPUTE ZA UPORABU

## OPIS UREĐAJA



1. Upravljačka ploča
2. Ventilator i kružni grijač (nisu vidljivi)
3. Vodilice (razina je naznačena na prednjoj strani pećnice)
4. Vrata
5. Gornji grijač / gril
6. Svjetlo
7. Mjesto za umetanje sonde za meso
8. Tipizacijska pločica (ne uklanjajte)
9. Donji grijač (nije vidljiv)

## UPRAVLJAČKA PLOČA



### 1. UKLJ./ISKLJ.

Za uključenje i isključenje pećnice.

### 2. POČETAK

Za brzi pristup glavnom izborniku.

### 3. OMILJENO

Za pristup popisu omiljenih funkcija.

### 4. POKAZIVAČ

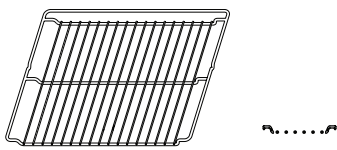
5. ALATI  
Za odabir jedne od nekoliko opcija i promjenu postavki pećnice.

### 6. PONIŠTENJE

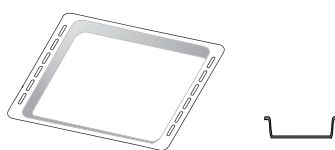
Za zaustavljanje bilo koje funkcije pećnice osim sata, kuhinjskog timera i dječje blokade.

# PRIBOR

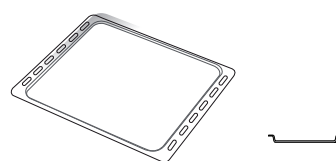
## ŽIČANA REŠETKA



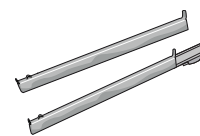
## LIM ZA SKUPLJANJE TEKUĆINE



## LIM ZA PEČENJE



## KLIZNE VODILICE



Broj i vrsta isporučene opreme ovisi o konkretnom kupljenom modelu.

Ostalu dodatnu opremu možete kupiti odvojeno u ovlaštenom servisu.

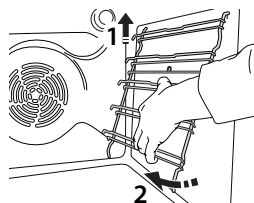
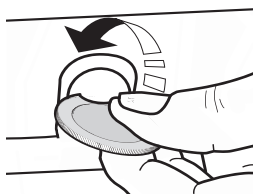
### UMETANJE ŽIČANE REŠETKE I OSTALOG PRIBORA

Umetnite žičanu rešetku vodoravno tako da je gurnete preko vodilica, pazeći da strana s podignutim rubom bude okrenuta prema gore.

Ostali pribor, poput lima za skupljanje tekućine i lima za pečenje, umeću se vodoravno na isti način kao i žičana rešetka.

### VAĐENJE I POSTAVLJANJE VODILICA

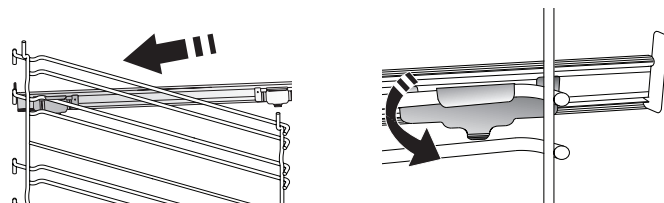
- Kako biste uklonili vodilice, podignite ih, a zatim lagano izvucite donji dio iz ležišta. Tada ih možete ukloniti.
- Za ponovno postavljanje vodilica, prvo ih pričvrstite na gornja ležišta. Uхватite ih i gurnite u odjeljak pećnice, a zatim ih spustite na odgovarajuće mjesto u donje ležište.



### UGRADNJA KLIZNIH DRŽAČA (AKO SU DOSTUPNE)

Izvadite žičane vodilice iz pećnice i uklonite zaštitnu plastiku s njih.

Pričvrstite gornju kopču držača na žičanu vodilicu i gurnite sve do kraja. Spustite drugu kopču na svoje mjesto. Za učvršćenje čvrsto pritisnite donji dio kopče na žičanu vodilicu. Pobrinite se da se klizni držači mogu slobodno pomicati. Ponovite ove korake na drugoj žičanoj vodilici na istoj razini.



Napomena: Vodilice možete postaviti na bilo koju razinu.

# FUNKCIJE



## RUČNO UPRAVLJANJE

- **BRZO PREDGRIJAVANJE**  
Za brzo predgrijavanje pećnice.
- **KONVENCIONALNO\***  
Za pečenje bilo koje vrste jela samo na jednoj razini.
- **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 500 ml pitke vode.
- **TURBO GRIL**  
Za pečenje velikih komada mesa (noge, pečena govedina, piletina). Za skupljanje sokova od pečenja preporučujemo upotrebu pripadajućeg lima: stavite lim na bilo koju razinu ispod žičane rešetke i dodajte 500 ml pitke vode.
- **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.
- **FUNKCIJE ZA KUHANJE VIŠE JELA**  
Za pečenje različite hrane koja zahtijeva istu temperaturu pečenja na četiri razine istodobno. Ovu funkciju možete rabiti za pečenje kolačića, pita, okruglih pizza (zamrznutih također) i za pripremu cjelovitog obroka. Slijedite tablicu pečenja kako biste postigli najbolje rezultate.
- **KONVEKCIJSKO PEČENJE**  
Za spravljanje mesa, pečenje kolača s nadjevima na samo jednoj razini pećnice.
- **POSEBNE FUNKCIJE**
  - **ODMRZAVANJE**  
Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednju razinu. Ostavite hranu u njevoj ambalaži kako biste spriječili da se osuši izvana.
  - **ODRŽAVANJE TOPLINE**  
Za održavanje upravo kuhane hrane vrućom i svježom.

## DIZANJE TIJESTA

Za optimalno dizanje slatkog ili slanog tijesta. Kako biste održali kvalitetu dizanja tijesta, nemojte aktivirati funkciju ako je pećnica još uvijek vruća nakon ciklusa kuhanja.

## GOTOVA JELA

Za spravljanje gotovih jela koja se čuva na sobnoj temperaturi ili u hladnjaku (keksi, smjese za kolače, muffini, jela od tjestenine i razne vrste kruha). Funkcija brzo i nježno zgotovljuje sva jela, a može se rabiti i za zagrijavanje već kuhane hrane. Pećnicu nije potrebno predgrijavati. Pridržavajte se uputa s ambalaže proizvoda.

## MAKSI PEČENJE

Za pečenje velikih komada mesa (iznad 2,5 kg). Preporučujemo okretanje mesa tijekom pečenja kako bi obje strane ravnomjerno porumenile. Također preporučujemo podlijevanje mesa s vremena na vrijeme kako biste spriječili prekomjerno isušivanje.

## EKO PRISILNO STRUJANJE ZRAKA\*

Za pečenje punjenih komada mesa i filea na jednoj razini pećnice. Blaga isprekidana cirkulacija zraka sprječava pretjerano isušivanje hrane. Kada se koristi ova EKO funkcija, svjetlo ostaje isključeno tijekom pečenja. Za uporabu EKO ciklusa i optimizaciju potrošnje energije na taj način, vrata pećnice ne smiju se otvarati sve dok hrana nije potpuno pečena.

## PEČENJE ZAMRZNUTIH JELA

Funkcija automatski odabire idealnu temperaturu i način pečenja za 5 različitih vrsta gotovih zamrznutih jela. Pećnicu nije potrebno predgrijavati.



## COOKASSIST

Ovo omogućuje potpuno automatsko pečenje svih vrsta jela. Za optimalnu uporabu ove funkcije slijedite napomene iz odgovarajuće tablice pečenja.

\* Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65/2014

# UPORABA ZASLONA OSJETLJIVOG NA DODIR



## Za kretanje kroz izbornik ili popis:

Za pomicanje kroz stavke ili vrijednosti jednostavno prijedite prstom po zaslonu.



## Za odabir ili potvrdu:

Dodirnite zaslon kako biste odabrali potrebnu vrijednost ili stavku izbornika.

## Za povratak na prethodni prikaz:


Dodirnite < .

## Za potvrdu postavke ili prelazak na sljedeći prikaz:

Dodirnite "SET/PODESI" ili "NEXT/SLJEDEĆE".

## PRVA UPORABA

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete ga podesiti:

Postavke se mogu naknadno mijenjati pritiskom na tipku  za pristup izborniku "Tools/Alati".

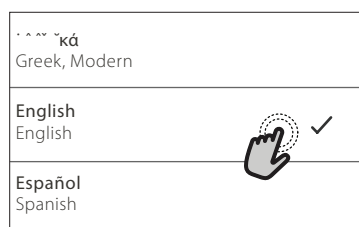
### 1. ODABERITE JEZIK

Prilikom prvog uključivanja uređaja morat ćete podesiti jezik i vrijeme:

- Prijedite prstom preko zaslona za pomicanje kroz popis dostupnih jezika.



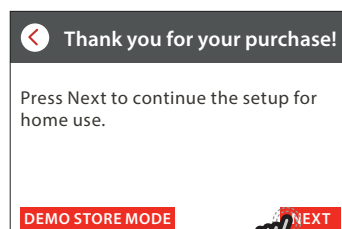
- Dodirnite odgovarajući jezik.



Dodirnom na < vratit ćete se na prethodni prikaz.

### 2. ODABERITE NAČIN PODEŠAVANJA

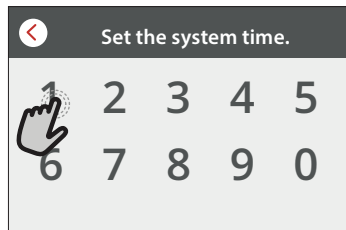
Nakon što odaberete jezik, na zaslonu će se zatražiti da odaberete između "STORE DEMO / DEMO ZA TRGOVINU" (korisno za trgovce, samo za prikaz) ili nastavka dodirom na "NEXT/DALJE".



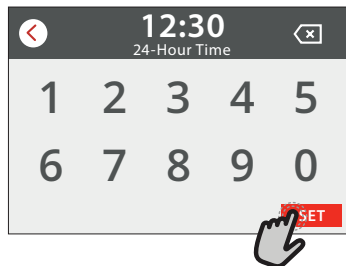
### 3. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Spajanjem pećnice na kućnu mrežu automatski će se podesiti vrijeme i datum. Inače ćete ih morati podesiti ručno.

- Dodirnite odgovarajuće brojeve kako biste podesili vrijeme.



- Dodirnite "SET/POTVRDI" za potvrđivanje.



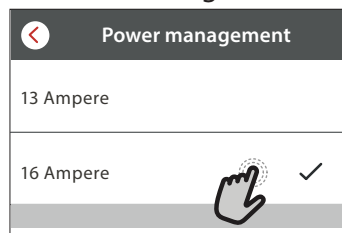
Nakon što podesite vrijeme, morat ćete podesiti datum.

- Dodirnite odgovarajuće brojeve kako biste podesili datum.
- Dodirnite "SET/POTVRDI" za potvrđivanje.

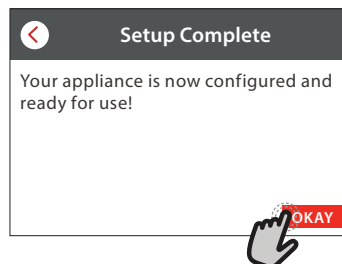
### 4. PODESITE POTROŠNJU ENERGIJE

Pećnica je programirana za trošenje količine električne energije koja je kompatibilna s kućnom mrežom snage veće od 3 kW (16 A): Ako vaše kućanstvo koristi manju snagu, morat ćete smanjiti ovu vrijednost (13 A).

- Dodirnite vrijednost na desnoj strani kako biste odabrali snagu.



- Dodirnite "OKAY / U REDU" za dovršetak početnog podešavanja.



### 5. 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 200 °C oko jedan sat.

Preporučljivo je prozračiti sobu nakon prve upotrebe uređaja.



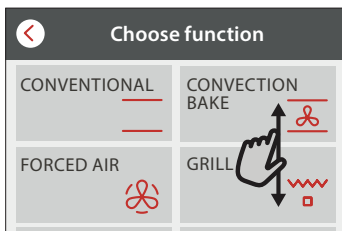
# SVAKODNEVNA UPORABA

## 1. ODABERITE FUNKCIJU

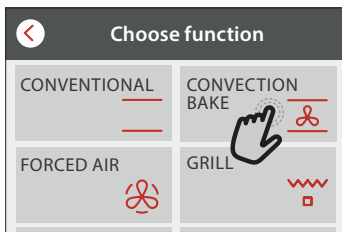
- Za uključivanje pećnice pritisnite  ili dodirnite bilo gdje na zaslону. Zaslón vam omogućuje odabir između ručnih (Manual) i CookAssist funkcija.
- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna za pristup odgovarajućem izborniku.



- Pregledajte popis pomicanjem prema gore ili dolje.



- Dodirnom odaberite funkciju koja vam je potrebna.

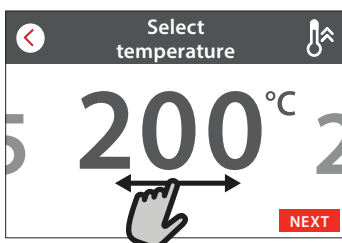



## 2. PODESITE RUČNE FUNKCIJE

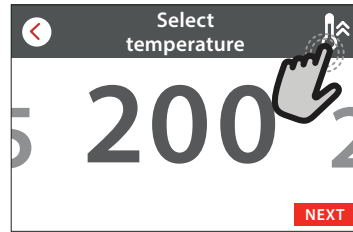
Nakon odabira funkcije koja vam je potrebna, možete promijeniti njezine postavke. Na zaslónu će se prikazati postavke koje se mogu mijenjati.

### TEMPERATURA / RAZINA GRILA

- Listajte predložene vrijednosti i odaberite onu koja vam je potrebna.



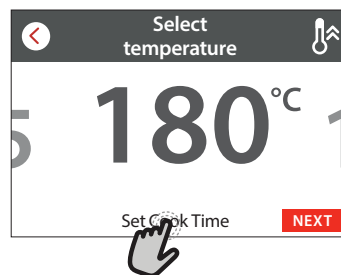
Ako to funkcija dopušta, možete dodirnuti  kako biste aktivirali predgrijavanje.



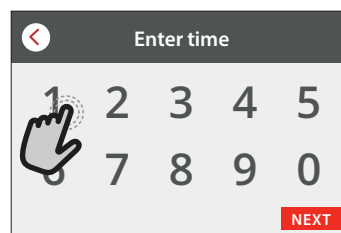
## TRAJANJE

Ne morate podesiti vrijeme pečenja ako želite ručno upravljati pečenjem: U načinu rada s odbrojanjem pećnica radi onoliko vremena koliko odaberete. Po isteku podešenog vremena pečenje se automatski zaustavlja.

- Za početak podešavanja trajanja, dodirnite "Set Cook Time / Podesi vrijeme pečenja".



- Dodirnite odgovarajuće brojeve kako biste podesili potrebno vrijeme pečenja.



- Dodirnite "NEXT/POTVRDI" za potvrđivanje.

Za poništenje podešenog trajanja tijekom pečenja i ručno upravljanje završetkom pečenja dodirnite vrijednost trajanja, a zatim odaberite "STOP".

## 3. PODESITE COOKASSIST FUNKCIJE

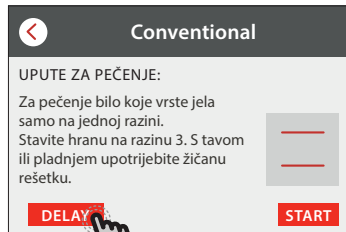
Funkcije COOKASSIST omogućuju vam pripremu velikog izbora jela, odabirom onih koja su prikazana na popisu. Uređaj većinu postavki pečenja bira automatski kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Odaberite recept s popisa. Funkcije su prikazane prema kategorijama hrane u izborniku "COOKASSIST FOOD LIST" (pogledajte pripadajuće tablice) i prema značajkama recepata u izborniku "COOKASSIST PRO".
- Nakon što odaberete funkciju, jednostavno naznačite karakteristike hrane (količina, težina, itd.) koju želite kuhati kako biste postigli savršen rezultat.
- Slijedite upute na zaslónu kako bi vas vodile kroz postupak pečenja.

#### 4. PODESITE ODGODU POČETKA/ZAVRŠETKA

Možete podesiti odgođeni početak funkcije: Funkcija će započeti ili završiti u vrijeme koje unaprijed odaberete.

- Dodirnite "DELAY/ODGODA" za podešavanje potrebnog vremena početka ili završetka.



- Nakon što podesite potrebnu odgodu, dodirnite "START DELAY / ZAPOČNI ODGOĐENO" kako biste pokrenuli vrijeme čekanja.
- Stavite hranu u pećnicu i zatvorite vrata: Funkcija će se pokrenuti automatski nakon izračunatog vremena.

Programiranje vremena odgođenog početka pečenja onemogućit će fazu predgrijavanja pećnice: Pećnica će podešenu temperaturu postići postupno, što znači da će vrijeme pečenja biti nešto duže od onoga koje je naveden u tablici pečenja.

- Da biste odmah aktivirali funkciju i poništili programirano vrijeme odgode, dodirnite ⏪.

#### 5. POKRENITE FUNKCIJU

- Kada konfigurirate postavke, dodirnite "START/ZAPOČNI" za aktiviranje funkcije.

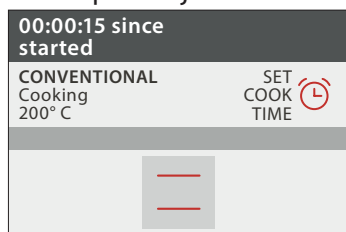
Podešene vrijednosti možete tijekom pečenja mijenjati u bilo kojem trenutku dodirivanjem vrijednosti koju želite izmijeniti.

Ako je pećnica vruća i funkcija zahtijeva određenu maksimalnu temperaturu, na zaslonu će se pojaviti poruka.

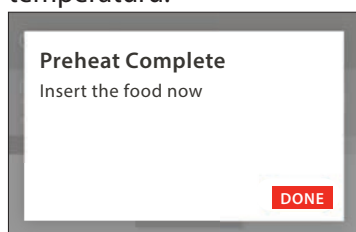
- Pritisnite ✕ kako biste zaustavili aktivnu funkciju u bilo kojem trenutku.

#### 6. PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

Ako je prethodno aktivirano, nakon pokretanja funkcije zaslon pokazuje status faze predgrijavanja.



Nakon završetka ove faze oglasit će se zvučni signal i zaslon će pokazati da je pećnica dosegla zadanu temperaturu.



- Otvorite vrata.
- Stavite namirnice u pećnicu.
- Zatvorite vrata i dodirnite "DONE/GOTOVO" za početak pečenja.

Stavljanje hrane u pećnicu prije završetka predgrijavanja može negativno utjecati na konačni rezultat pečenja. Otvaranje vrata tijekom faze predgrijavanja zaustavit će predgrijavanje. Vrijeme pečenja ne uključuje fazu predgrijavanja.

#### 7. PAUZIRANJE PEČENJA

Neke funkcije COOKASSIST zahtijevat će okretanje hrane tijekom pečenja. Oglasit će se zvučni signal, a na zaslonu će se prikazati postupak koji morate izvesti.

- Otvorite vrata.
- Izvršite postupak zatražen na zaslonu.
- Zatvorite vrata pa dodirnite "DONE/GOTOVO" za nastavak pečenja.

Prije nego što pečenje završi, pećnica će na isti način zatražiti da provjerite hranu.

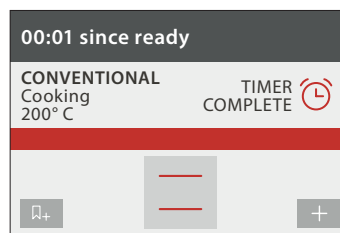
Oglasit će se zvučni signal, a na zaslonu će se prikazati postupak koji morate izvesti.

- Provjerite jelo.
- Zatvorite vrata pa dodirnite "DONE/GOTOVO" za nastavak pečenja.

#### 8. ZAVRŠETAK KUHANJA

Oglasit će se zvučni signal, a zaslon će pokazati da je pečenje završeno.

S nekim funkcijama možete dodatno zapeći površinu nekih jela, produžiti vrijeme pečenja ili funkciju spremi kao omiljenu.




- Dodirnite + za spremanje kao omiljeno.
- Odaberite "Extra Browning / Dodatno zapeći" za pokretanje petominutnog ciklusa za stvaranje smeđe korice na jelu.
- Dodirnite ⊕ kako biste spremili produljenju pečenja.

## 9. OMILJENO

Značajka Favorites/Omiljeno pohranjuje postavke pećnice za vaš omiljeni recept.

Pećnica automatski prepoznaje najčešće korištene funkcije. Nakon određenog broja korištenja, od vas će se zatražiti da dodate funkciju među svoje omiljene.

### KAKO SPREMITI FUNKCIJU

Nakon što funkcija završi, dodirnom na  možete je spremiti kao omiljenu. To će vam omogućiti brzu upotrebu u budućnosti, zadržavajući iste postavke. Zaslom vam omogućuje spremanje funkcije označavanjem vremena za do 4 omiljena jela, uključujući doručak, ručak, međuobrok i večeru.


- Dodirnite ikone za odabir barem jedno.



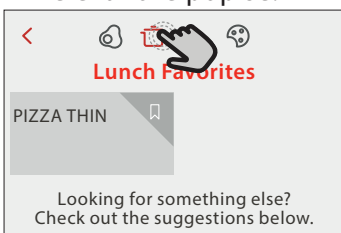
- Dodirnite "SAVE AS FAVORITE / SPREMI KAO OMILJENO" za spremanje funkcije.



### NAKON SPREMANJA

Za prikaz izbornika omiljenih funkcija pritisnite : funkcije će se podijeliti prema različitim vremenima obroka i ponudit će se neki prijedlozi.

- Dodirnite ikonu obroka kako biste vidjeli relevantne popise.



- Listajte predloženi popis.
- Dodirnite potrebni recept ili funkciju.
- Dodirnite "START" za aktiviranje pečenja.

### PROMJENA PODEŠENJA



U izborniku omiljenih stavki možete dodati sliku ili naziv za svaki omiljenu stavku kako biste je prilagodili svojim željama.

- Odaberite funkciju koju želite promijeniti.
  - Dodirnite "EDIT/URED".
  - Odaberite atribut koji želite promijeniti.
  - Dodirnite "NEXT/SLJEDEĆE": Na zaslonu će se prikazati novi atributi.
  - Dodirnite "SAVE/SPREMI" za potvrdu promjena.
- U izborniku omiljenih funkcija možete izbrisati i

funkcije koje ste spremili:


- Dodirnite  na funkciji.
- Dodirnite "REMOVE IT / UKLONI".

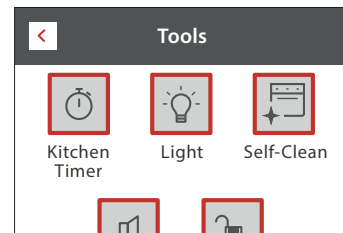
Također možete prilagoditi vrijeme prikazivanja različitih obroka:

- Pritisnite .
- Odaberite  "Preferences/Preference".
- Odaberite "Times and Dates / Vremena i datumi".
- Dodirnite "Your Meal Times / Vremena obroka".
- Listajte kroz popis i dodirnite odgovarajuće vrijeme.
- Dodirnite odgovarajući obrok kako biste ga promijenili.

Vremenski termin moguće je kombinirati samo s obrokom.

## 10. ALATI

Pritisnite  kako biste otvorili izbornik "Tools/Alati" u bilo kojem trenutku. Ovaj izbornik omogućuje vam odabir između nekoliko opcija, a možete također promijeniti postavke ili preference za svoj proizvod ili zaslon.



### KUHINJSKI TIMER



Ovu funkciju možete aktivirati bilo kada rabite funkciju pečenja, bilo samostalno radi praćenja vremena.

Kada jednom započne odbrojavanje, nastavit će se neovisno, bez ometanja same funkcije.

Nakon aktiviranja timera možete također odabrati i aktivirati određenu funkciju.

Odbrojavanje će se nastaviti u gornjem desnom kutu zaslona.

Za pristup ili promjenu kuhinjskog timera:

- Pritisnite .
- Dodirnite .

Nakon što timer završi odbrojavanje odabranog vremena, čut će se zvučni signal.

- Dodirnite "DISMISS/ODBACI" za poništavanje timera ili podešavanje novog trajanja timera.

- Dodirnite "SET NEW TIMER / PODESI NOVI TIMER" za ponovno podešavanje timera.

### SVJETLO

Za uključivanje ili isključivanje svjetla pećnice.



## PIROLITIČKO ČIŠĆENJE

Za uklanjanje prskanja od pečenja s pomoću ciklusa na vrlo visokoj temperaturi. Dostupna su tri ciklusa samočišćenja različitih trajanja: dugi, srednji, kratki. Preporučujemo brži ciklus u redovitim intervalima, a cjeloviti ciklus samo kada je pećnica jako zaprljana.

**Ne dodirujte pećnicu tijekom pirolitičkog ciklusa. Tijekom i nakon izvođenja pirolitičkog ciklusa držite djecu i životinje podalje od pećnice (dok se soba ne prozrači).**

- Prije pokretanja funkcije uklonite iz pećnice sav pribor (uključujući vodilice). Ako je pećnica postavljena ispod ploče za pečenje, pobrinite se da su svi plamenici ili električne ploče za pečenje isključeni tijekom izvođenja ciklusa samočišćenja.
- Za optimalne rezultate čišćenja uklonite prekomjerne ostatke iz unutrašnjosti i očistite unutarnje staklo vrata prije upotrebe pirolitičke funkcije.
- Odaberite jedan od dostupnih ciklusa prema svojim potrebama.
- Dodirnite "START/ZAPOČNI" za aktiviranje odabrane funkcije. Pećnica započinje ciklus samočišćenja i vrata se automatski zaključavaju: na zaslonu se pojavljuje poruka upozorenja, zajedno s odbrojanjem koje pokazuje status ciklusa u tijeku.

Nakon završetka ciklusa vrata ostaju zaključana sve dok se temperatura unutar pećnice ne vrati na sigurnu razinu.

Nakon odabira ciklusa, moguće je odgoditi početak automatskog čišćenja. Dodirnite "DELAY/ODGODA" za podešavanje vremena završetka kako je navedeno u odgovarajućem odjeljku.



## ISKLJUČENJE ZVUKA

Dodirnite ikonu kako biste isključili ili uključili sve zvukove i alarme.



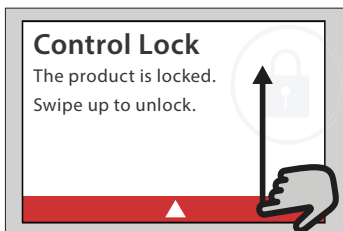
## ZAKLJUČAVANJE KONTROLA

"Control Lock" omogućuje zaključavanje tipaka na dodirnom zaslonu tako da se ne mogu slučajno pritisnuti. Za aktiviranje zaključavanja:

- Dodirnite ikonu .

Za isključenje zaključavanja:


- Dodirnite zaslon.
- Prijedite prstom prema gore po prikazanoj poruci.



## VIŠE NAČINA RADA

Za odabir načina rada Sabbath i pristup upravljanju energijom (Power Management).

Način rada Sabbath drži pećnicu u načinu za pečenje dok se ne onemogući. Kada se aktivira način rada Sabbath, raditi će samo uobičajeni ciklus. Svi ostali ciklusi pečenja i čišćenja su onemogućeni. Neće se čuti nikakvi tonovi, a zaslon neće pokazivati promjene temperature. Kad se vrata ili pećnica otvore ili zatvore, svjetlo pećnice neće se uključiti ili isključiti, a grijači se neće odmah uključiti ili isključiti.

Kako biste načina rada Sabbath onemogućili i izašli iz njega, pritisnite  ili , a zatim pritisnite zaslon na 3 sekunde.



## PREFERENCE

Za promjenu nekoliko postavki pećnice.



## INFO

Za isključivanje funkcije "Store Demo Mode", resetiranje proizvoda i dobivanje dodatnih informacija o proizvodu.

## KORISNI SAVJETI

### KAKO ČITATI TABLICE ZA POSTUPAK PEČENJA

U tablicama je navedeno sljedeće: recepti, je li potrebno predgrijavanje, temperatura (°C), razina grila, vrijeme pečenja (minute), dodaci i predložena razina za pečenje. 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. Da biste postigli najbolje rezultate, pažljivo slijedite savjete dane u tablici za kuhanje za odabir pribora (isporučen) koji će se staviti na razne police.

### KONVENCIONALNO

Grijači na vrhu i na dnu odjeljka pećnice ravnomjerno zagrijavaju unutrašnjost pećnice. Rabite 3. razinu. Za pečenje pizze, slanah pita i slastica s tekućim punjenjem rabite 1. ili 2. razinu pećnice. Zagrijte pećnicu prije stavljanja jela u nju. Ova je funkcija najbolji način za pripremu osjetljivih slastica samo na jednoj razini pećnice. Rabite tamnoboje metalne kalupe za kolače i uvijek ih stavljajte na isporučenu žičanu rešetku. Kad rabite isporučene limove, sav pribor koji ne upotrebljavate uklonite iz pećnice kako biste postigli optimalne rezultate i uštedjeli energiju.

Kako biste provjerali je li kolač pečen, zabodite drvenu čačalicu u njegovo središte. Ako čačalica izađe čista, kolač je spreman.






Ako upotrebljavate neprianjajuće kalupe za kolače, nemojte im rubove mastiti maslacem, jer se kolač možda neće ravnomjerno dizati oko rubova. Ako kolač "potone" tijekom pečenja, sljedeći put podesite nižu temperaturu, uz eventualno smanjenje količine tekućine u smjesi i nježnije miješanje. Riba je pečena kada se leđna peraja lako otkine. Započnite odabirom najniže naznačene temperature, čak i kad pripremate veću ribu. Općenito, što je riba veća, temperatura mora biti niža, a time i vrijeme pečenja duže.

Recept	Predza- grijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i pribor
Kolači od dizanog tijesta / Biskvit	Da	170	30 - 50	
Kolačići / Slatka pogača	Da	150	20 - 40	
Sitni kolači / Muffin	Da	170	20 - 40	
Ekleri	Da	180 - 200	30 - 40	
Puslice	Da	90	110 - 150	
Pizza / Kruh / Focaccia	Da	190 - 250	15 - 50	
Smrznuta pizza	Da	250	10 - 15	
Vols-au-vents / Krekeri od lisnatog tijesta	Da	190 - 200	20 - 30	
Lazanje / Rožate / Pečena tjestenina / Kaneloni	Da	190 - 200	45 - 65	
Janjetina / Teletina / Govedina / Svinjetina 1 kg	Da	190 - 200	80 - 110	
Perad / Zec / Patka 1 kg	Da	200 - 230	50 - 100	
Puretina / Guska 3 kg	Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba / Riba u foliji (fileti, cijela)	Da	180 - 200	40 - 60	

## GRIL

Gornji grijač omogućuje postizanje optimalnih rezultata tijekom pečenja na grilu. Stavite jelo na četvrtu ili petu razinu pećnice. Kad pečete meso na grilu, upotrijebite lim za skupljanje sokova od pečenja. Postavite ga na treću ili četvrtu razinu pećnice, ulivši približno 500 ml pitke vode u njega. Pećnicu nije potrebno predgrijavati. Vrata pećnice moraju tijekom pečenja ostati zatvorena. Ako želite meso peći na grilu, odaberite odreske podjednake debljine kako biste postigli ujednačene rezultate pečenja. Vrlo debeli komadi mesa zahtijevaju duže pečenje.






Kako meso ne bi izgorjelo izvana, spustite žičanu rešetku na nižu razinu, držeći hranu dalje od grila. Okrenite namirnice na pola vremena pečenja. Za prikupljanje sokova od pečenja preporučljivo je postaviti lim za skupljanje sokova napunjen s pola litre pitke vode izravno ispod rešetke na koju je stavljeno meso. Dopunite po potrebi.

Recept	Predza-grijavanje	Razina grila	Vrijeme pečenja (min)	Razina i pribor
Tost	—	3 (Visoka)	3 - 6	5 
Riblji fileti/ Odresci	—	2 (Srednja)	20 - 30	4  3 
Kobasice / Kebabi / Suha rebarca / Hamburgeri	—	2 - 3 (Srednja - Visoka)	15 - 30	5  4 


## TURBO GRIL


U ovoj se funkciji istodobno aktiviraju gornji grijač i ventilator. Upotrijebite lim za skupljanje sokova od pečenja. Postavite ga na prvu ili drugu razinu pećnice, ulivši 500 ml pitke vode u njega. Pećnicu nije potrebno predgrijavati. Vrata pećnice moraju tijekom pečenja ostati zatvorena. Okrenite namirnice na dvije trećine vremena pečenja.


Upotrijebite bilo koji lim za pećnicu ili posudu od pyrex stakla, prikladne za veličinu komada mesa koji ćete peći. Za pečenje je najbolje dodati malo temeljca na dno posude i podlijevati meso tijekom pečenja radi dodatnog okusa. Po završetku pečenja ostavite pečenku u pećnici još 10 – 15 minuta ili je umotajte u aluminijsku foliju.


Recept	Predza-grijavanje	Razina grila	Vrijeme pečenja (min)	Razina i pribor
Pečena piletina 1-1.3 kg	—	2 (Srednja)	55 - 70	2  1 
Janjeći but / Butovi	—	2 (Srednja)	60 - 90	3 
Pečeni krumpir	—	2 (Srednja)	35 - 55	3 
Gratinirano povrće	—	3 (Visoka)	10 - 25	3 


PRIBOR

 Žičana rešetka

 Lim za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

 Lim za skupljanje tekućine / Lim za pečenje ili lim za pećnicu na žičanoj rešetki

 Lim za skupljanje tekućine / Lim za pečenje

 Lim za skupljanje tekućine s 500 ml vode



**PRISILNO STRUJANJE ZRAKA**






















































Istodobno se aktivira okrugli grijač i ventilator.

Ventilator na stražnjoj stijenci ravnomjerno raspoređuje vrući zrak unutar pećnice.

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

















Za pečenje na jednoj razini rabite 4. razinu pećnice, za pečenje na dvije razine rabite 1. i 4. razinu pećnice, a za pečenje na tri razine upotrijebite 1., 3. i 5. razinu pećnice. Kalupe za kolače uvijek stavljajte na žičanu rešetku. Prije pečenja predgrijte pećnicu.

Kako biste postigli da se korica jednoliko zapeče, pripazite da svi dijelovi tijesta budu jednake debljine. Pri pečenju pizze podmažite lagano limove kako biste osigurali da pizza ima hrskavu bazu. Rasporedite mozzarellu po pizzi na dvije trećine vremena pečenja.

Recept	Predza-grijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i pribor
Kolači od dizanog tijesta / Biskvit	Da	170	30 - 50	2 
	Da	160	30 - 50	4  1 
Punjeni kolač (torta od sira, savijača, pita od jabuka)	Da	160 - 200	35 - 90	4  1 
Keksi / Tartleti	Da	140	30 - 50	4 
	Da	140	30 - 50	4  1 
	Da	135	40 - 60	5  3  1 
Sitni kolači / Muffin	Da	150	30 - 50	4 
	Da	150	30 - 50	4  1 
	Da	150	40 - 60	5  3  1 
Ekleri	Da	180 - 190	35 - 45	4  1 
	Da	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Puslice	Da	90	130 - 150	4  1 
	Da	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Kruh / Focaccia	Da	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (tanja, deblja, focaccia)	Da	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Smrznuta pizza	Da	250	10 - 20	4  1 
	Da	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Slane pite (pita od povrća, quiche)	Da	180 - 190	45 - 60	4  1 
	Da	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vols-au-vents / Krekeri od lisnatog tijesta	Da	180 - 190	20 - 40	4  1 
	Da	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 
Lazanje & Meso	Da	200	50 - 100 *	4  1 
Meso & Krumpir	Da	200	45 - 100 *	4  1 
Riba & Povrće	Da	180	30 - 50 *	4  1 

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




## PEČENJE NA VIŠE RAZINA

Recept	Jelo	Predza-grijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i pribor
Kolači	Kolači	Da	135	50 - 70	   
Pite	Pite	Da	170	50 - 70	   
Okrugle pizze	Okrugle pizze	Da	210	40 - 60	   
Kompletan obrok: Voćni kolač (5. razina) Pečeno povrće (4. razina) Lazanje (2. razina) Komadi mesa (1. razina)	Jelovnik Cook 4	Da	190	40 - 120	   

## KONKVEKCIONALNO PEČENJE

Rabite ovu funkciju za quicheve i povrtne pite ili deserte s vlažnim nadjevima, poput sirne torte i voćnih pita. Također je idealna za pečenje jela s visokim udjelom vode. Ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu po unutrašnjosti pećnice. To pomaže u održavanju konstantne temperature i ravnomjernijem pečenju jela, pružajući zapečenu koricu i istodobno zadržavanje vlage pa se dobiva hrskaviji kruh.

Rabite 3. ili 2. razinu pećnice. Prije umetanja jela pričekajte da završi predgrijavanje pećnice. Ako je baza tijesta gnjecava, stavite posudu na nižu razinu i pospite dno kolača mljevenim keksima prije dodavanja nadjeva.

Recept	Predza-grijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i pribor
Punjeni kolač (torta od sira, savijača, pita od jabuka)	Da	160 - 200	30 - 85	
Slane pite (pita od povrća, quiche)	Da	180 - 190	45 - 55	
Punjeno povrće (rajčica, tikvice, patlidžani)	Da	180 - 200	50 - 60	

## MAXI PEČENJE

Ova je funkcija vrlo korisna za pečenje velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Preporučljivo je meso tijekom pečenja okretati radi ravnomjernije smeđe boje. Najbolje je svako malo podlijevati meso kako bi se spriječilo njegovo isušivanje. Rabite 1. ili 2. razinu, ovisno o veličini komada mesa. Pećnicu nije potrebno predgrijavati prije pečenja.


Za pečenke je najbolje dodati malo temeljca na dno posude i podlijevati meso tijekom pečenja radi dodatnog okusa. Po završetku pečenja ostavite pečenku u pećnici još 10 - 15 minuta ili je umotajte u aluminijsku foliju.


Ako je meso premalo masno, dodajte malo tekućine, poprsajte ga masnoćom ili prekrijte trakicama slanine.


Što se tiče okretanja pečenke, prvo je položite kožicom okrenutom prema dolje.


Recept	Predza-grijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i pribor
Svinjska pečenka 2 kg	—	170	110 - 150	


PRIBOR

  
Žičana rešetka

  
Lim za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

  
Lim za skupljanje tekućine / Lim za pečenje ili lim za pećnicu na žičanoj rešetki

  
Lim za skupljanje tekućine / Lim za pečenje

  
Lim za skupljanje tekućine s 500 ml vode



**EKO PRISILNO STRUJANJE ZRAKA**

Preporučljivo je rabiti 3. razinu. Pećnicu nije potrebno predgrijavati.

Recept	Predza- grijavanje	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)	Razina i pribor
Punjene pečenke	—	200	80 - 120 *	3
Komadi mesa (kunić, piletina, janjetina)	—	200	50 - 100 *	3

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

**DIZANJE TIJESTA**

Tijesto je uvijek najbolje prekriti vlažnom krpom prije stavljanja u pećnicu. Vrijeme dizanja tijesta s ovom funkcijom smanjuje se za približno jednu trećinu u usporedbi s dizanjem na sobnoj temperaturi (20 – 25 °C).

Vrijeme dizanja tijesta za pizzu od 1 kg iznosi oko jedan sat.

**ČUVANJE TOPLINE**

Funkcija čuvanja topline omogućuje održavanje gotovih jela toplima. Time se sprječava stvaranje kondenzacije i otklanja potreba za čišćenjem unutrašnjosti pećnice.








Gotovo jelo nije preporučljivo držati toplim preko dva sata.

Imajte na umu da se neka jela nastavljaju kuhati dok su na toplom: Pokrijte ih, ako je potrebno, kako biste spriječili da se isuše.


**ODMRZAVANJE**


Kuhana jela, variva i umaci na bazi mesa bolje će se odmrzavati ako se tijekom odmrzavanja povremeno promiješaju. Odvojite prehrambene proizvode nakon što se počnu odmrzavati: odvojeni dijelovi brže će se odmrzavati.


# COOKASSIST TABLICE PEČENJA


Kategorije hrane		Razine i pribor	Količina	Informacije o pečenju	
SLOŽENACI PEČENA TIJESTENINA	Svježe lasanje		2 	500 - 3000 g	
	Smrznute lasanje		2 	500 - 3000 g	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Prelijte bešamel umakom i pospite sirom kako biste dobili savršeno zapečenu površinu.
MESO	Janjetina	Pečena govedina	3 	600 - 2000 g	Premažite uljem i istrljajte solju i paprom. Začinite češnjakom i začinskim biljem po želji. Na kraju pečenja pustite da odstoji najmanje 15 minuta prije rezanja.
		Hamburger	5  4 	1,5 - 3 cm	Prije pečenja premažite uljem i pospite solju. Okrenite nakon 3/5 vremena pripreme.
	Svinjetina	Pečena svinjetina	3 	600 - 2500 g	
		Svinjeća rebarca	5  4 	500 - 2000 g	Prije pečenja premažite uljem i pospite solju. Okrenite nakon 2/3 vremena pripreme.
	Perad	Pečena piletina	2 	600 - 3000 g	Premažite uljem i začinite kako želite. Natrljajte solju i paprom. Stavite u pećnicu s prsima okrenutim prema gore.
		Filei/prsa	5  4 	1 - 5 cm	Prije pečenja premažite uljem i pospite solju. Okrenite nakon 2/3 vremena pripreme.
	Mesna jela	Kebab	5  4 	jedna rešetka	Prije pečenja premažite uljem i pospite solju. Okrenite nakon 1/2 vremena pripreme.
		Kobasice i hrenovke	5  4 	1,5 - 4 cm	Ravnomjerno rasporedite po žičanoj rešetki. Izbodite kobasice vilicom kako biste izbjegli pucanje. Okrenite nakon 2/3 vremena pripreme.
RIBA	Svježi fileti		3  2 	0,5 - 3 cm	Premažite uljem i istrljajte solju i paprom. Začinite češnjakom i začinskim biljem po želji.
	Zamrznuti fileti		3  2 	0,5 - 3 cm	
	Morski plodovi s grila	Jakobove kapice	4 	jedan lim	Prekrijte krušnim mrvicama i začinite uljem, češnjakom, paprom i peršinom.
		Gratinirane dagnje	4 	jedan lim	
		Škampi	4  3 	jedan lim	Premažite uljem i istrljajte solju i paprom. Začinite češnjakom i začinskim biljem po želji.
		Kozice	4  3 	jedan lim	
POVRĆE	Pečeno povrće	Krumpir	3 	500 - 1500 g	Izrežite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije umetanja u pećnicu.
		Punjeno povrće	3 	100 - 500 g svako	Premažite uljem i istrljajte solju i paprom. Začinite češnjakom i začinskim biljem po želji.
		Ostalo povrće	3 	500 - 1500 g	
	Gratinirano povrće	Krumpir	3 	jedan lim	Izrežite na komade, začinite uljem, solju i začinskim biljem prije umetanja u pećnicu.
		Rajčica	3 	jedan lim	Prekrijte krušnim mrvicama i začinite uljem, češnjakom, paprom i peršinom.
		Paprika	3 	jedan lim	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Pospite sirom kako biste dobili savršeno zapečenu površinu.
		Brokula	3 	jedan lim	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Prelijte bešamel umakom i pospite sirom kako biste dobili savršeno zapečenu površinu.
		Cvjetača	3 	jedan lim	
		Ostalo	3 	jedan lim	
		SLANI KOLAČI		2 	800 - 1200 g


PRIBOR








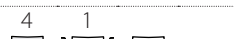
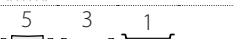








 Žičana rešetka

 Lim za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki


 Lim za skupljanje tekućine / Lim za pečenje ili lim za pećnicu na žičanoj rešetki


 Lim za skupljanje tekućine / Lim za pečenje


 Lim za skupljanje tekućine s 500 ml vode


Kategorije hrane		Razine i pribor	Količina	Informacije o pečenju	
KRUH	Peciva		60 - 150 g svako	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za bijeli kruh. Oblikujte peciva prije dizanja. Za dizanje upotrijebite namjensku funkciju pećnice.	
	Sendvič kruh iz kalupa		400 - 600 g svako	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za bijeli kruh. Prije dizanja oblikujte štrucu u posudi. Za dizanje upotrijebite namjensku funkciju pećnice.	
	Veliki kruh		700 - 2000 g	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu i stavite ga na lim za pečenje.	
	Baguettes		200 - 300 g svako	Pripremite tijesto prema svom omiljenom receptu za bijeli kruh. Oblikujte bagete prije dizanja. Za dizanje upotrijebite namjensku funkciju pećnice.	
PIZZA	Pizza Tanka		okrugli lim	Pripremite tijesto za pizzu na bazi 150 ml vode, 15 g kvasca, 200 – 225 g brašna, ulja i soli. Za podizanje upotrijebite namjensku funkciju pećnice. Razvaljajte tijesto u lagano podmazan lim za pečenje. Dodajte preljev poput rajčice, mozzarelle i šunke.	
	Pizza Debela		okrugli lim		
	Smrznuta pizza		1 - 4 sloja	Izvadite iz pakiranja. Ravnomjerno rasporedite po žičanoj rešetki.	
					
					
					
KOLAČI I SLASTICE	Biskvit u kalupu		500 - 1200 g	Pripremite smjesu za biskvit bez dodanih masnoća od 500 – 900 g. Ulijte u obložen i podmazan lim.	
	Kolači		200 - 600 g	Napravite tijesto od 500 g brašna, 200 g slanog maslaca, 200 g šećera, 2 jaja. Obogatite okus voćnom esencijom. Ostavite da se ohladi. Tijesto ravnomjerno razvucite i oblikujte po želji. Posložite kolačiće na lim za pečenje.	
			jedan lim	Rasporedite ravnomjerno na lim za pečenje. Prije posluživanja pustite da se ohladi.	
			jedan lim		
	Slastice i punjene pite	Pita u kalupu		400 - 1600 g	Napravite tijesto od 500 g brašna, 200 g slanog maslaca, 200 g šećera, 2 jaja. Obogatite okus voćnom esencijom. Ostavite da se ohladi. Tijesto ravnomjerno razvucite i savijte uz rubove kalupa. Napunite marmeladom i pecite.
		Štrudla		400 - 1600 g	Pripremite mješavinu jabuka narezanih na kockice, pinjola, cimeta i muškarnog oraščića. U tavu stavite malo maslaca, pospite šećerom i pecite 10 – 15 minuta. Uvaljajte u tijesto i preklopite vanjski dio.
		Pita s voćnim nadjevom		500 - 2000 g	Posudu za pite obložite tijestom i pospite dno krušnim mrvicama da upiju sok od voća. Napunite nasjeckanim svježim voćem pomiješanim sa šećerom i cimetom.


PRIBOR

 Žičana rešetka

 Lim za pećnicu ili kalup za kolače na žičanoj rešetki

 Lim za skupljanje tekućine / Lim za pečenje ili lim za pećnicu na žičanoj rešetki

 Lim za skupljanje tekućine / Lim za pečenje

 Lim za skupljanje tekućine s 500 ml vode

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

**Prije održavanja ili čišćenja provjerite je li se pećnica ohladila. Nemojte koristiti parne čistače.**

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

**Nosite zaštitne rukavice. Prije izvođenja bilo kakvih radova na održavanju pećnicu morate isključiti iz napajanja.**

## 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.

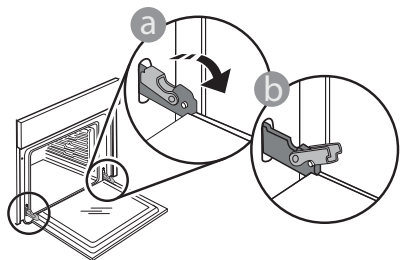
- Ako na unutarnjim površinama ima tvrdokorne prljavštine, za optimalne rezultate čišćenja preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja.
- Staklo na vratima očistite odgovarajućim tekućim deterdžentom.
- Vrata pećnice možete izvaditi za lakše čišćenje.

## PRIBOR

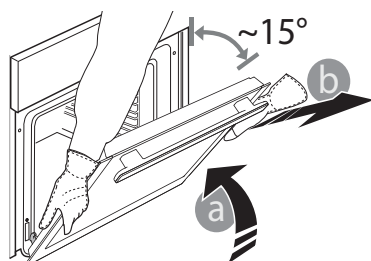
- Nakon upotrebe namočite pribor u otopini tekućine za pranje, rukujući njime s pomoću rukavica za pećnicu ako je još vruć. Ostatke hrane možete ukloniti četkom za pranje ili spužvom.

## UKLANJANJE I POSTAVLJANJE VRATA

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

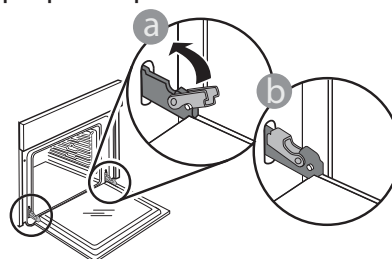


- Zatvorite vrata koliko god možete. Uхватite vrata čvrsto objema rukama. Nemojte ih držati za ručku. Uklonite vrata nastavljajući ih jednostavno zatvarati uz istodobno povlačenje prema gore dok se ne oslobode iz ležišta. Položite vrata jednom bočnom stranom na meku površinu.

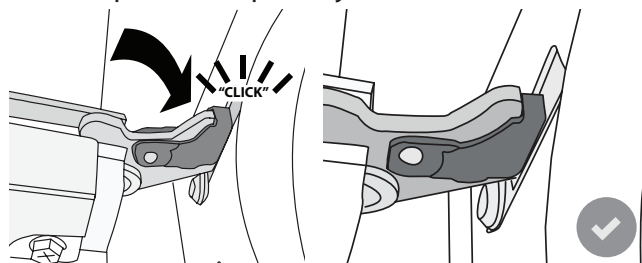


Vratite vrata na mjesto tako da ih primaknete pećnici, poravnate kuke šarki s njihovim ležištima i pričvrstite gornji dio na ležišta.

- Spustite vrata i otvorite ih dokraja. Vratite kukice u početni položaj. Provjerite jeste li ih potpuno spustili.



Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li kukice u pravilnom položaju.



- Pokušajte zatvoriti vrata i provjerite jesu li u ravnini s upravljačkom pločom. Ako nisu, ponovite gornje korake. Lagano pritisnite kako biste provjerili jesu li kukice u pravilnom položaju.







**ZAMJENA ŽARULJE**

1. Odspojite pećnicu s napajanja.
2. Odvrnite poklopac sa svjetla, zamijenite žarulju i zavrnite 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 osvjjetljenje 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. Odsipanje 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.
Na zaslonu se prikazuje slovo "F" nakon kojeg slijedi broj ili slovo.	Kvar pećnice.	Obratite se najbližem servisnom centru za klijente i navedite broj nakon slova "F".  Pritisnite  , dodirnite  i zatim odaberite "Factory reset / Vraćanje na tvorničke postavke". Sve će se spremljene postavke izbrisati.
Kućno napajanje se isključuje.	Pogrešna postavka napajanja.	Provjerite ima li vaša kućna mreža snagu veću od barem 3 kW. Ako nema, smanjite snagu na 13 A. Za promjenu pritisnite  , odaberite  "More Modes / Više načina rada", a zatim odaberite "Power Management / Upravljanje napajanjem".
Funkcija nije dostupna u demonstracijskom načinu rada.	Aktiviran je demonstracijski način rada.	Pritisnite  , dodirnite  "Info", a zatim odaberite "Store Demo Mode" za izlaz.
Vrata se neće otvoriti.	U tijeku je ciklus čišćenja.	Pričekajte da funkcija završi i da se pećnica ohladi.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

**PODRŠKA**

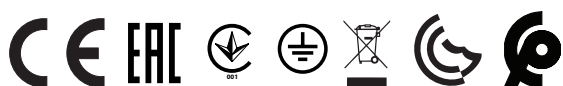
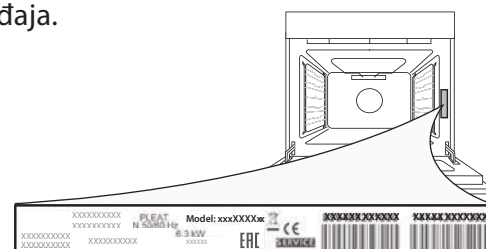
U slučaju bilo kakvih problema u radu uređaja obratite se Franke ovlaštenom servisu.

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.





Make  
it  
Wonderful

[www.franke.com](http://www.franke.com)

**FRANKE**

400011453027



**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](mailto:veleprodaja@gemma.hr)

**Centralni servis:**

tel/fax: 00385 1 6195 582

e-mail: [servis@gemma.hr](mailto:servis@gemma.hr)

[www.gemma.hr](http://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](mailto:info@gemma.ba)

[www.gemma.ba](http://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](mailto:veleprodaja@gemmabd.me)

[www.gemmabd.me](http://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.