

FMY 99 P XS
FMY 99 P BK

Uputstvo za upotrebu

Pirolitička rerna

SR

*Make
it
Wonderful*

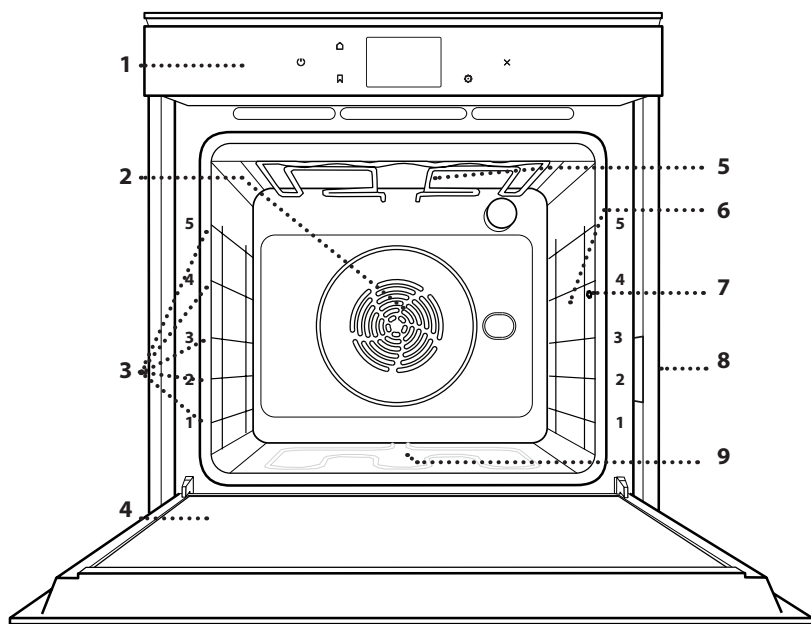
FRANKE

SADRŽAJ

PREGLED.....	4
KONTROLNA TABLA	4
DODATNA OPREMA	5
FUNKCIJE	6
NAČIN KORIŠĆENJA EKRANA OSETLJIVOG NA DODIR	7
PRVA UPOTREBA.....	7
SVAKODNEVNA UPOTREBA.....	9
KORISNI SAVETI	13
TABELA PEČENJA ZA FUNKCIJU COOKASSIST	18
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	20
REŠAVANJE PROBLEMA	21
PODRŠKA	21

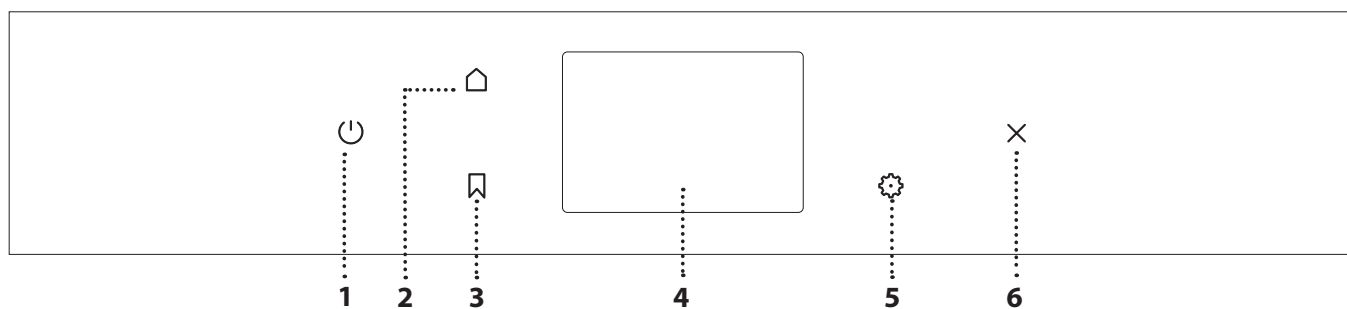
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

PREGLED



1. Kontrolna tabla
2. Ventilator i kružni grejni element (nije vidljivo)
3. Vođice za police (nivo je naveden na prednjem delu rerne)
4. Vrata
5. Gornji deo grejnog elementa / gril
6. Sijalica
7. Mesto uboda termometra za meso
8. Identifikaciona pločica (ne uklanja se)
9. Donji grejni element (nije vidljiv)

KONTROLNA TABLA



1. UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE
Za uključivanje / isključivanje rerne.

2. POČETNA STRANA
Za brzi pristup glavnom meniju.

3. OMILJENE FUNKCIJE
Za preuzimanje liste vaših omiljenih funkcija.

4. EKRAN

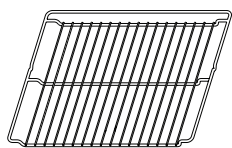
5. ALATI
Za odabir između nekoliko opcija, kao i izmena podešavanja rerne i omiljenih funkcija.

6. OTKAZIVANJE

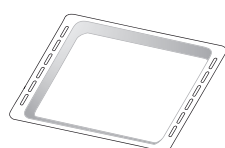
Za prekid rada bilo koje funkcije rerne osim sata, kuhinjskog tajmera i opcije zaključavanja komandi.

DODATNA OPREMA

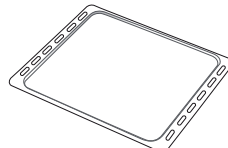
ŽIČANA POLICA



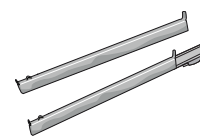
POSUDA ZA KAPANJE



PLEH ZA PEČENJE



KLIZNA ŠINA



Broj i vrsta dodatnog pribora mogu se razlikovati u zavisnosti od modela koji se kupuje.

Ostalu dodatnu opremu možete kupiti nezavisno od Službe post-prodaje.

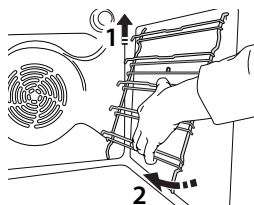
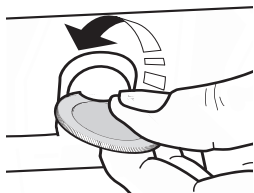
UBACIVANJE ŽIČANE POLICE I OSTALOG DODATNOG PRIBORA

Umetnite žičanu policu vodoravno tako što ćete je prevući preko vođica za policu, vodeći računa da strana sa podignutom ivicom bude okrenuta nagore.

Ostali dodatni pribor, kao što su posude za kapanje i pleh za pečenje, ubacuju se vodoravno na isti način kao i žičana policu.

UKLANJANJE I PONOVA MONTAŽA VOĐICA ZA POLICE

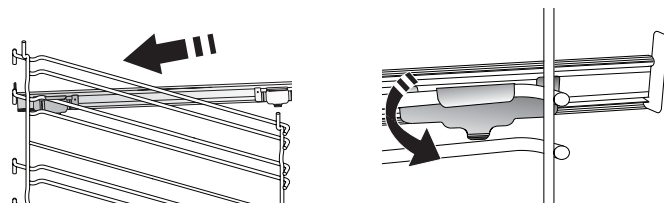
- Kako biste uklonili vođice za policu, podignite vođice prema gore, a zatim polako izvucite donji deo sa ležišta: Vođice za policu sada mogu da se uklone.
- Kako biste montirali vođice za policu, prvo ih vratite na gornje ležište. Držeći ih podignute, gurnite ih u odeljak za pečenje, a zatim ih spustite na mesto na donjem ležištu.



UGRADNJA KLIZNIH ŠINA (AKO POSTOJE)

Uklonite vođice za policu iz rerne i uklonite zaštitnu plastiku sa kliznih šina.

Pričvrstite gornju kopču šine na vođicu za policu i gurnite je do kraja. Spustite drugu kopču na mesto. Kako biste osigurali vođicu, čvrsto pritisnite donji deo kopče uz vođicu za policu. Postarajte se da šine mogu slobodno da se pomeraju. Ponovite ove korake i za drugu vođicu za policu na istom nivou.



Napomena: Klizne šine mogu da se montiraju na svakom nivou.

FUNKCIJE



RUČNE FUNKCIJE

- **FAST PREHEATING (BRZO PREDZAGREVANJE)**
Za brzo predzagrevanje rerne.

- **CONVENTIONAL (KONVENCIONALNA FUNKCIJA)***
Za pečenje bilo koje vrste jela samo na jednoj polici.

- **GRILL (GRIL)**
Za grilovanje odrezaka, čevapa i kobasica, pečenje povrća na gratin ili tostiranje hleba. Kada pečete meso na grilu, preporučujemo vam da koristite posudu za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja: postavite posudu na bilo koji nivo ispod žičane police i dodajte 500 ml vode za piće.

- **TURBO GRILL (TURBO GRIL)**
Za pečenje velikih komada mesa (nožice, pečena govedina, piletina). Za sakupljanje sokova od pečenja preporučujemo upotrebu posude za kapanje: postavite posudu na bilo koji nivo ispod žičane police i dodajte 500 ml vode za piće.

- **FORCED AIR (PRISILNI VAZDUH)**
Za istovremeno pečenje različitih namirnica kojima je potrebna ista temperatura pečenja na nekoliko policia (najviše tri). Ova funkcija se može koristiti za pečenje različitih namirnica bez prenošenja mirisa sa jedne na drugu hranu.

- **FUNKCIJE ZA VIŠE VRSTA PEČENJA (MULTICOOKING)**
Za istovremeno pečenje različitih namirnica kojima je potrebna ista temperatura pečenja na četiri nivoa. Ova funkcija može da se koristi za pečenje kolača, tartova, okruglih pica (i zamrznutih) i za pripremu kompletnog obroka. Pratite tabelu za pečenje kako biste postigli najbolje rezultate.

- **CONVECTION BAKE (KONVEKCIONO PEČENJE)**
Za pečenje mesa, kolača sa punjenjem samo na jednoj polici.

- **SPECIJALNE FUNKCIJE**

- **DEFROST (ODMRZAVANJE)**
Za ubrzanje procesa odmrzavanja namirnica. Stavite hranu na srednju policu. Ostavite hranu u pakovanju kao biste sprečili da se ista osuši spolja.

- **KEEP WARM (ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM)**
Za održavanje tek pripremljene hrane toplom i hrskavom.

RISING (PODIZANJE TESTA)

Za optimalno podizanje slatkog ili slanog testa. Kako biste održali kvalitet podizanja, nemojte aktivirati funkciju ako je rerna i dalje vruća nakon ciklusa pečenja.

CONVENIENCE (KONVENCIONALNA FUNKCIJA)

Za spremanje gotove hrane koja se čuva na sobnoj temperaturi ili u frižideru (keks, smesa za kolače, mafini, jela od testenine i proizvodi od hleba). Ovom funkcijom se brzo i nežno pripremaju sva jela, a može se koristiti i za zagrevanje već skuvane hrane. Rernu nije potrebno prethodno zagrevati. Sledite uputstva na pakovanju.

MAXI COOKING (MAKSI PEČENJE)

Za pečenje velikih komada mesa (iznad 2.5 kg). Preporučujemo da meso okrećete tokom pečenja kako biste osigurali da se obe strane ravnomerno zapeku. Takođe preporučujemo da se komad mesa zaliva toliko često koliko je dovoljno da bi se sprečilo njegovo prekomerno isušivanje.

ECO FORCED AIR* (ECO PRISILNI VAZDUH*)

Za spremanje punjenih pečenja i fileta mesa na jednoj polici. Blaga, isprekidana cirkulacija vazduha sprečava prekomerno isušivanje hrane. Kada se koristi ova ECO funkcija, svetlo ostaje isključeno tokom pečenja. Da biste koristili EKO ciklus i na taj način optimizovali potrošnju energije, vrata rerne ne treba otvarati dok se hrana potpuno ne ispeče.

FROZEN COOK (PEČENJE ZAMRZnutIH NAMIRNICA)

Funkcija automatski bira idealnu temperaturu i režim pečenja za 5 različitih vrsta gotove zamrznute hrane. Rerna ne mora biti prethodno zagrevana.





COOKASSIST

Isti omogućavaju potpuno automatsko pečenje svih vrsta hrane. Kako biste na najbolji mogući način koristili ovu funkciju, pratite uputstva u pripadajućoj tabeli za pečenje.


* Funkcija korišćena kao referenca za izjavu o energetske efikasnosti u skladu sa Uredbom (EU) br. 65/2014

NAČIN KORIŠĆENJA EKRANA OSETLJIVOG NA DODIR

-  **Za kretanje kroz meni ili listu:**
Jednostavno prevucite prstom preko ekrana da biste se kretali kroz stavke ili vrednosti.
-  **Za odabir ili potvrdu:**
Dodirnite ekran da biste izabrali vrednost ili stavku menija koja vam je potrebna.
- Za povratak na prethodni ekran:**
Dodirnite < .
- Za potvrdu podešavanja ili za prelazak na sledeći ekran:**
Dodirnite „SET“ (PODESI) ili „NEXT“ (SLEDEĆI).

PRVA UPOTREBA

Moraćete da konfigurirate uređaj kada ga prvi put uključite.

Postavke se mogu naknadno promeniti pritiskom na taster  za pristup meniju "Tools" (Alati).

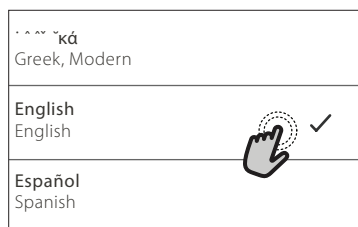
1. ODABIR JEZIKA

Moraćete da podesite jezik i vreme uređaja kada ga prvi put uključite.

- Prevucite prstom preko ekrana da biste se kretali kroz listu dostupnih jezika.



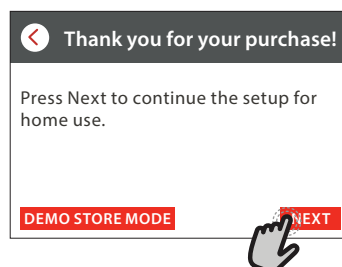
- Dodirnite ekran za odabir jezika koji vam je potreban.



Za povratak na prethodni ekran dodirnite simbol < .

2. ODABIR REŽIMA PODEŠAVANJA

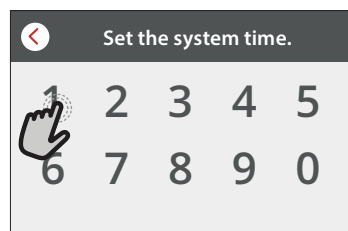
Nakon odabira jezika, potrebno je da na ekranu izaberete između „STORE DEMO“ (ČUVANJE DEMO REŽIMA) (korisno za prodavce, samo za prikaz) ili da nastavite pritiskom na „NEXT“ (SLEDEĆI).



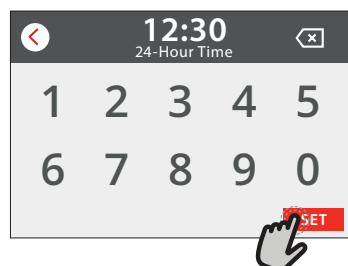
. PODEŠAVANJE VREMENA I DATUMA

Vreme i datum se automatski podešavaju povezivanjem rerne na mrežu domaćinstva. U suprotnom ćete morati sami da ih ručno podesite.

- Za podešavanje vremena pritisnite odgovarajuće brojeve.



- Pritisnite "SET" (PODEŠAVANJE) za potvrdu.



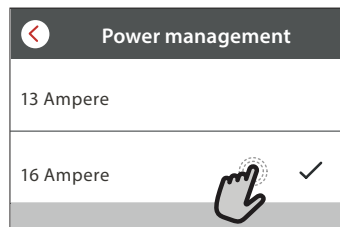
Kada podesite vreme, moraćete da podesite datum.

- Za podešavanje datuma pritisnite odgovarajuće brojeve.
- Pritisnite "SET" (PODEŠAVANJE) za potvrdu.

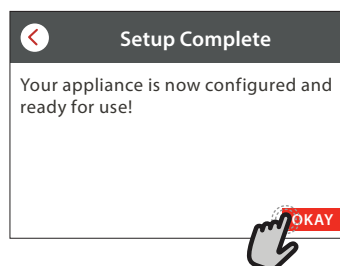
4. PODESITE POTROŠNJU SNAGE

Rerna je programirana da troši nivo električne energije koji je kompatibilan sa mrežom domaćinstva koja ima snagu veću od 3 kW (16 ampera): Ako vaše domaćinstvo koristi manju snagu, moraćete da smanjite ovu vrednost (13 Ampera).

- Dodirnite vrednost sa desne strane za odabir snage.



- Pritisnite "OKAY" za završetak početnog podešavanja.



5. ZAGREVANJE RERNE

Nova rerna može ispuštati mirise koji su ostali tokom proizvodnje: To je sasvim normalno. Pre nego što počnete da pečete hranu, preporučujemo da rernu zagrevate praznu kako biste uklonili moguće mirise.


Uklonite zaštitni karton ili prozirni film iz rerne i uklonite sve dodatke iz nje.

Zagrejte rernu na 200 ° C oko jedan sat.

Napomena: Savetuje se provetranje prostorije nakon prve upotrebe uređaja.

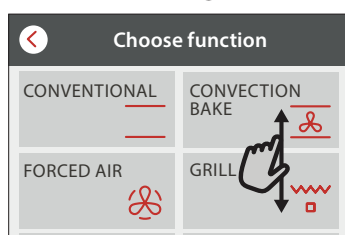
SVAKODNEVNA UPOTREBA

1. ODABIR FUNKCIJE

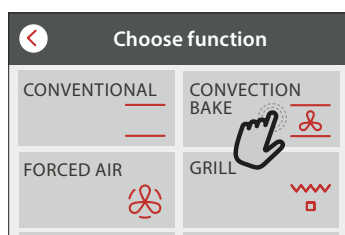
- Kako biste uključili rernu, pritisnite  ili dodirnete bilo koje mesto na ekranu. Ekran vam omogućava da birate između ručnih i CookAssist funkcija.
- Dodirnite glavnu funkciju koja vam je potrebna za pristup odgovarajućem meniju.



- Pomerite nagore ili nadole da biste istražili listu.



- Željenu funkciju odaberite pritiskom na istu.

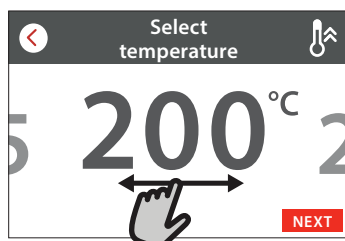



2. PODEŠAVANJE RUČNIH FUNKCIJA

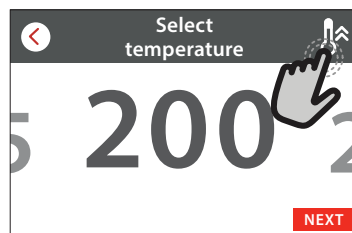
Nakon što odaberete funkciju koja vam je potrebna, možete da promenite njena podešavanja. Na ekranu se prikazuju podešavanja koja se mogu promeniti.

NIVO TEMPERATURE / GRILA

- Krećite se kroz predložene vrednosti i odaberite onu koja vam je potrebna.



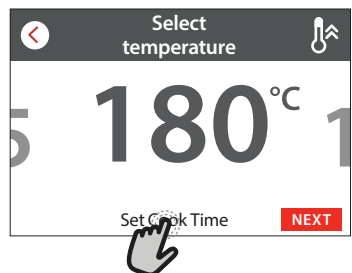
Ako funkcija to dozvoljava, možete da dodirnete  da biste aktivirali predzagrevanje.



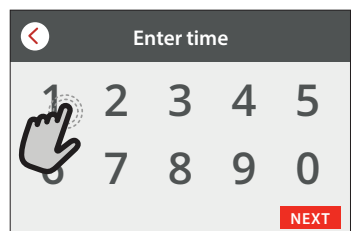
VREME TRAJANJA

Ne morate da podešavate vreme pečenja ako želite ručno da upravljate pečenjem. U vremenskom režimu, rerna peče onoliko dugo koliko ste izabrali. Na kraju se vreme pečenja automatski zaustavlja.

- Kako biste započeli podešavanje vremena trajanja, dodirnite "Set Cook Time" (Podesi vreme pečenja).



- Za podešavanje vremena pečenja koje vam je potrebno pritisnite odgovarajuće brojeve.



- Za potvrdu pritisnite "NEXT" (SLEDEĆI).

Kako biste tokom pečenja otkazali podešeno vreme trajanja i tako ručno upravljali završetkom pečenja, pritisnite vrednost koja se odnosi na vreme trajanja, a zatim odaberite „STOP“.

3. PODEŠAVANJE FUNKCIJA COOKASSIST

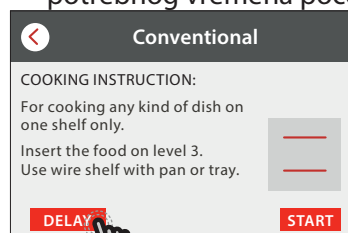
Funkcije COOKASSIST omogućavaju vam da pripremite širok spektar jela, birajući među prikazanim na listi. Uređaj automatski bira većinu podešavanja pečenja kako bi se postigli najbolji rezultati.

- Izaberite recept sa liste. Funkcije su prikazane po kategorijama hrane u meniju "COOKASSIST FOOD LIST" (COOKASSIST LISTA HRANE) (pogledajte odnosne tabele) i po karakteristikama recepata u meniju „COOKASSIST PRO“.
- Nakon što odaberete funkciju, jednostavno navedite karakteristike hrane (količinu, težinu itd.) koju želite da kuhate kako biste postigli savršene rezultate.
- Pratite uputstva na ekranu koja vas navode kroz proces pečenja.

4. PODEŠAVANJE VREMENA ODLAGANJA POČETKA / KRAJA


Možete odložiti pečenje pre pokretanja funkcije: Funkcija će započeti ili završiti u vreme koje unapred odaberete.

- Pritisnite "DELAY" (ODLAGANJE) za podešavanje potrebnog vremena početka ili završetka.



- Kada podesite traženo odlaganje, pritisnite „START DELAY“ (ZAPOČNI ODLAGANJE) da biste započeli vreme čekanja.
- Stavite hranu u rernu i zatvorite vrata: funkcija će se automatski pokrenuti nakon izračunatog vremenskog perioda.


Programiranje odloženog vremena početka pečenja ne daje mogućnost predzagrevanja rerne: rerna postepeno dostiže temperaturu koja vam je potrebna, što znači da će vreme pečenja biti malo duže od onih navedenih u tabeli pečenja.

- Kako biste odmah aktivirali funkciju i otkazali programirano vreme odlaganja, pritisnite .

5. POKRETANJE FUNKCIJE

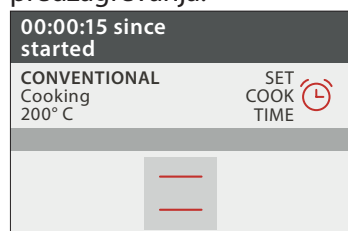
- Nakon što konfigurirate postavke, dodirnite „START“ da biste aktivirali funkciju.

Vrednosti koje su postavljene u bilo kom trenutku tokom pečenja možete promeniti pritiskom na vrednost koju želite da izmenite. Ako je rerna vruća i funkcija zahteva određenu maksimalnu temperaturu, na ekranu se pojavljuje poruka.

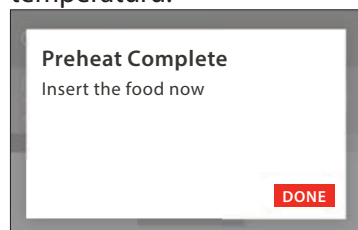
- Pritisnite  kako biste zaustavili aktivnu funkciju u bilo kom trenutku.

6. PREDZAGREVANJE

Ako je ova funkcija prethodno aktivirana, nakon pokretanja funkcije, na ekranu se prikazuje status faze predzagrevanja.



Kada se ova faza završi, oglašava se zvučni signal i na displeju je prikazano da je rerna dostigla podešenu temperaturu.



- Otvorite vrata.
- Stavite hranu u rernu.
- Zatvorite vrata i pritisnite "DONE" (ZAVRŠENO) kako biste započeli pečenje.

Stavljanje hrane u rernu pre nego što se predzagrevanje završi može negativno da utiče na konačni rezultat pečenja. Otvaranje vrata tokom faze predzagrevanja zaustavlja process pečenja. Vreme pečenja ne uključuje fazu predzagrevanja.

7. PAUZIRANJE PEČENJA

Kod nekih COOKASSIST funkcija je potrebno okretati hranu tokom pečenja. Oglašava se zvučni signal i na ekranu se prikazuje radnja koju treba preduzeti.

- Otvori vrata.
- Izvršite radnju koja piše na ekranu.
- Zatvorite vrata, a zatim pritisnite "DONE" (ZAVRŠENO) kako biste nastavili pečenje.

Pre nego što se pečenje završi, rerna vas opominje da na isti način proverite hranu.

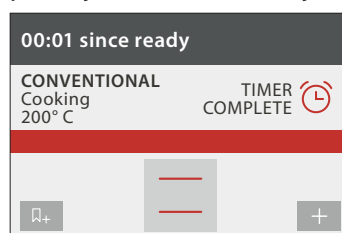
Oglašava se zvučni signal i na ekranu se prikazuje radnja koju treba preduzeti.



- Proverite hranu.
- Zatvorite vrata, a zatim pritisnite "DONE" (ZAVRŠENO) kako biste nastavili pečenje.

8. ZAVRŠETAK PEČENJA

Oglašava se zvučni signal i na displeju je prikazano da je pečenje završeno.

Kod nekih funkcija, nakon završetka pečenja postoji mogućnost da se na jelu stvori korica, produži vreme pečenja ili sačuva funkcija kao omiljena.




- Pritisnite  da biste ga sačuvali kao omiljeni.
- Izaberite „Extra Browning“ (Dodatno stvaranje korice) da biste započeli petominutni ciklus stvaranja korice.
- Pritisnite  da biste sačuvali opciju produžetka pečenja.

9. OMILJENI

Funkcija Favorites (Omiljeni) čuva postavke rerne za vaš omiljeni recept.

Rerna automatski prepoznaje najčešće korišćene funkcije. Nakon određenog broja upotreba, od vas će biti zatraženo da dodate funkciju u svoju omiljenu.

KAKO SAČUVATI FUNKCIJU

Kada je funkcija završena, pritiskom na  možete je sačuvati kao omiljenu. To će vam omogućiti njeno brzo korišćenje u budućnosti uz zadržavanje istih podešavanja.

Ekran vam omogućava da sačuvate funkciju prikazujući do 4 omiljena obroka, uključujući doručak, ručak, užinu i večeru.


- Dodirnite ikone da biste izabrali bar jednu.



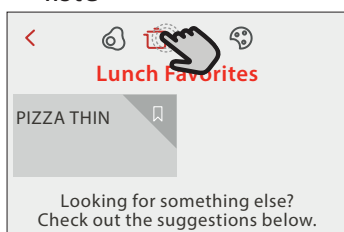
- Za čuvanje funkcije pritisnite „SAVE AS FAVORITE” (SAČUVAJ U OMILJENE).



NAKON ČUVANJA

Da biste pogledali omiljeni meni, pritisnite : funkcije su podeljene po različitim vremenima obroka i ponuđeni su neki predlozi.

- Dodirnite ikonu obroka za pregled odgovarajuće liste



- Krećite se kroz traženu listu.
- Dodirnite recept ili funkciju koja vam je potrebna.
- Pritisnite „START” za aktiviranje procesa pečenja.

IZMENA PODEŠAVANJA

Na ekranu „Favorite” (Omiljeni) možete dodati sliku ili ime kako biste ga prilagodili svojim željama.



- Izaberite funkciju koju želite da promenite.
- Pritisnite „EDIT”(UREDITI).
- Izaberite atribut koji želite da promenite.
- Dodirnite „NEXT” (SLEDEĆI): Na ekranu se prikazuju novi atributi.
- Pritisnite „SAVE” (SAČUVAJ) za potvrdu vaših izmena.

Na ekranu „Favorite” (Omiljeni) takođe možete da

izbrišete funkcije koje ste sačuvali:


- Dodirnite  na funkciji.
- Dodirnite „REMOVE IT” (UKLONI).

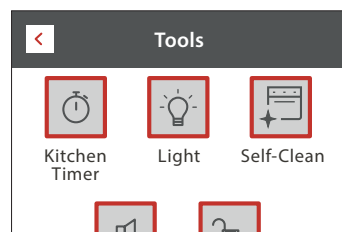
Takođe možete prilagoditi vreme prikazivanja različitih obroka:

- Pritisnite .
- Odaberite  „Preferences” (Preferencije).
- Odaberite „Times and Dates” (Vreme i datumi).
- Pritisnite „Your Meal Times”(Vreme vaših obroka).
- Krećite se kroz listu i pritisnite odgovarajuće vreme.
- Pritisnite odgovarajući obrok da biste ga promenili.

Vremenski interval se može kombinovati samo s obrokom.

10. MENI „TOOLS” (ALATKE)

Pritisnite  da biste otvorili meni „Tools” (Alatke) u bilo kom trenutku. Ovaj meni vam omogućava da izaberete između nekoliko opcija, kao i da promenite podešavanja ili preferencije za vaš uređaj ili ekran.





KUHINJSKI TAJMER

Ova funkcija se može aktivirati bilo kada koristite funkciju pečenja bilo samostalno radi čuvanja vremena. Uključen tajmer odbrojava nezavisno bez ometanja same funkcije.

Kada je tajmer aktiviran, možete takođe odabrati i aktivirati funkciju.

Tajmer nastavlja s odbrojanjem u gornjem desnom uglu ekrana.

Za preuzimanje ili izmenu kuhinjskog tajmera:

- Pritisnite .
- Dodirnite .

Oglašava se zvučni signal i na ekranu se prikazuje kada tajmer završi odbrojanje odabranog vremena.

- Dodirnite „DISMISS” (ODBACI) da otkazete tajmer ili podesite novo vreme trajanje tajmera.
- Dodirnite „SET NEW TIMER” (PODESI NOVO VREME TAJMERA) za ponovno podešavanje tajmera.

SVETLO

Za uključivanje ili isključivanje svetla rerne.



PIROLITIČKO ČIŠĆENJE

Za uklanjanje prskanja od pečenja pomoću ciklusa na vrlo visokoj temperaturi. Dostupna su tri ciklusa samočišćenja različitih trajanja: High, Mid, Low (Visok, Srednji, Nizak). Preporučujemo upotrebu bržeg ciklusa u redovnim intervalima, a kompletni ciklus samo kada je rerna jako zaprljana.

Ne dirajte rernu tokom Piro ciklusa.

Držite decu i životinje dalje od rerne tokom i posle (dok se u prostoriji ne završi provetravanje) izvođenja Piro ciklusa.

- Uklonite sav pribor - uključujući vođice za police iz rerne pre pokretanja funkcije. Ako je rerna postavljena ispod ploče za pečenje, pobrinite se da su svi gorionici ili električne ploče za grejanje isključeni tokom izvođenja ciklusa samočišćenja.
- Kako biste postigli optimalne rezultate čišćenja, uklonite prekomerne ostatke u unutrašnjosti rerne i očistite unutrašnje staklo vrata pre upotrebe Piro funkcije.
- Izaberite jedan od dostupnih ciklusa prema vašim potrebama.
- Dodirnite „START“ kako biste aktivirali izabranu funkciju. Rerna započinje ciklus samočišćenja, dok se vrata automatski zaključavaju: na ekranu se pojavljuje poruka upozorenja, zajedno sa odbrojanjem koje pokazuje status ciklusa u toku.

Po završetku ciklusa vrata ostaju zaključana sve dok se temperatura u rerni ne vrati na bezbedan nivo.

Nakon odabira ciklusa, moguće je odložiti početak automatskog čišćenja. Dodirnite „DELAY“ (ODLAGANJE) kako biste postavili vreme završetka kako je naznačeno u odnosnom pasusu.



UTIŠAVANJE

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



ZAKLJUČAVANJE KOMANDI

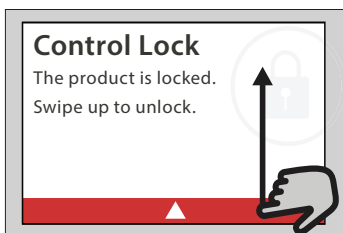
Funkcija „Control Lock“ (Zaključavanje komandi) vam omogućava da zaključate tastere na dodirnoj podlozi tako da se ne mogu čak ni slučajno pritisnuti.

Za aktiviranje zaključavanja:

- Dodirnite ikonu .

Za deaktiviranje zaključavanja:



- Dodirnite ekran.
- Prevucite nagore po prikazanoj poruci.



DODATNI REŽIMI

Za odabir SabbathMode režima i pristup upravljanju napajanjem.

SabbathMode režim održava rernu u režimu pečenja sve dok isti više ne bude dostupan. Kada se aktivira SabbathMode režim, funkcioniše samo konvencionalni ciklus. Funkcionisanje svih ostalih ciklusa pečenja i čišćenja je onemogućeno. Ne čuje se nikakav zvuk, a ekrani ne pokazuju promene temperature. Kada se vrata rerne otvore ili zatvore, svetlo rerne se ni ne uključuje ni ne isključuje, a grejni elementi se neće odmah uključiti ili isključiti.

Za isključivanje i izlazak iz režima SabbathMode, pritisnite  ili , a zatim pritisnite i zadržite ekran displeja 3 sekunde.



PREFERENCIJE

Za izmenu nekoliko podešavanja rerne.



INFO

Za isključivanje režima „Store Demo Mode“ (Čuvanje Demo režima), resetovanje uređaja i dobijanje dodatnih informacija o uređaju.

KORISNI SAVETI

KAKO PROČITATI TABELU ZA PEČENJE

U tabelama su navedeni: recepti, da li je potrebno predzagrevanje, temperatura (°C), nivo grila, vreme pečenja (u minutama), dodatni pribor i nivo predložen za pečenje.

Vreme pečenja počinje od trenutka stavljanja hrane u rernu, ne uključujući prethodno zagrevanje (tamo gde je potrebno).

Temperature i vreme pečenja su približni i zavise od količine hrane i vrste pribora koji se koristi. Za početak koristite najniže preporučene postavke, a, ako hrana nije dovoljno pečena, pređite na viša podešavanja.

Koristite pribor koji je isporučen i po mogućnosti metalne kalupe za torte i plehove za pečenje tamne boje. Takođe možete da koristite Pyrex ili keramičke posude i pribor, ali imajte u vidu da će vreme pečenja biti malo duže.

CONVENTIONAL (KONVENCIONALNA FUNKCIJA)

Grejni elementi na vrhu i na dnu unutrašnjosti rerne ravnomerno zagrevaju unutrašnjost rerne.

Koristite 3. policu. Za spremanje pice, slanah pita i slatkiša sa tečnim punjenjem koristite 1. ili 2. policu.

Zagrejte rernu pre nego što hranu stavite unutra.

Ova funkcija je najbolja za spremanje delikatnih poslastica samo na jednoj polici.














Koristite metalne kalupe za torte tamne boje i uvek ih postavljajte na isporučenu žičanu policu. Kada koristite isporučene plehove, iz unutrašnjosti rerne uklonite sav dodatni pribor koji ne koristite kako biste postigli optimalne rezultate i uštedeli energiju.

Kako biste proverili da li je kolač pečen, u sredinu umetnite drvenu čačalicu. Ako čačalica izađe čista, kolač je spreman.

Ako koristite nelepljive kalupe za torte, ivice nemojte premazivati, jer se torta možda neće ravnomerno podići oko ivica.

Ako kolač „padne“ tokom pečenja, sledeći put podesite nižu temperaturu, možda smanjujući količinu tečnosti u smesi i nežnije mešajući.

Riba je gotova kada se ledna peraja lako odvajaju. Započnite odabirom najniže naznačene temperature, čak i kada pripremate veću ribu. Generalno, što je riba veća, temperatura mora biti niža, a samim tim je i vreme pečenja duže.






Recept	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)	Nivo i pribor
Kolači s kvascem / Patišpanj	Da	170	30 - 50	
Keks / Pecivo	Da	150	20 - 40	
Sitni kolači / Mafin	Da	170	20 - 40	
Princes krofne	Da	180 - 200	30 - 40	
Beze	Da	90	110 - 150	
Pica / Hleb / Fokača	Da	190 - 250	15 - 50	
Smrznuta pica	Da	250	10 - 15	
Vols-au-vents (punjeno lisnato testo) / Krekeri od lisnatog testa	Da	190 - 200	20 - 30	
Lazanje / Koh / Pečena testenina / Kaneloni	Da	190 - 200	45 - 65	
Janjetina / Teletina / Junetina / Svinjetina 1 kg	Da	190 - 200	80 - 110	
Piletina / Zečetina / Pačetina 1 kg	Da	200 - 230	50 - 100	
Ćuretina / Guščije meso 3 kg	Da	190 - 200	80 - 130	
Pečena riba / Pečena i servirana u pek papiru (filet, ceo)	Da	180 - 200	40 - 60	

GRILL (GRIL)

Gornji grejni element omogućava postizanje optimalnih rezultata prilikom grilovanja. Stavite hranu na 4. ili 5. policu. Kada pečete meso na grilu, koristite posudu za kapanje kako bi se sakupljali sokovi od pečenja. Postavite je na 3. / 4. policu, dodajući približno 500 ml pitke vode. Rerna ne mora biti prethodno zagrejana. Tokom pečenja, vrata rerne moraju ostati zatvorena. Ako želite da grilujete meso, odaberite komade ravnomerne debljine kako biste postigli ujednačene rezultate pečenja. Jako veliki komadi mesa zahtevaju duže vreme pečenja.

Kako meso ne bi spolja izgorelo, spustite poziciju žičane police, držeći hranu dalje od grila. Okrenite hranu na pola pečenja.

Za sakupljanje sokova od pečenja, preporučuje se da postavite posudu za kapanje s pola litre pitke vode direktno ispod grila na koji se stavlja meso. Dopunite kada je potrebno.

Recept	Predzagrevanje	Nivo grila	Vreme pečenja (min.)	Nivo i pribor
Tostiranje	—	3 (Visoka)	3 - 6	5 
Riblji fileti / Biftek	—	2 (Srednja)	20 - 30	4  
Kobasice / Čevapi / Rebarca / Hamburgeri	—	2 - 3 (Srednja - Visoka)	15 - 30	5  






TURBO GRILL (TURBO GRIL)

Kod ove funkcije istovremeno se aktiviraju gornji grejni element i ventilator.

Koristite posudu za kapanje za sakupljanje sokova od pečenja. Postavite je na 1./2. policu, dodajući 500 ml pitke vode. Rerna ne mora da bude prethodno zagrejana. Tokom pečenja vrata rerne moraju da ostanu zatvorena.

Okrenite hranu nakon dve trećine perioda pečenja.

Koristite bilo koju posudu za rernu ili pyrex posudu koja odgovara veličini komada mesa koji se peče. Za komade pečenja najbolje je dodati malo bujona na dno tepsije, zalivajući meso tokom pečenja radi dodatnog ukusa. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga da se odmara u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Recept	Predzagrevanje	Nivo grila	Vreme pečenja (min.)	Nivo i pribor
Pečena piletina 1-1.3 kg	—	2 (Srednja)	55 - 70	2  
Jagnjeća noga / Kolenice	—	2 (Srednja)	60 - 90	3 
Pečen krompir	—	2 (Srednja)	35 - 55	3 
Biljni gratin	—	3 (Visoka)	10 - 25	3 

DODATNI PRIBOR



Žičana polica



Pleh rerne ili kalup za torte na žičanoj polici



Posuda za kapanje / Pleh za pečenje ili pleh rerne na žičanoj polici



Posuda za kapanje / Pleh za pečenje



Posuda za kapanje sa 500 ml vode

FORCED AIR (PRISILNI VAZDUH)






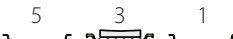


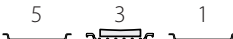
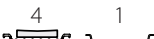
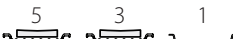
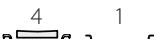
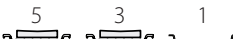
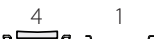
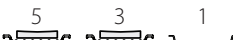
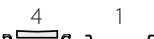


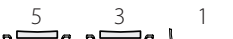
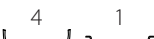
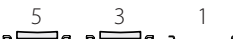



Kružni grejni element i ventilator aktiviraju se istovremeno. Ventilator na zadnjem zidu ravnomerno raspoređuje vruć vazduh oko rerne.

Korišćenjem funkcije "Forced Air" (Prisilni vazduh) možete istovremeno da pečete različitu hranu koja zahteva istu temperaturu pečenja (na primer ribu ili povrće), koristeći različite police. Uklonite hranu kojoj je potrebno manje vremena za pečenje, a hranu koja zahteva duže vreme pečenja ostavite u rerni.

Koristite 4. policu za pečenje samo na jednoj polici, 1. i 4. za pečenje na dve police, a 1., 3. i 5. za pečenje na tri police. Uvek postavite kalupe za torte na žičanu policu. Pre kuvanja rernu prethodno zagrejte.

















Kako biste postigli ravnomerno stvaranje korice, uverite se da su svi delovi testa iste debljine.

Kada spremate picu, lagano podmažite plehove kako biste bili sigurni da će pica imati hrskavu podlogu. Stavite mocarelu preko pice nakon dve trećine perioda pečenja.

Recept	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)	Nivo i pribor
Kolači s kvascem / Patišpanj	Da	170	30 - 50	
	Da	160	30 - 50	
Punjeni kolač (čiz kejk, štrudla, pita od jabuka)	Da	160 - 200	35 - 90	
	Da	140	30 - 50	
Keks / Pecivo	Da	140	30 - 50	
	Da	135	40 - 60	
	Da	150	30 - 50	
Sitni kolači / Mafin	Da	150	30 - 50	
	Da	150	40 - 60	
	Da	180 - 190	35 - 45	
Princes krofne	Da	180 - 190	35 - 45 *	
	Da	90	130 - 150	
Beze	Da	90	140 - 160 *	
	Da	190 - 230	20 - 50	
Pica / Hleb / Fokaća	Da	220 - 240	25 - 50 *	
Smrznuta pica	Da	250	10 - 20	
	Da	220 - 240	15 - 30	
Slane pite (pita od povrća, kiš)	Da	180 - 190	45 - 60	
	Da	180 - 190	45 - 70 *	
Vols-au-vents (punjeno lisnato testo) / Krekeri od lisnatog testa	Da	180 - 190	20 - 40	
	Da	180 - 190	20 - 40 *	
Lazanje i meso	Da	200	50 - 100 *	
Meso i krompir	Da	200	45 - 100 *	
Riba i povrće	Da	180	30 - 50 *	

Procenjeno vreme trajanja: jela se mogu vaditi iz rerne u različito vreme, a u zavisnosti od ličnih preferencija.




MULTICOOKING (FUNKCIJE ZA VIŠE VRSTA PEČENJA)

Recept	Jelo	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)	Nivo i pribor
Keksi	Keksi	Da	135	50 - 70	   
Tartovi	Tartovi	Da	170	50 - 70	   
Okrugle pice	Okrugle pice	Da	210	40 - 60	   
Kompletan obrok: Voćni tart (nivo 5) pečeno povrće (nivo 4) lazanje (nivo 2) komadi mesa (nivo 1)	Meni 4 pečenje	Da	190	40 - 120	   

CONVECTION BAKE (KONVEKCIONO PEČENJE)

Ovu funkciju koristite za kiš i tartove od povrća ili deserte sa vlažnim punjenjem, poput čizkejka i voćnih pita. Takođe je idealna za pečenje hrane sa visokim sadržajem vode. Ventilator ravnomerno raspoređuje toplotu kroz rernu. To pomaže u održavanju konstantne temperature i ravnomernijem pečenju hrane, stvarajući hrskavu koricu, sprečavajući širenje vlage i stvarajući hrskaviji hleb.

Koristite 3. ili 2. policu. Sačekajte kraj predzagrevanja pre nego što hranu stavite unutra. Ako je podloga za pecivo nakvašena, spustite policu i pospite dno kolača mrvicama od keksa pre dodavanja fila.

Recept	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)	Nivo i pribor
Punjeni kolač (čiz kejk, štrudla, pita od jabuka)	Da	160 - 200	30 - 85	
Slane pite (pita od povrća, kiš)	Da	180 - 190	45 - 55	
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, patlidžani)	Da	180 - 200	50 - 60	

MAXI COOKING (MAKSI PEČENJE)

Ova funkcija je veoma korisna za pečenje velikih komada mesa (preko 2,5 kg). Poželjno je meso okretati tokom pečenja radi ravnomernijeg stvaranja korice. Najbolje je stalno podlivati meso kako bi se sprečilo njegovo isušivanje.

Koristite 1. ili 2. policu, u zavisnosti od veličine komada. Rernu ne treba predzagrevati pre samog procesa pečenja.

Za pečenja najbolje je dodati malo bujona na dno tepsije, zalivajući meso tokom kuvanja radi dodatnog ukusa. Kada je pečenje gotovo, ostavite ga da se odmara u rerni još 10-15 minuta ili ga umotajte u aluminijumsku foliju.

Ako je meso previše nemasno, dodajte malo tečnosti, zalite ga masnoćom ili ga prekrijte trakama slanine, na primer.

Što se tiče okretanja pečenja, obavezno ga prvo položite s korom okrenutom nadole.

Recept	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)	Nivo i pribor
Svinjsko pečenje sa čvarcima 2 kg	—	170	110 - 150	

DODATNI PRIBOR



Žičana polica



Pleh rerne ili kalup za torte na žičanoj polici



Posuda za kapanje / Pleh za pečenje ili pleh na žičanoj polici



Posuda za kapanje / Pleh za pečenje



Posuda za kapanje sa 500 ml vode

ECO FORCED AIR (ECO PRISILNI VAZDUH)

Preporučljivo je koristiti 3. nivo. Rerna ne mora biti prethodno zagrejana.

Recept	Predzagrevanje	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min.)	Nivo i pribor
Punjeno pečenje	—	200	80 - 120 *	3
Komadi mesa (zečatina, piletina, jagnjetina)	—	200	50 - 100 *	3

* Procenjeno vreme trajanja: jela se mogu vaditi iz rerne u različito vreme, a u zavisnosti od ličnih preferencija.

RISING (PODIZANJE TESTA)

Uvek je najbolje prekriti testo vlažnom krpom pre nego što ga stavite u rernu. Vreme narastanja testa ovom funkcijom smanjuje se za približno jednu trećinu u poređenju s narastanjem na sobnoj temperaturi (20-25 °C).

Vreme narastanja testa za picu od 1 kg je oko jedan sat.

WARM KEEPING (ODRŽAVANJE HRANE TOPLOM)

Funkcija čuvanja toplote omogućava vam da spremna jela budu topla. Ovo sprečava stvaranje kondenzacije i uklanja potrebu za čišćenjem prostora za pečenje.




































Gotovo jelo nije preporučljivo držati toplo preko dva sata.

Imajte u vidu da se kod određenih vrsta hrane pečenje nastavlja dok se drži na toplom: ako je potrebno, pokrijte je kako biste sprečili isušivanje.

DEFROSTING (ODMRZAVANJE)

Kuvana hrana, variva i umaci na bazi mesa bolje će se odmrzavati ako se povremeno mešaju tokom odmrzavanja. Odvojite namirnice kada počnu da se odmrzavaju: odvojeni delovi se odmrzavaju brže.


TABELA PEČENJA ZA FUNKCIJU COOKASSIST


Kategorije namirnica		Nivo i pribor	Količina	Info o pečenju	
KASEROLA I PEČENA TESTENINA	Sveža lasanja	 2	500 - 3000 g		
	Zamrznuta lasanja	 2	500 - 3000 g	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Prelijte bešamel sosom preko i začinite sirom da bi se savršeno zapeklo.	
MESO	Junetina	Juneće pečenje	 3	600 - 2000 g	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem prema ličnim preferencijama. Na kraju pečenja ostavite da se odmori najmanje 15 minuta pre sečenja.
		Hamburger	 5  4	1,5 - 3 cm	Pre kuvanja premažite uljem i pospite solju. Okrenite na 3/5 vremena kuvanja.
	Svinjetina	Svinjsko pečenje	 3	600 - 2500 g	
		Svinjska rebarca	 5  4	500 - 2000 g	Pre kuvanja premažite uljem i pospite solju. Okrenite na 2/3 vremena kuvanja.
	Piletina	Pileće pečenje	 2	600 - 3000 g	Pre kuvanja premažite uljem i začinite začinskim biljem prema ličnim preferencijama. Utrljajte so i biber. Stavite u rernu sa grudima prema gore.
		File / Grudi	 5  4	1 - 5 cm	Pre kuvanja premažite uljem i pospite solju. Okrenite na 2/3 vremena kuvanja.
	Jela od mesa	Kebab	 5  4	jedna rešetka	Pre kuvanja premažite uljem i pospite solju. Okrenite na 1/2 vremena kuvanja.
		Kobasice i viršle	 5  4	1,5 - 4 cm	Rasporedite ravnomerno na žičanoj polici. Probodite kobasice ražnjićem kako biste izbegli pucanje. Okrenite na 2/3 vremena pečenja.
RIBA	Sveži fileti	 3  2	0,5 - 3 cm	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem prema ličnim preferencijama.	
	Zamrznuti fileti	 3  2	0,5 - 3 cm		
	Grilovani morski plodovi	Jakobove kapice	 4	jedan pleh	Prekrijte hlebnim mrvicama i začinite belim lukom, biberom i peršunom.
		Gratinirane dagnje	 4	jedan pleh	
		Kozice	 4  3	jedan pleh	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem prema ličnim preferencijama.
Lignje	 4  3	jedan pleh			
POVRĆE	Pečeno povrće	Krompiri	 3	500 - 1500 g	Isecite na komade, začinite uljem, solju i začinite začinskim biljem pre nego što ga stavite u rernu.
		Punjeno povrće	 3	100 - 500 g svaki	Premažite uljem i utrljajte so i biber. Začinite belim lukom i začinskim biljem prema ličnim preferencijama.
		Ostalo povrće	 3	500 - 1500 g	
	Gratinirano povrće	Krompiri	 3	jedan pleh	Isecite na komade, začinite uljem, solju i začinite začinskim biljem pre nego što ga stavite u rernu.
		Paradajz	 3	jedan pleh	Prekrijte hlebnim mrvicama i začinite belim lukom, biberom i peršunom.
		Paprike	 3	jedan pleh	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Začinite sirom da bi se savršeno zapeklo,
		Brokoli	 3	jedan pleh	
		Karfiol	 3	jedan pleh	Pripremite prema svom omiljenom receptu. Prelijte bešamel sosom preko i začinite sirom da bi se savršeno zapeklo.
		Ostalo	 3	jedan pleh	
	SALTY CAKES		 2	800 - 1200 g	Posudu za pitu od 8-10 porcija obložite pecivom i izbodite viljuškom, a pecivo napunite prema svom omiljenom receptu


DODATNI PRIBOR








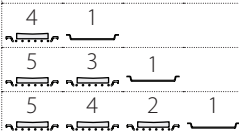







 Žičana polica

 Pleh rerne ili kalup za torte na žičanoj polici

 Posuda za kapanje / Pleh za pečenje ili pleh rerne na žičanoj polici

 Posuda za kapanje / Pleh za pečenje

 Posuda za kapanje sa 500 ml vode

	Kategorije namirnica	Nivo i pribor	Količina	Info o pečenju	
HLEB	Rolnice	 3	60 - 150 g svaki	Pripremite testo prema vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Oblikujte rolnice pre narastanja. Za podizanje koristite odgovarajuću funkciju rerne.	
	Sendvič vekna u tepsiji	 2	400 - 600 g svaki	Pripremite testo prema vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Oblikujte veknu u posudi pre narastanja. Za podizanje koristite odgovarajuću funkciju rerne.	
	Veliki hleb	 2	700 - 2000 g	Pripremite testo prema svom omiljenom receptu i stavite ga na pleh.	
	Bagete	 3	200 - 300 g svaki	Pripremite testo prema vašem omiljenom receptu za lagani hleb. Oblikujte bagete pre narastanja. Koristite odgovarajuću funkciju rerne.	
PICA	Pica tanka	 2	okrugli pleh	Pripremite testo za picu sa sledećim sastojcima: 150 ml vode, 15 g kvasca, 200-225 g brašna, ulje i so. Testo treba da naraste pomoću odgovarajuće funkcije rerne. Testo razvijte u blago podmazan pleh. Dodajte preliv od npr. paradajza, mocarele i šunke.	
	Pica deblja	 2	okrugli pleh		
	Smrznuta pica	 2	1 - 4 sloja		
		 4 1 5 3 1 5 4 2 1			
KOLAČI I POSLASTICE	Patišpanj u plehu	 2	500 - 1200 g	Pripremite bezmasni patrišpanj od 500-900g. Sipajte u obloženu i podmazanu tepsiju.	
	Poslastice i punjene pite	Keksi	 3	200 - 600 g	Napravite testo od 500g brašna, 200g slanog putera, 200g šećera, 2 jaja. Začinite voćnom esencijom. Ostavite da se ohladi. Razvucite testo i oblikujte prema ličnim preferencijama. Položite kolačiće na pleh.
		Kroasani (sveži)	 3	jedan pleh	Rasporedite ravnomerno u pleh za pečenje. Ostavite da se ohladi pre služenja.
		Krofne	 3	jedan pleh	
		Tart u plehu	 3	400 - 1600 g	Napravite testo od 500g brašna, 200g slanog putera, 200g šećera, 2 jaja. Začinite voćnom esencijom. Ostavite da se ohladi. Razvucite testo ravnomerno i stavite ga u pleh. Napunite marmeladom.
		Štrudla	 3	400 - 1600 g	Pripremite mešavinu kockica jabuke, pinjola, cimeta i muskatnog oraščića. Stavite malo putera u tepsiju, pospite šećerom i kuvajte 10-15 minuta. Uvaljajte ga u pecivo i preklopite spoljni deo.
		Voćna pita	 2	500 - 2000 g	Posudu za pitu obložite testom i pospite dno mrvicama hleba da upije sok od voća. Napunite seckanim svežim voćem pomešanim šećerom i cimetom.

DODATNI PRIBOR



Žičana polica



Pleh rerne ili kalup za torte na žičanoj polici



Posuda za kapanje / Pleh za pečenje ili pleh rerne na žičanoj polici



Posuda za kapanje / Pleh za pečenje



Posuda za kapanje sa 500 ml vode

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Uverite se da se rerna ohladila pre bilo kakvog održavanja ili čišćenja.
Ne koristite parne čistače.

Ne upotrebljavajte žičanu vunu, abrazivne čistače ili abrazivna / korozivna sredstva za čišćenje, jer to može oštetiti površine uređaja.

Nosite zaštitne rukavice. Pre izvođenja bilo kakvih radova na održavanju, rernu morate isključiti iz struje.

SPOLJNE POVRŠINE

- Očistite površine vlažnom krpom od mikrofibera. Ako su jako prljave, dodajte nekoliko kapi pH neutralnog deterdženta. Na kraju obrišite suvom krpom.
- Ne koristite korozivne ili abrazivne deterdžente. Ako bilo koji od ovih proizvoda nehotično dođe u kontakt sa površinama uređaja, odmah očistite vlažnom krpom od mikrofibera.

UNUTRAŠNJE POVRŠINE

- Nakon svake upotrebe ostavite rernu da se ohladi, a zatim je očistite, po mogućnosti dok je još topla, kako biste uklonili naslage ili mrlje nastale od ostataka hrane. Kako biste osušili kondenzaciju koja je nastala kao rezultat pečenja hrane sa visokim sadržajem vode, ostavite rernu da se potpuno ohladi, a zatim je obrišite krpom ili sunđerom.

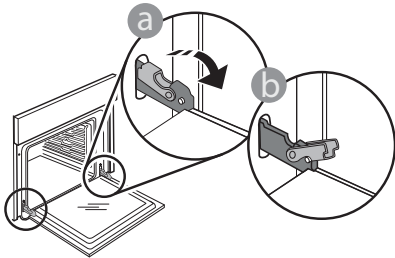
- Ako na unutrašnjim površinama ima uporne prljavštine, preporučujemo pokretanje funkcije automatskog čišćenja za optimalne rezultate čišćenja.
- Očistite staklo na vratima odgovarajućim tečnim deterdžentom.
- Vrata rerne mogu da se skinu radi lakšeg čišćenja.

DODATNA OPREMA

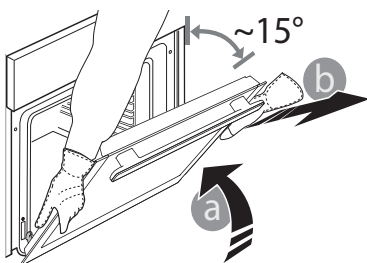
- Namočite dodatnu opremu u tečnom rastvoru za pranje nakon upotrebe, rukujući rukavicama rerne ako je ista još uvek vruća. Ostaci hrane mogu se ukloniti četkom za pranje ili sunđerom.

UKLANJANJE I POSTAVLJANJE VRATA

- Da biste uklonili vrata, otvorite ih do kraja i spustite jezičke dok se ne nađu u položaju za otključavanje.

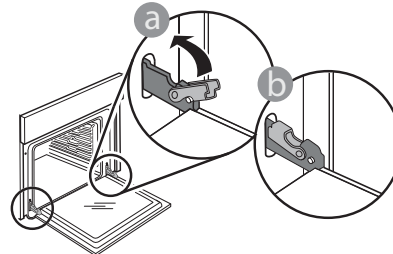


- Zatvorite vrata koliko god možete. Uхватite vrata čvrsto obema rukama - ne držite ih za dršku. Jednostavno uklonite vrata nastavljajući da ih zatvarate dok ih istovremeno vučete prema gore dok se ne oslobode iz ležišta. Stavite vrata na jednu stranu, oslanajući ih na meku površinu.

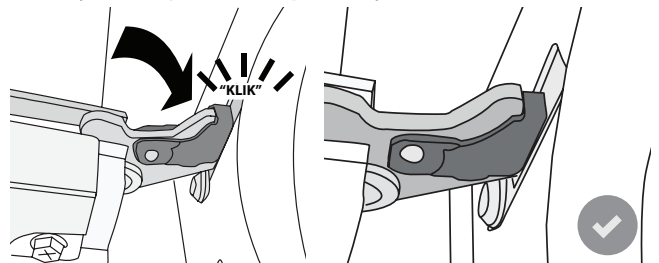


Ponovo namestite vrata tako što ćete ih pomeriti prema rerni, poravnavajući kuke šarki sa njihovim ležištima i pričvršćujući gornji deo za njihovo ležište.

- Spustite vrata i otvorite ih do kraja. Spustite kopče u njihov prvobitni položaj: Obavezno ih spustite u celosti.



Lagano pritisnite da biste proverili da li su hvataljke u ispravnom položaju.



- Pokušajte da zatvorite vrata i proverite da li se poklapaju sa kontrolnom pločom. Ako ne, ponovite gornje korake: Lagano pritisnite da biste proverili da li su hvataljke u ispravnom položaju.







ZAMENA SIJALICE

- Isključite rernu iz napajanja.
- Odvrnite poklopac sa svetla, zamenite sijalicu i ponovo stavite poklopac na svetlo.
- Ponovo priključite rernu na napajanje.

Napomena: Koristite samo halogene sijalice od 20-40 W / 230 ~ V tipa G9, T300 ° C. Sijalica koja se nalazi u uređaju posebno je dizajnirana za kućne aparate i nije pogodna za opšte osvetljenje prostorija u kući (Uredba EZ 244/2009). Sijalice su dostupne u našoj Službi post-prodaje.

Ne rukujte sijalicama golim rukama jer bi otisci vaših prstiju mogli da ih oštete. Ne upotrebljavajte rernu dok se poklopac za svetlo ponovo ne postavi.

REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Rerna ne radi.	Nestanak struje. Isključenje sa mreže.	Proverite da li ima struje i da li je rerna priključena na električnu mrežu. Isključite rernu i ponovo je pokrenite da biste videli da li kvar i dalje postoji.
Na ekranu se prikazuje slovo „F“ nakon čega sledi broj ili slovo.	Kvar rerne.	Kontaktirajte vašu najbližu Službu za post-prodaju i navedite slovo i broj koji sledi nakon slova „F“ Pritisnite  , dodirnite  , a zatim izaberite „Factory Reset“ (Fabričko resetovanje). Sva sačuvana podešavanja se brišu.
Kućno napajanje se isključuje.	Pogrešno podešavanje napajanja.	Proverite da li vaša mreža domaćinstva ima snagu veću od 3 kV. Ako ne, smanjite snagu na 13 Ampera. Za promenu, pritisnite  , odaberite  „More Modes“ (Dodatni režimi), a zatim odaberite „Power Management“ (Upravljanje napajanjem).
Funkcija nije dostupna u demo režimu.	Demo režim je uključen.	Pritisnite  , dodirnite  , a zatim odaberite „Store Demo Mode“ (Čuvanje Demo režima) za izlazak.
Vrata se ne otvaraju.	Ciklus čišćenja je u toku.	Sačekajte da se funkcija završi i da se rerna ohladi.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

PODRŠKA

U slučaju bilo kakvih problema u funkcionisanju uređaja, obratite se Franke tehničkom servisnom centru. Nikada ne koristite usluge neovlašćenih tehničara.

Navedite sledeće:

- vrstu kvara
- model uređaja (art./Kod)
- serijski broj (SN) na tipskoj pločici koja se nalazi na desnoj ivici unutrašnjosti rerne (vidljivo kada su vrata rerne otvorena).

Prilikom kontaktiranja našeg servisnog centra, navedite kodove navedene na identifikacionoj pločici vašeg proizvoda.



Radi stalnog poboljšavanja proizvoda može doći do promene tehničkih podataka bez prethodnog obaveštenja.

Ovo uputstvo napravljeno je s mnogo truda i s najvećom pažnjom, ali greške u procesu izrade i/ili prevoda uputstva su uvek moguće. Zbog toga proizvođač i prodavac ne preuzimaju odgovornost za eventualne netačne navode, greške u prevodu ili štamparske greške u ovom uputstvu.

PRAVA POTROŠAČA

Obaveštenje o saobraznosti

Poštovani potrošači,

Molimo vas da se pridržavate preporuka proizvođača datim u korisničkim uputstvima u vezi sa transportnim oštećenjima, postavljanjem i/ili ugradnjom, priključenjem na kućne instalacije, pravilnim korišćenjem, redovnim čišćenjem i održavanjem aparata.

Zakonska prava potrošača u slučaju nesaobraznosti robe u ugovoru regulisana su članom 51. i 52. Zakona o zaštiti potrošača.* Trgovac je odgovoran za nesaobraznost robe u ugovoru koja se pojavi u roku od 2 (dve) godine od dana prelaska rizika na potrošača. U slučaju uocene nesaobraznosti možete se obratiti trgovcu kod koga ste kupili robu. Trgovac je dužan da vam bez odlaganja, a najkasnije u roku od 8 dana od prijema reklamacije, odgovori, sa izjašnjenjem o podnetom zahtevu i predlogom njegovog rešavanja. Za utvrđivanje i otklanjanje nesaobraznosti u najkraćem mogućem roku, preporučujemo vam ovlašćeni servis. Za sva pitanja, primedbe i sugestije u vezi servisa možete se obratiti našoj tehničkoj službi.

Član 51. – Zakona o zaštiti potrošača

Prodavac odgovara za nesaobraznosti isporučene robe ugovoru ako:

- 1) je postojala u času prelaska rizika na potrošača, bez obzira na to da li je za tu nesaobraznost prodavac znao;
- 2) se pojavila posle prelaska rizika na potrošača, ako potiče od uzroka koji je postojao pre prelaska rizika na potrošača;
- 3) je potrošač mogao lako uočiti, ukoliko je prodavac izjavio da je roba saobrazna ugovoru.

Prodavac je odgovoran i za nesaobraznost nastalu zbog nepravilnog pakovanja, nepravilne instalacije ili montaže koju je izvršio on ili lice pod njegovim nadzorom, kao i kada je nepravilna instalacija ili montaža robe posledica nedostatka u uputstvu koje je predao potrošaču radi samostalne instalacije ili montaže. Prodavac ne odgovara za nesaobraznost ako je u trenutku zaključenja ugovora potrošaču bilo poznato ili mu nije moglo ostati nepoznato da roba nije saobrazna ugovoru ili ako je uzrok nesaobraznosti u materijalu koji je dao potrošač. Odgovornost prodavca za nesaobraznost robe ugovoru ne sme biti ograničena ili izuzeta suprotno odredbama ovog zakona. Prodavac nije vezan javnim obećanjem u pogledu svojstava robe ako:

- 1) nije znao ili nije mogao znati za dato obećanje;
- 2) je pre zaključenja ugovora objavljena ispravka obećanja;
- 3) obećanje nije moglo uticati na odluku potrošača da zaključi ugovor

Član 52

Ako isporučena roba nije saobrazna ugovoru, potrošač koji je obavestio prodavca o nesaobraznosti, ima pravo da zahteva od prodavca da otkloni nesaobraznost, bez naknade, opravkom ili zamenom, odnosno da zahteva odgovarajuće umanjeње cene ili da raskine ugovor u pogledu te robe. Potrošač ima pravo da bira da nesaobraznost robe trgovac otkloni opravkom ili zamenom.

Ako otklanjanje nesaobraznosti u skladu sa stavom 2. ovog člana nije moguće, potrošač ima pravo da zahteva odgovarajuće umanjeње cene ili raskid ugovora ako:

- 1) nesaobraznost ne može da se otkloni opravkom ili zamenom uopšte niti u primerenom roku;
- 2) ne može da ostvari pravo na opravku ili zamenu, odnosno ako prodavac nije izvršio opravku ili zamenu u primerenom roku;
- 3) opravka ili zamena ne može da se sprovede bez značajnijih nepogodnosti za potrošača zbog prirode robe i njene namene,
- 4) otklanjanje nesaobraznosti opravkom ili zamenom predstavlja nesrazmerno opterećenje za prodavca.

Nesrazmerno opterećenje za prodavca u smislu stava 3. tačka 4) ovog člana, javlja se ako u poređenju sa umanjeњem cene i raskidom ugovora, stvara preterane troškove, uzimajući u obzir:

- 1) vrednost robe koju bi imala da je saobrazna ugovoru;
- 2) značaj saobraznosti u konkretnom slučaju;
- 3) da li se saobraznost može otkloniti bez značajnijih nepogodnosti za potrošača.

Potrošač ima pravo da zahteva zamenu, odgovarajuće umanjeње cene ili da raskine ugovor zbog istog ili drugog nedostatka saobraznosti koji se posle prve opravke pojavi, a ponovna opravka je moguća samo uz izričitu saglasnost potrošača. Uzimajući u obzir prirodu robe i svrhu zbog koje je potrošač nabavio, opravka ili zamena mora se izvršiti u primerenom roku bez značajnijih neugodnosti za potrošača i uz njegovu saglasnost. Ako se nesaobraznost pojavi u roku od šest meseci od dana prelaska rizika na potrošača, potrošač ima pravo da bira između zahteva da se nesaobraznost otkloni zamenom, odgovarajućim umanjeњem cene ili da izjavi da raskida ugovor. Ako se nesaobraznost pojavi u roku od šest meseci od dana prelaska rizika na potrošača, otklanjanje nesaobraznosti moguće je opravkom uz izričitu saglasnost potrošača. Sve troškove koji su neophodni da bi se roba saobrazila ugovoru, a naročito troškove rada, materijala, preuzimanja i isporuke, snosi prodavac. Za obaveze prodavca prema potrošaču, koje nastanu usled nesaobraznosti robe, prodavac ima pravo da zahteva od proizvođača u lancu nabavke te robe, da mu naknadi ono što je ispunio po osnovu te obaveze. Potrošač ne može da raskine ugovor ako je nesaobraznost robe neznatna. Prava iz stava 1. ovog člana ne utiču na pravo potrošača da zahteva od prodavca naknadu štete koja potiče od nesaobraznosti robe, u skladu sa opštim pravilima o odgovornosti za štetu.

Model _____

Serijski broj _____

Datum prodaje _____

Pečat i potpis trgovca _____

POSTUPAK REKLAMACIJE

Mole se poštovani potrošači da u slučaju reklamacije kontaktiraju tehničku službu preduzeća GEMMA B&D doo i/ili ovlašćeni servis.

Make
it
wonderful

www.franke.com

FRANKE

400011453027



Uvoznik za Srbiju:



Đorđa Stanojevića 14 ,
11070 Novi Beograd, Srbija

**Služba nabavke, prodaje
i tehnička služba**

tel: 011/ 22 85 020

fax: 011/ 31 88 033

e-mail: info@gemma.rs