

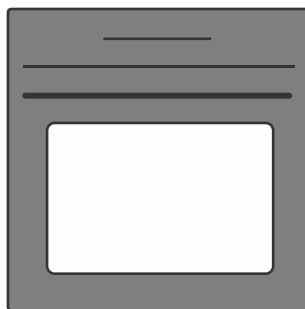
Hisense

life reimagined

SL

SI

NAVODILA ZA UPORABO VGRADNA PEČICA



Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

Za lažjo uporabo izdelka smo priložili podrobna navodila. Ta naj vam pomagajo, da se boste kar najhitreje seznanili s svojim novim aparatom.

Prepričajte se, da ste prejeli nepoškodovan aparat. Če ugotovite transportno poškodbo, se, prosimo, povežite s prodajalcem, pri katerem ste kupili aparat ali pa z območnim skladiščem, od koder je bil dobavljen. Telefonsko številko najdete na računu oziroma dobavnici.

Navodila za vgradnjo in priključitev so priložena na ločenem listu.

Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacija, ki bi nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.



Za bolj podrobna navodila & nasvete skenirajte QR kodo na napisni tablici.

V navodilih boste opazili simbole, ki imajo naslednje pomene:

 **INFORMACIJA!**
Informacija, nasvet, namig ali priporočilo

 **OPOZORILO!**
Opozorilo - splošna nevarnost

Kazalo

1. Varnostna opozorila	4
1.1 Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju	5
2. Ostala pomembna varnostna opozorila	5
3. Opis aparata	8
3.1 Oprema aparata	8
3.2 Upravljalna plošča	9
4. Pred prvo uporabo	10
4.1 Prvi vklop	10
5. Uporaba pečice – izbira nastavitev peke	12
5.1 Profesionalni način peke	13
5.2 Časovne funkcije	15
5.3 Koračno pečenje	16
5.4 Dodatek pare med peko	17
5.5 Samodejni način peke	19
5.6 Avtomatski programi	20
5.7 Izbira dodatnih funkcij	22
6. Začetek delovanja	23
6.1 Dodatno gratiniranje	23
7. Konec delovanja in izklop pečice	23
8. Splošne nastavitve	25
8.1 Zaklepanje tipk	27
9. ConnectLife in povezljivost (Wi-Fi)	28
9.1 Povezava aparata z mobilno napravo	28
9.2 Nastavitve modula Wi-Fi	28
10. Splošni nasveti za peko	31
10.1 Tabela pečenja	32
10.2 Peka s temperaturno sondo	36
11. Čiščenje in vzdrževanje	39
11.1 Samodejno čiščenje pečice – piroliza	39
11.2 Čiščenje izparilne posode	41
11.3 Čiščenje parnega sistema	42
11.4 Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil	43
11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat	43
11.6 Menjava žarnice	44
12. Odpravljanje težav	45
12.1 Tabela motenj in napak	45
12.2 Napisna tablica – podatki o aparatu	45
13. Podatki o skladnosti	46
14. Varstvo okolja	47
15. Test jedi	48

1. Varnostna opozorila

POMEMBNA VARNOSTNA OPOZORILA - POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA V PRIHODNJE.

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak. Pri nestrokovnih posegih v aparat in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Naprava za izklop mora biti vgrajena v fiksno napeljavo v skladu z navodili za električne povezave.

Da se aparat ne bi pregreval, ga ne namestite za dekorativna vrata.

OPOZORILO: Poškodovano priključno vrstico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen serviser oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.

Otroci, stari osem in več let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami, lahko uporabljajo ta aparat pod ustreznim nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila o varni uporabi aparata in če razumejo nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata. Otroci naj se ne igrajo z aparatom in naj ga brez ustreznega nadzora ne čistijo ter opravljajo vzdrževalnih opravil na njem.

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo močno segrejejo in postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, naj bodo ves čas pod nadzorom.

Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjimi programskimi urami ali posebnim nadzornim sistemom.

Uporabljajte izključno temperaturno sondo, ki je priporočena za uporabo v tej pečici.

Za čiščenje stekla na vratih pečice ali stekla na pokrovu kuhališča ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi česar lahko steklo poči.

Zaradi nevarnosti električnega udara aparata ne čistite s parnimi ali visokotlačnimi čistilniki.

Nikoli ne vlivajte vode na dno pečice. Zaradi temperaturnih razlik lahko pride do poškodb emajla.

1.1 Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju

Med postopkom samodejnega čiščenja se pečica močno segreje in je tudi na zunanji strani zelo vroča. Nevarnost opeklin! Otroci naj se ne zadržujejo v bližini pečice.

2. Ostala pomembna varnostna opozorila

Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu. Ne uporabljajte ga v kateri koli drug namen (za ogrevanje prostora, sušenje živali, papirja, tkanin ali zelišč itd.), saj v takih primerih obstaja nevarnost poškodbe ali požara.

Aparat sme priključiti le servisna služba ali pooblaščen strokovnjak. Pri nestrokovnih posegih v aparat in popravilih aparata obstaja nevarnost resnih telesnih poškodb in poškodb aparata.

Priporočamo, da aparat prenašata in vgradija vsaj dve osebi (teža aparata).

Ne dvigujte aparata tako, da držite za ročaj vrat.

Tečaji vrat pečice se lahko ob premočni obremenitvi poškodujejo. Ne stopajte in ne sedajte na odprta vrata pečice in se ne naslanjajte nanje. Prav tako na vrata pečice ne polagajte težkih predmetov.

Če se priključne vrvice drugih aparatov, ki se nahajajo v bližini tega aparata, zapletejo v vrata pečice, se lahko poškodujejo, kar lahko povzroči kratki stik. Zato poskrbite, da bodo priključne vrvice drugih aparatov na varni razdalji.

Pazite, da prezračevalne odprtine niso prekrite ali drugače ovirane.

Pečice ne oblagajte z aluminijasto folijo in na dno aparata ne postavljajte pekačev ali druge posode. Zgoraj omenjeno zmanjša kroženje zraka v pečici, zavira in upočasnjuje peko ter uničuje emajl.

Svetujemo, da med peko ne odpirate vrat pečice, saj to poveša porabo energije in povečuje nabiranje kondenzata.

Ob koncu peke in med peko bodite previdni pri odpiranju vrat pečice, saj obstaja nevarnost, da se poparite.

Da bi preprečili nabiranje vodnega kamna, po peki oz. po koncu uporabe pečice pustite njena vrata odprta, da se pečniški prostor ohladi na sobno temperaturo.

Pečico čistite, ko je popolnoma ohlajena.

Do morebitnega neujemanja barvnih nians med različnimi aparati ali sestavnimi elementi znotraj iste oblikovalske linije lahko prihaja zaradi različnih dejavnikov, kot so npr. različni koti, pod katerimi gledate aparate, različna barvna ozadja, materiali ter osvetljenost prostora.

Če je aparat poškodovan, ga ne uporabljajte. Izklopite ga iz električnega omrežja in pokličite pooblaščen servis.

Uporaba pečice je varna tako z vodili pekača kot brez njih.

V pečici ne shranjujte stvari, ki bi lahko ob vklopu pečice povzročile nevarnost.

Preden aktivirate samodejno čiščenje, natančno preberite in upoštevajte napotke v poglavju Čiščenje in vzdrževanje, ki opisuje pravilno in varno uporabo te funkcije.

Med delovanjem samodejnega čiščenja ne postavljajte ničesar na dno pečice.

Nevarnost požara! Pri samodejnem čiščenju se aparat segreje do zelo visokih temperatur, kar povzroči, da se ostanki hrane v aparatu upepelijo. Pred vsako uporabo zato odstranite vidno umazanijo iz notranjosti pečice in s pribora. Pri funkciji čiščenja se lahko sprošča dim, iz pečice pa lahko izhajajo tudi dražeči hlapi in plini. Zato med izvajanjem tega postopka poskrbite za dobro prezračevanje prostora. Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlape. Priporočljivo je, da jih med delovanjem funkcije umaknete iz prostora in po koncu čiščenja prostor dobro prezračite.

Med funkcijo čiščenja ne odpirajte vrat pečice.

Pazite, da v odprtino za zaklepanje vodila vrat ne zaide tujek, ki bi onemogočal samodejno zaklepanje vrat med postopkom čiščenja pečice.

Med postopkom samodejnega čiščenja se ne dotikajte kovinskih površin oz. delov aparata!

Če pride med samodejnim čiščenjem do izpada električne energije, se program po dveh minutah prekine, vrata pa ostanejo zaklenjena. Vrata se ponovno odklenejo, ko aparat zazna, da je temperatura padla pod 150 °C v središču pečniškega prostora.

Po samodejnem čiščenju lahko notranjost pečniškega prostora in pribor pečice spremenita barvo ter izgubita sijaj. To ne vpliva na samo funkcionalnost.



OPOZORILO!

Uporaba pečice pri odprtih vratih in s sklenjenim stikalom vrat ni dovoljena.

Preden aparat priključite na električno omrežje, naj nekaj časa miruje pri sobni temperaturi, da se vse komponente prilagodijo na sobno temperaturo. Če je pečica skladiščena pri temperaturi blizu ledišča ali pod njim, je to lahko nevarno za nekatere komponente, zlasti za črpalko.

Aparat naj ne deluje v okolju, ki je hladnejše od 5 °C. Ob vklopu aparata pri takih pogojih lahko pride do poškodb črpalke.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora ali drugih tekočin.

Kadar pečete z dodatkom pare oz. po koncu peke z dodatkom pare, vedno odprite vrata do skrajne lege. Če tega ne storite, lahko izhajajoča para negativno vpliva na delovanje upravljalne enote.

Lepilni trak odlepите iz upravljalne enote po namestitvi aparata v element. V nasprotnem primeru lahko pride do izpada rezervoarja.

Izparilno posodo namestite v aparat samo kadar pečete s sistemom z dodatkom pare. Kadar ne uporabljate dodatka pare, jo odstranite.

Izparilno posodo odstranjujte in nameščajte samo, ko je pečica popolnoma ohlajena.



OPOZORILO!

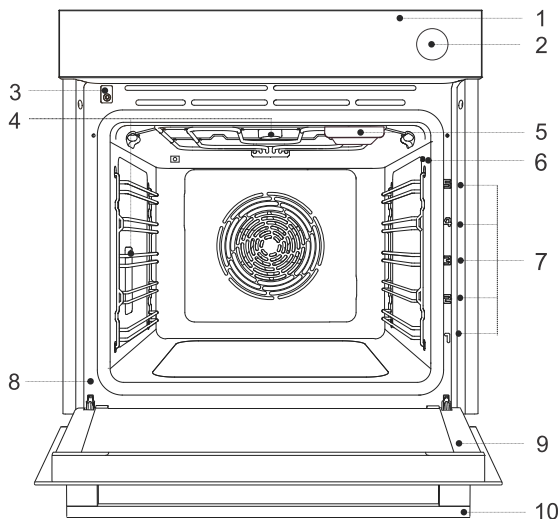
Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacija, ki bi nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

3. Opis aparata



OPOZORILO!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.



1. Upravljalna enota
2. Gumb rezervoarja za vodo
3. Zaklep vrat s stikalom
4. Osvetlitev
5. Izparilna posodica
6. Vtičnica za temperaturno sondo
7. Vodila — nivoji pečenja
8. Napisna tablica
9. Vrata pečice
10. Ročaj vrat

3.1 Oprema aparata

Stikalo vrat pečice

Stikalo izključi delovanje grel in ventilacijo v pečniškem prostoru, kadar se med delovanjem pečice vrata odprejo.

Vodila

Žična vodila – mrežno rešetko in pekače vedno vstavite v vodilno rego.

Fiksna izvlečna vodila – opremo položite na vodilo. Na isto vodilo lahko položite mrežo skupaj s prestreznim pekačem.

OPOMBA: Vodila za vstavljanje opreme se štejejo od spodaj navzgor.

Pribor pečice

1. **Mrežna rešetka** – se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živilom. OPOMBA: Mrežno rešetko v vodilno rego vedno vstavite tako, da je višji del rešetke zadaj zgoraj. Mrežna rešetka ima varnostni zatič, zato jo pri izvleku vedno privzdignite s sprednje strani.

2. **Plitki pekač** – se uporablja za ploska in drobna peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.

OPOMBA: Plitki pekač se lahko pri segrevanju v pečici deformira. Ko se ohladi, se vrne v prvotno stanje. Deformacija ne vpliva na njegovo uporabnost.

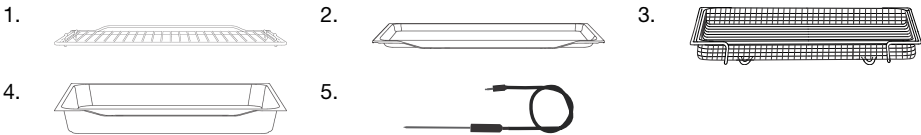
3. **Mrežasti pekač Airfry** – (pekač z luknjami) se uporablja za pripravo jedi na sistemih z dodatkom pare ter pri funkciji intenzivno pečenje (air fry). Luknjice omogočajo boljši pretok zraka okoli živila in pripomorejo k večji hrustljivosti.

Pri pripravi živil z večjo vsebnostjo tekočin (voda, maščoba) na nižji nivo vstavite plitki ali univerzalni globoki pekač.

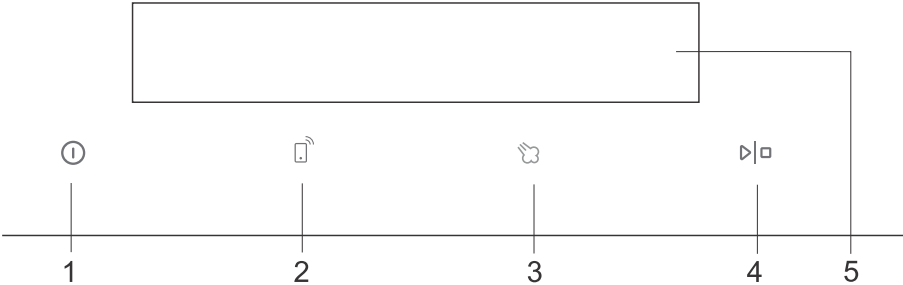
4. **Univerzalni globoki pekač** – se uporablja za peko zelenjave in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.

OPOMBA: Univerzalni globok pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu.

5. Temperaturna sonda za meso - (BAKESENSOR)



3.2 Upravljalna plošča



Tipka		Uporaba
1		Vklop in izklop pečice
2		Nastavitev povezljivosti (Wi-Fi)
3		Dodatek pare
4		Zagon in ustavitev Potrditev nastavitve
5	Prikazovalnik za prikaz trenutnih nastavitvev v pečici. Osvetljeni del črte - prikazuje trenutno izbrano polje od A do E. Puščica - prikazuje izbrano osnovno nastavitvev (pro bake), (auto bake), (extra bake).	

Legenda bližnjic:	
	
Kratek dotik na tipko – za izbiro nastavitvev	Dolg dotik na tipko – 5 sek – za dodatne nastavitve ali pospešeno spreminjanje
 INFORMACIJA! Za boljše odzivanje tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal (kadar je funkcija na voljo).	

			
Prvi korak	Vmesni korak	Čakanje / izvajanje	Opcijski korak

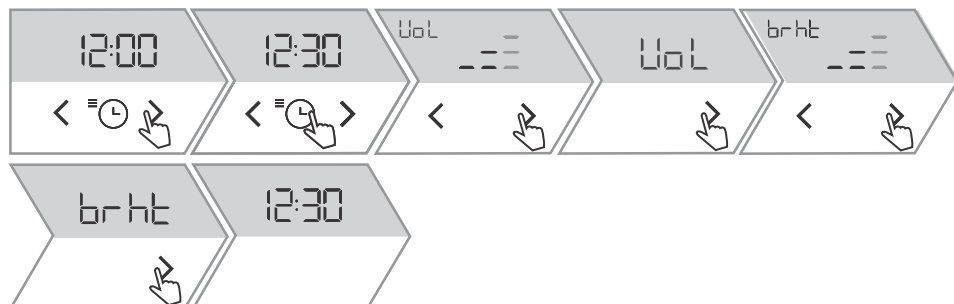
4. Pred prvo uporabo

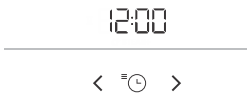
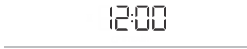
1.	Iz pečice odstranite pribor pečice in ostanke embalaže (karton, stiropor).
2.	Pribor in notranjost pečice obrišite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih krp in čistil.
3.	Vklopite pečico (glejte poglavje 4.1 <i>Prvi vklop</i>)
4.	Pečico približno eno uro segrevajte na sistemu zgornje in spodnje grelo pri temperaturi 250 °C (glejte poglavje Profesionalni način peke).
OPOMBA: Med segrevanjem se sprošča značilen "vonj po novem", zato prostor med tem temeljito zračite.	

4.1 Prvi vklop

Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo na prikazovalniku utripa 12:00.

Najprej izberite in potrdite spodnje osnovne nastavitve (točen čas, glasnost piskov in osvetlitev prikazovalnika).



1.		S tipko < ali > nastavite točen dnevni čas. Izbiro potrdite s  .
2.		Na prikazovalniku se prikaže Vol . S tipko < ali > povečajte ali zmanjšajte glasnost piskov.
3.		Z dotikom na > se na prikazovalniku prikaže brht . S tipko < ali > povečajte ali zmanjšajte intenzivnost osvetlitve zaslona.
4.		Za izhod iz osnovnih nastavitvev se dotaknite > .

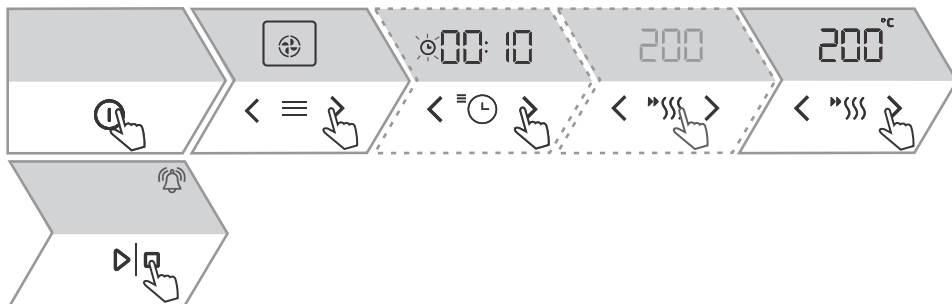
5. Uporaba pečice – izbira nastavitev peke

Tipka	Uporaba
<	Izbirna tipka levo
≡	Tipka za izbiro pečenja. Z dotikanjem na tipko lahko izberete:
Pro	A Profesionalni način Pro – omogoča poljubno nastavitve parametrov pečenja (sistem pečenja, temperaturo, hitro predgretje in čas delovanja).
Auto	B Samodejni način Auto – posebni prednastavljeni programi, ki jih lahko tudi spremenite
ProG	C Avtomatske programe ProG (Pr01 do Pr22)
Othr	D Dodatne funkcije Othr
SEtt	E Splošne nastavitve SEtt
>	Izbirna tipka desno
⌚	Tipka za nastavitve časovnih funkcij in splošnih nastavitev
»»»»	Tipka za nastavitve hitrega predgretja in funkcije gratiniranje
OPOMBA: Na prikazovalniku se osvetlijo samo tipke, s katerimi lahko nastavljate in potrjujete izbrano nastavitve.	
Simbol	Pomen
	Sistemi delovanja
	Povezava Wi-Fi
REMOTE	Vklop oddaljenega nadzora pečice
STEP1	Koračno pečenje (STEP1, STEP2)
⌚	Časovna funkcija – trajanje peke
⏸	Časovna funkcija – zakasnjeno delovanje
	Opozorilnik
AvC	Temperaturna sonda za meso
☁ STEAM ☁	Funkcija STEAM za dodajanje pare med peko.
»»»»	Hitro predgretje
GRATIN	Funkcija gratiniranje (GRATIN) za dodatno zapečenost jedi ob koncu peke.

OPOMBA: Nekateri simboli na prikazovalniku se prikazujejo kot rahlo osvetljeni (funkcija je v stanju pripravljenosti). Če s tipko izberete simbol in ga potrdite, se intenzivnost osvetlitve simbola poveča. Takrat je funkcija aktivna.

5.1 Profesionalni način peke

Funkcija omogoča poljubno nastavitve parametrov pečenja - sistem pečenja, temperaturo, hitro predgretje in čas delovanja.



1.	Vklopite aparat. Na prikazovalniku se za nekaj sekund izpiše Pro , nato pa se prikažejo prevzete nastavitve pečice.
2.	S tipko < ali > nastavite sistem pečenja (glejte tabelo Izbira sistemi pečenja) in temperaturo.
3.	Hitro predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na željeno temperaturo. Z dotikom na "''' symbol zasveti. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše door . Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.
4.	Dodatno lahko nastavite: - časovne funkcije (gl. poglavje 5.2 Časovne funkcije) - koračni način pečenja (gl. poglavje 5.3 Koračno pečenje) - gratiniranje (gl. poglavje 6.1 Dodatno gratiniranje) - dodatek pare (gl. poglavje 5.4 Dodatek pare med peko)
5.	Za začetek delovanja peke se dotaknite ▶ □ .

Izbira sistema pečenja

Simbol	Uporaba
	VROČI ZRAK Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njegovo površino ter ustvari debelejšo skorjo. Za pečenje mesa, peciva in zelenjave ter za sušenje živil na enem ali več nivojih hkrati.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje).

Simbol	Uporaba
	SISTEM ZA PICO Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
 ☑ STEAM ☑	INTENZIVNO PEČENJE¹⁾ Takšen način peke daje hrani hrustljivo skorjico brez dodanih maščob. Gre za zdravo različico priprave »hitre hrane«, z manjšo vsebnostjo kalorij. Primerno za manjše kose mesa, ribe, zelenjavo in predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pomfrit, piščančji medaljoni). Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
	ŽAR Z VROČIM ZRAKOM Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njeno površino, v kombinaciji z grelom za žar pa pripomore k intenzivnejši barvi. Za hitrejšo pečenje mesa in zelenjave.
	TURBO PEČENJE Za jedi, pri katerih želimo doseči enakomerno hrustljivost z vseh strani. Funkcija je primerna tudi kot prvi korak večkoračne peke mesa, saj omogoča hitro porjavenje površine v začetni fazi ter počasno pečenje v drugi fazi. Meso je sočno, skorjica pa lepo porjavela.
	VELIKI ŽAR Za peko večjih količin ploščatih živil (opečenega kruha, obloženih kruhkov, klobas za žar, zrezkov, rib, nabodal ipd.) ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod grelci, ki so nameščena na strop pečice. Maksimalna dovoljena temperatura: 240 °C.
	NEŽNO PEČENJE Za nežno in nadzorovano počasno peko delikatnih jedi (mehki kosi mesa) ter peko peciva s hrustljivim dnom.
 ☑ STEAM ☑	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM¹⁾ Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev. Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
 ☑ STEAM ☑	VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM¹⁾ Za peko perutnine in večjih kosov mesa na žaru. Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
	VELIKI ŽAR IN SPODNJE GRELO Za hitrejšo peko jedi na enem nivoju ter za doseganje hrustljave površine pri pecivu.
	ŽAR S SPODNJIM GRELOM IN VENTILATORJEM Za optimalno pripravo kvašenih pekovskih izdelkov in vseh vrst kruha ter za vkuhanje.
 ECO	ECO (POČASNO PEČENJE)²⁾ Za nežno, počasno in enakomerno peko mesa, rib in peciva na enem nivoju. Takšen način pečenja ohrani večji delež vode v mesu, zaradi česar le-to ostane sočnejše in mehkejše, pecivo pa je enakomerno porjavelo/pečeno. Uporablja se v temperaturnem območju od 140 °C do 220 °C.
OPOMBA: Pri vseh sistemih je možna uporaba funkcije za gratiniranje (gl. poglavje 6.1 Dodatno gratiniranje).	

¹⁾ Pri sistemih je možna uporaba dodatka pare med peko (gl. poglavje 5.4 Dodatek pare med peko).

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

²⁾ Ta funkcija se uporablja za določanje razreda energijske učinkovitosti v skladu s standardom EN 60350-1.

5.2 Časovne funkcije

Simbol	Opis	Uporaba
	Trajanje peke	Pri tem načinu določite, kako dolgo naj pečica deluje.
	Opozorilnik	Opozorilnik deluje neodvisno od delovanja pečice. Po izteku nastavljenega časa se aparat ne vključi ali izključi samodejno.
	Zakasnjeno delovanje	Ta način uporabite, ko želite, da se živilo v pečici začne peči s časovnim zamikom. Vnesite trajanje in želeni končni čas peke. Aparat se samodejno zažene in konča ob želenem času.

Nastavitev trajanja peke



1. S tipko < ali > nastavite želeni čas delovanja peke. Na prikazovalniku se prikaže .
2. Za začetek delovanja peke se dotaknite .

Nastavitev opozorilnika



1. Z dotikom na  se na prikazovalniku prikaže . S tipko < ali > nastavite trajanje opozorilnika. Nastavitev potrdite z dotikom na .
- Najdaljša možna nastavitev je 24 ur.
 OPOMBA: Tudi če aparat izklopite, je trajanje opozorilnika še vedno aktivno.

Nastavitev zakasnjene konca pečenja



1.	Najprej nastavite trajanje delovanja. S tipko < ali > nastavite želeni čas delovanja peke. Na prikazovalniku se prikaže ☀ . <i>Primer: čas peke 2 uri</i>
2.	Z dvakratnim dotikom na ☀ se prikaže 12 .
3.	S tipko < ali > nastavite čas, ob katerem želite, da je jed pripravljena. Na prikazovalniku se izpiše želeni končni čas. <i>Primer: konec peke ob 18:00</i>
4.	Za začetek delovanja peke se dotaknite ▷◻ . Pečica med čakanjem na vklop preide v delno pripravljenost (zaslon se zatemni). Izbrane nastavitve se samodejno vklopijo in izklopijo ob izbranem času. <i>Péllda: vklop peke ob 16:00, konec peke ob 18:00</i>
Na prikazovalniku se izmenično prikazujeta čas konca delovanja pečice in dnevni čas. Po poteku nastavljenega časa pečica samodejno preneha delovati. Na prikazovalniku se prikaže End. Oglasi se zvočni signal.	



INFORMACIJA!

Izbrano časovno funkcijo lahko ponastavite na 00:00 s sočasnim dotikom na < in > .



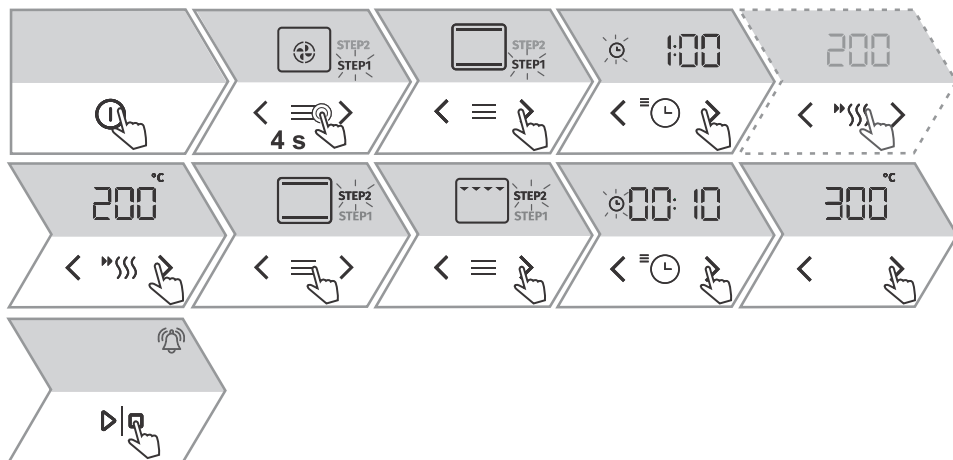
OPOZORILO!

Funkcija ni primerna za živila, ki potrebujejo predhodno hitro predgretje pečice.

Hitro pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici. Pred uporabo tega načina preverite, ali je ura na aparatu nastavljena na točen čas.

5.3 Koračno pečenje

Funkcija omogoča nastavitvev pečenja v dveh korakih (v enem postopku priprave hrane združite dva zaporedna koraka pečenja).



1.	1. KORAK Vklopite aparat. Na prikazovalniku se prikažejo prevzete nastavitve pečice.
2.	Z dolgim dotikom (4 sekunde) na se na prikazovalniku prikaže napis STEP1 (prvi korak priprave jedi). Nastavite sistem pečenja, trajanje delovanja peke in temperaturo. Izberete lahko tudi hitro predgretje.
3.	2. KORAK S ponovnim dotikom na se na prikazovalniku prikaže napis STEP2 (drugi korak priprave jedi, prvi korak ste že nastavili).
4.	Nastavite sistem pečenja, trajanje delovanja peke in temperaturo. Pred začetkom peke lahko oba koraka tudi spremenite. Z dotikanjem na lahko prehajate med obema korakoma.
5.	Za začetek delovanja peke se dotaknite . Pečica najprej začne delovati z nastavitvami za prvi korak.
6.	Koračno pečenje lahko odstranite tako, da tipko pridržite za štiri sekunde.

5.4 Dodatek pare med peko

Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.

Voda iz rezervoarja kontrolirano kaplja v posodico, ki je nameščena ob zgornjih grelnih elementih.

Ravno prava količina pare, ki se pri tem ustvarja, površino hrane bolje zapeče in izboljša njeno hrustljivost, notranjost hrane pa ostane prožna ter puhasta. Priporočamo, da sistem z dodatkom pare uporabljate, kadar pečete pekovske izdelke, kot so kruh, sveže žemlje, rolade in torte in pri peki manjših kosov perutnine in zelenjave.



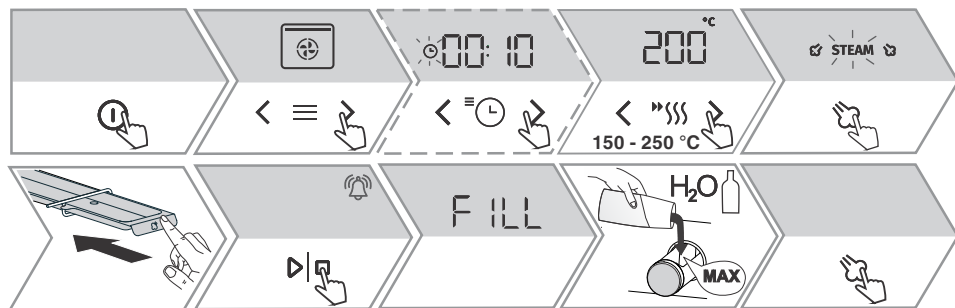
INFORMACIJA!

Dodatek pare med peko je mogoč pri sistemih klasika z ventilatorjem, veliki žar z ventilatorjem ter intenzivno pečenje (air fry). Na prikazovalniku se poleg sistema prikaže tudi simbol STEAM .

Simbol z dodatkom pare STEAM se na prikazovalniku (kot rahlo osvetljen) prikaže, če ste izbrali temperaturo nad 150 °C.

Predgretje pri sistemih z dodatkom pare ni mogoče nastaviti. Ustrezen učinek pare dosežemo, če funkcijo vklopimo, ko je pečica še hladna.

Med segrevanjem v pečici se lahko izparilna posodica deformira, vendar to ne vpliva na njeno uporabnost.



1.	Vstavite izparilno posodo, na desno stran, pod strop pečniškega prostora.
----	---

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

2.	Dotaknite se  . Simbol  STEAM  na prikazovalniku zasveti.
3.	Za začetek delovanja peke se dotaknite  . Na prikazovalniku se prikaže napis FILL .
4.	Napolnite rezervoar za vodo (gl. poglavje Polnjenje rezervoarja za vodo v nadaljevanju) in se ponovno dotaknite  .
5.	Funkcijo (dodatek pare med peko) lahko, med pečenjem, tudi izključite. Dotaknite se  . Simbol  STEAM  na prikazovalniku ostane delno osvetljen.

Polnjenje rezervoarja za vodo

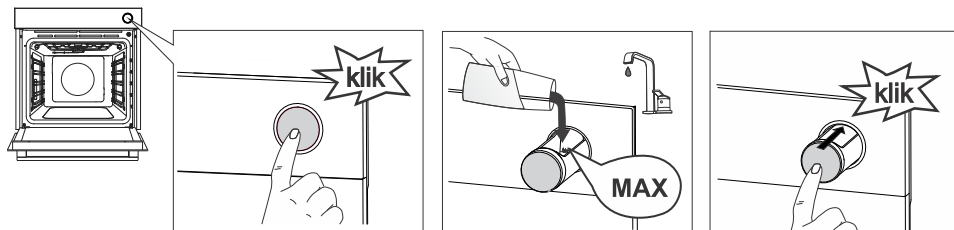
Rezervoar za vodo omogoča neodvisno dovajanje vode v pečico. Prostornina rezervoarja znaša približno 1,3 dl.

Rezervoar vedno napolnite s čisto vodo iz vodovodnega omrežja ali ustekleničeno vodo brez dodatnih primesi. Voda, ki jo nalijete v rezervoar, mora imeti sobno temperaturo, torej približno 20 °C (+/- 10 °C).



INFORMACIJA!

Rezervoarja ni mogoče odstraniti iz aparata.



1..	Rezervoar za vodo izvlecite iz ohišja s pritiskom na gumb. Ko pritisnete na gumb, rezervoar izskoči.
2..	Vodo nalijte do oznake MAX na rezervoarju.
3..	Rezervoar potisnite nazaj v ohišje do končnega položaja (zasliši se kratek klik).

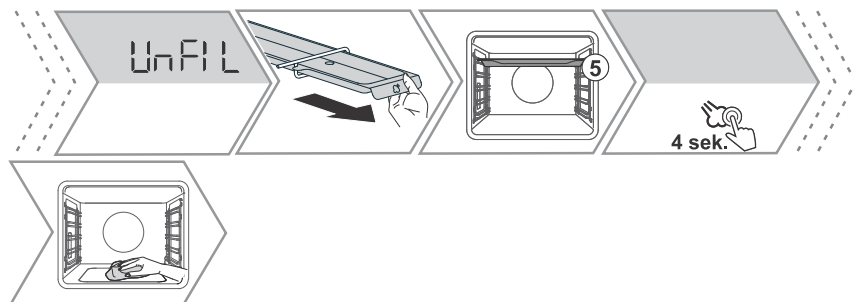


OPOZORILO!

Če pri nalivanju vode v rezervoar ne upoštevate oznake **MAX** in nalijete preveč vode, se lahko odvečna voda skozi špranjo med pokrovom rezervoarja in rezervoarjem izlije na tla.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora ali drugih tekočin. Uporabljajte izključno svežo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.

Če ste med pečenjem uporabili funkcijo dodatek pare med peko , se na prikazovalniku, ko se pečica ohladi, prikaže napis **UnFiL** za praznjenje rezervoarja z vodo.

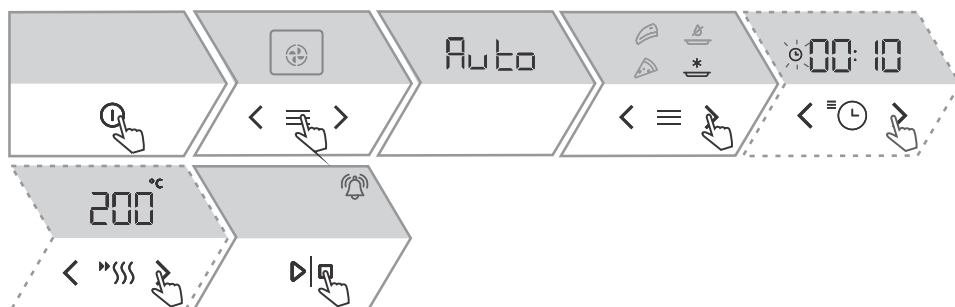


- | | |
|----|---|
| 1. | Odstranite hrano iz pečice. |
| 2. | <p>- Če želite vodo iz rezervoarja izprazniti takoj, odstranite izparilno posodo in na 5. nivo vstavite pekač. Pridržite tipko . Začne se postopek praznjenja vode iz rezervoarja. Ko je postopek končan, iz pečice odstranite pekač z vodo in obrišite pečico.</p> <p>- Če želite postopek praznjenja vode iz rezervoarja narediti kasneje, se dotaknite . To pomeni, da želite rezervoar z vodo izprazniti kasneje.</p> |
| 3. | Po končani uporabi očistite izparilno posodico in parni sistem (glejte poglavji 11.3 Čiščenje parnega sistema). |

OPOMBA: Če po prikazu napisa **UnFiL** ne izvedete postopka, se ta napis na prikazovalniku prikaže ob vklopu pečice. Rezervoar za vodo lahko kadarkoli izpraznite z dolgim dotikom na tipko .

5.5 Samodejni način peke

V tem načinu lahko izbirate med posebnimi sistemi delovanja.



- | | |
|----|--|
| 1. | Vklopite aparat. Na prikazovalniku se prikažejo prevzete nastavitve pečice. |
| 2. | Dotaknite se  . Na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše Auto , nato pa se prikažejo posebni sistemi delovanja. Z dotikanjem  ali  najprej izberite sistem (glejte tabelo v nadaljevanju). Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Spremenite lahko temperaturo in trajanje delovanja. |
| 3. | Za začetek delovanja peke se dotaknite   . |

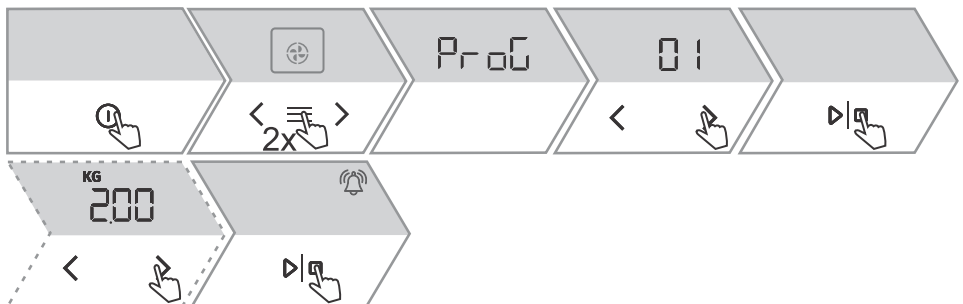
Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

4.	Nekatere jedi vsebujejo tudi funkcijo hitrega predgretja. Napis je polno osvetljen. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše door . Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.
----	---

Simbol	Uporaba
	PEKA ZAMRZNJENIH ŽIVIL Ta način omogoča peko zamrznjenih živil v krajšem času brez potrebnega predgretja. Optimalno za predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pekovski izdelki, rogljički, lasanja, pomfrit, piščančji medaljoni), meso in zelenjavo.
	SISTEM ZA PICO Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
	SISTEM ZA MESO Za optimalno pripravo mesa. Meso predhodno z vseh strani popecite na vročem olju v ponvi. Takšen način priprave ohrani njegovo sočnost. Primeren je za kose mesa, kot so rosibif, pljučna pečenka, hrbet ipd.
	AIR FRY Takšen način peke daje hrani hrustljivo skorjico brez dodanih maščob. Gre za zdravo različico priprave »hitre hrane«, z manjšo vsebnostjo kalorij. Primerno za manjše kose mesa, ribe, zelenjavo in predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pomfrit, piščančji medaljoni).

5.6 Avtomatski programi

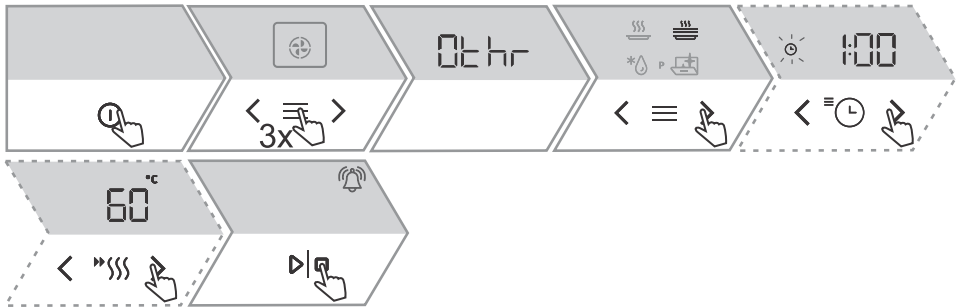
V samodejnem načinu lahko izbirate med številnimi avtomatskimi programi (aparati glede na želeno jed priporočajo optimalni način gretja, temperaturo in trajanje priprave).



1.	Vklopite aparat. Na prikazovalniku se prikažejo prevzete nastavitve pečice.
2.	Z dvokratnim dotikom na  se na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše ProG , nato pa se prikažejo avtomatski programi. Z dotikanjem  ali  izberite program (glejte tabelo v nadaljevanju). Izbiro potrdite na  . Aparat glede na želeno jed priporoča optimalni način gretja, temperaturo in trajanje priprave. Kjer je to mogoče, lahko nastavljate težo jedi.
3.	Za začetek delovanja peke se dotaknite  .

Oznaka	Ime programa	Oprema	Nivo	Predgretje	Obračanje
Pr01	brizgani piškoti	Plitki pekač	3	da	ne
Pr02	kolački	Plitki pekač	3	da	ne
Pr03	biskvitna torta	model na mrežni rešetki	2	da	ne
Pr04	pecivo iz kvašenega testa	Plitki pekač	2	da	ne
Pr05	pecivo iz listnatega testa	Plitki pekač	2	da	ne
Pr06	jabolčna pita	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr07	jabolčni zavitek	Plitki pekač	2	ne	ne
Pr08	čokoladni sufle	model na mrežni rešetki	3	da	ne
Pr09	vzhajanje testa	Plitki pekač	2	ne	ne
Pr10	kruh	Plitki pekač	2	ne	ne
Pr11	svinjska pečenka	manjši pekač na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr12	pečena govedina	manjši pekač na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr13	perutnina - cela	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	2	ne	po 2/3 časa peke
Pr14	perutnina - manjši kosi	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	3	ne	po 2/3 časa peke
Pr15	mesna štruca	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr16	pečen goveji zrezek	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	4	ne	po 2/3 časa peke
Pr17	meso - počasna peka	manjši pekač na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr18	pečena riba	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	4	ne	po 2/3 časa peke
Pr19	pečen krompir - krhlji	univerzalni globoki pekač	3	ne	ne
Pr20	zelenjavni sufle	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr21	lazanja	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr22	pizza	Plitki pekač	1	da	ne

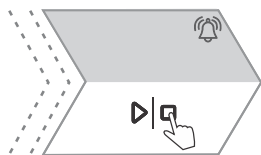
5.7 Izbira dodatnih funkcij



1. Vključite aparat. Na prikazovalniku se prikažejo prevzete nastavitve pečice.
2. Z večkratnim dotikom na se na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše **Othr**, nato pa se prikažejo dodatne funkcije. S tipko < ali > izberite funkcijo (glejte tabelo v nadaljevanju). Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Nekatere funkcije omogočajo nastavitve temperature in trajanja delovanja.
3. Za začetek delovanja se dotaknite .

Simbol	Uporaba
	Piroliza Funkcija omogoča samodejno čiščenje pečice s pomočjo visoke temperature, kar povzroči, da se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.
	Odtajevanje Uporablja se za počasno odtajevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in žemljic ter globoko zamrznjenega sadja). Na polovici časa odtajevanja kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrznjeni eden na drugega.
	Pogrevanje Uporablja se za ohranjanje toplote že pripravljenih jedi. Določite lahko temperaturo.
	Pogrevanje krožnikov Uporablja se, če želite servis (krožnike, skodelice) predhodno pogreti, da hrana na njih ostane topla dlje časa. Določite lahko temperaturo.

6. Začetek delovanja



Pečenje zaženite z dotikom na ►|◻ .

Dokler ni dosežena nastavljena temperatura, se izmenično prikazujeta trenutna in nastavljena temperatura. Simbol za temperaturo najprej utripa, ko pa je zelena temperatura dosežena, ta ugasne in oglasi se zvočni signal.

Med peko lahko spreminjate sistem, temperaturo in časovne funkcije.

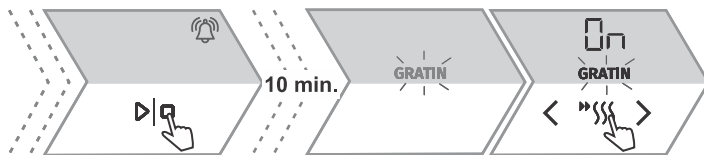
6.1 Dodatno gratiniranje

Funkcija se uporabi v zadnji fazi pečenja, ko jedi dodamo preliv/posip ali želimo še dodatno zapeči njeno površino. Med gratiniranjem se na jedi naredi hrustljava zlatorumena skorja, ki jo ščiti pred sušenjem, hkrati pa jedi daje lepši videz in boljši okus.



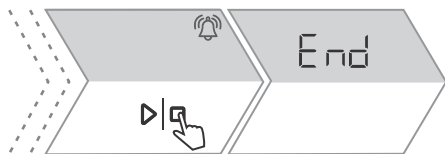
OPOZORILO!

Nadzorujte pečenje. Med uporabo funkcije gratiniranja pečica doseže visoke temperature. Funkcija gratiniranja deluje največ 15 minut, nato se pečica izklopi.



1.	Med pečenjem se dotaknete "''' . Simbol GRATIN na prikazovalniku zasveti in na prikazovalniku se izpiše On.
2.	Funkcijo lahko med samim delovanjem tudi izključite. - Dotaknete se "''' , simbol GRATIN na prikazovalniku ugasne in pečenje se nadaljuje po izbranih nastavitvah. - Izklopite pečenje z dotikom na ► ◻ .

7. Konec delovanja in izklop pečice



Delovanje prekinete z dotikom na ►|◻ . Na prikazovalniku se izpišeta **End** in dosežen čas pečenja. Oglasi se zvočni signal.



INFORMACIJA!

Po končanem delovanju, se prekinejo in izbrišejo tudi vse časovne nastavitve na uri, razen opozorilnika. Ura se nastavi na prikaz dnevnega časa. Hladilni ventilator bo deloval še nekaj časa.

Po končani uporabi pečice se lahko v letvi oz. utoru za zbiranje kondenzata (pod vrati) nabere voda. Letev obrišite z gobico ali krpico.

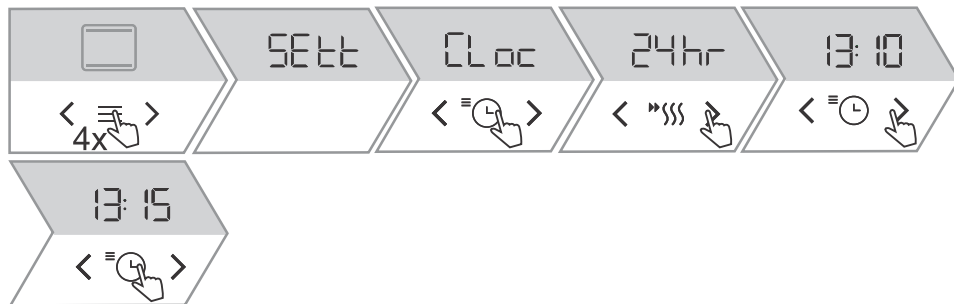
8. Splošne nastavitve



OPOZORILO!

Po izpadu električne energije ali izklopu aparata se nastavitve dodatnih funkcij ohranijo še največ nekaj minut. Po tem času se vse nastavitve, razen zvočnega signala in svetlosti, vrnejo na osnovne vrednosti.

Primer nastavitve dnevnega časa:



Primer nastavitve glasnost signalov:



1.		Z večkratnim dotikom na se na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše SEtt , nato pa prikaže meni splošnih nastavitvev. Med različnimi nastavitvami se pomikate s tipko < ali > .
2.		Na prikazovalniku je prikazan napis CLoc . Če želite nastaviti uro, se najprej dotaknite . Izberite prikaz 12h ali 24h in nato nastavite še čas. Izbiro ponovno potrdite z dotikom na .

OPOMBA: Posamezno nastavev urejate s tipko < ali > .

3.		Jakost zvočnih signalov Na prikazovalniku se prikaže Vol . Izberate lahko med štirimi stopnjami jakosti (nič črtic – izklop (OFF), ena, dve ali tri črtice).
4.		Svetlost prikazovalnika Izberite nastavev brht . Izberate lahko med tremi možnimi stopnjami osvetlitve prikazovalnika (ena, dve ali tri črtice).

5.	SETT. nGht OFF < > < >	Prikazovalnik - nočni način Je funkcija, ki v nočnem času (med 20:00 in 6:00) samodejno zmanjša osvetlitev z višje intenzitete na nižjo ter izklopi prikaz dnevnega časa in zvočnih signalov. Izberite nastavitev nGht . Izberite vklop (On) ali izklop (OFF).
6.	SETT. hi dE OFF < > < >	Pripravljenost Je funkcija, ki vključi ali izključi prikaz dnevnega časa. Izberite nastavitev hidE . Izberite vklop (On) ali izklop (OFF).
7.	SETT. Prht OFF < > < >	Avtomatsko hitro predgretje Funkcija omogoča samodejno dodajanje hitrega predgretja k sistemom pečenja, ki to dopuščajo. Izberite nastavitev Prht . Izberite vklop (On) ali izklop (OFF).
8.	SETT. SABb 70 < > < >	Sabbath Funkcija Sabbath omogoča, da hrana v pečici ostane topla, ne da bi pri tem morali pečico vklapljeti in izklapljeti. Izberite nastavitev SABb . Nastavite trajanje delovanje (med 24 in 72 ur) in temperaturo. Z dotikom na ▢ se začne odštevanje časa. Na prikazovalniku se prikaže napis SABb . Vsi zvoki in delovanje so izklopljeni, razen tipke ① . OPOMBA: V primeru prekinitve napajanja z električno energijo se način Sabbath izklopi in pečica se vrne v prvotno stanje.
9.	SETT. FAct OFF < > < >	Tovarniške nastavitve Funkcija omogoča ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže napis FAct . Pridržite ▢ toliko časa, da se črta pod napisom osvetli do konca.
10.	SETT. Whr L 1 < > < >	Trdota vode Izbirate lahko med petimi ravnmi trdote vode. Privzeta nastavitev je raven 5. Whr 1 pomeni najmanj trda voda. Whr 5 pomeni najtrša voda.
11.	SETT. dEcL OFF < > < >	Odstranjevanje vodnega kamna Funkcijo za odstranjevanje vodnega kamna lahko aktivirate sami ali pa vam jo po določenem številu ciklov uporabe parne funkcije predlaga pečica (na prikazovalniku se izpiše dEcL) (glejte poglavje 11.3 Čiščenje parnega sistema).
Za izhod iz menija splošnih nastavitev se dotaknite ≡ .		

8.1 Zaklepanje tipk



- | | |
|----|--|
| 1. | Z dolgim dotikom (6 sekund) na  se na prikazovalniku izpiše Loc za zaklepanje tipk. S ponovnim dolgim dotikom na  zaklepanje izklopite. |
|----|--|

- Če zaklepanje nastavite, kadar nimate nastavljene nobene časovne funkcije (samo prikaz dnevnega časa), pečica ne bo delovala.
- Če zaklepanje nastavite po nastavitvi katere koli časovne funkcije, bo pečica normalno delovala, ne boste pa mogli spreminjati nastavitev.
- Ko so tipke zaklenjene ne morete spreminjati sistemov pečenja ali dodatnih funkcij. Izklopite lahko samo pečenje.
- Tipke ostanejo zaklenjene tudi po izklopu pečice. Če želite izbrati nov sistem, morate izklopiti zaklepanje.

9. ConnectLife in povezljivost (Wi-Fi)

Pečica je opremljena z modulom za brezžično povezavo Wi-Fi , ki omogoča povezavo med aparatom in mobilno napravo, npr. pametnim telefonom ali tablico. Povezljivost omogoča oddaljeno spremljanje aparata in oddaljeno upravljanje nekaterih funkcij pečice. Na mobilni napravi morate imeti nameščeno aplikacijo **ConnectLife** ter registriran uporabniški račun (glejte poglavje 9.1 Povezava aparata z mobilno napravo).



INFORMACIJA!

Na aparat je lahko naenkrat povezanih več uporabnikov.

Pripravite SSID in geslo svojega domačega omrežnega usmerjevalnika. Aparat podpira samo omrežje frekvenčnega območja 2,4 GHz.

Pripravite nalepko, ki vsebuje kodo QR enolično določene identifikacijske oznake aparata ("AUID"), saj jo boste potrebovali pri procesu povezovanja aparata, ko bo aplikacija to zahtevala.



OPOZORILO!

Oddaljeno spremljanje aparata preko mobilne naprave ne more nadomestiti osebne nadzora nad postopkom peke v pečici. Vedno redno in osebno tudi preverjajte dejansko dogajanje znotraj pečice.

9.1 Povezava aparata z mobilno napravo



Aplikacija **ConnectLife** je na voljo na distribucijskih mestih "Apple App Store" in "Google Play Store".

 **ConnectLife**



Za dodatno pomoč in informacije obiščite spletno stran **www.connectlife.io**, za ostale informacije, funkcionalnost in podporo spletno stran **www.connectlife.io/getstarted**.

9.2 Nastavitve modula Wi-Fi



INFORMACIJA!

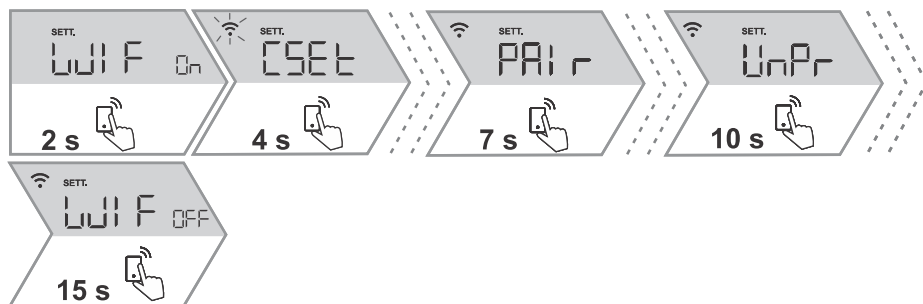
Če ta nastavek ni na voljo, vaša pečica ni opremljena z modulom Wi-Fi in ne podpira povezljivosti z internetom.

Kadar je modul Wi-Fi omogočen in je nastavek povezave uspešno izvedena in usklajena, lahko pečico nadzorujete in upravljate s pomočjo mobilne naprave in aplikacije **ConnectLife**.

Vklop in izklop modula Wi-Fi

Vstop v nastavek funkcij modula Wi-Fi izvedete z različno dolgimi dotiki na .

Če ste se tipke  dotaknili pomotoma, lahko nastavev prekinete s ponovnim dolгим dotikom (18 sekund) na  .



1.	Vklop modula Wi-Fi: Z dolгим dotikom (3 sekunde) na  se na prikazovalniku izpiše WIF On za vklop modula Wi-Fi. Simbol  utripa .
2.	Povezovanje aparata: Z dolгим dotikom (6 sekund) na  se na prikazovalniku izpiše CSEt On . To nastavev uporabite pri povezovanju aparata z aplikacijo ConnectLife . OPOMBA: Za nadaljnje nastavitve sledite navodilom v aplikaciji ConnectLife .
3.	Povezovanje dodatnih uporabnikov: Z dolгим dotikom (9 sekund) na  se na prikazovalniku izpiše PAir . To nastavev uporabite, če želite na aparat povezati dodatne uporabnike z aplikacijo ConnectLife . OPOMBA: Za nadaljnje nastavitve sledite navodilom v aplikaciji ConnectLife .
4.	Odstranitev vseh povezanih uporabnikov: Z dolгим dotikom (12 sekund) na  se na prikazovalniku izpiše UnPr . To nastavev uporabite, če želite iz aparata odstraniti vse povezane uporabnike z aplikacijo ConnectLife .
5.	Izklop modula Wi-Fi: Povezavo z Wi-Fi izklopite z dolгим dotikom (15 sekund) na  . Na prikazovalniku izpiše WIF OFF .

Upravljanje oddaljenega nadzora nad pečico

Dotaknite se tipke  . Na prikazovalniku zasveti simbol **REMOTE**, ki nakazuje možnost oddaljenega nadzora preko aplikacije **ConnectLife**,



INFORMACIJA!

Nekatere funkcije z oddaljenim dostopom zaradi varnosti niso na voljo.

- Če je pečica v stanju pripravljenosti in odprete vrata pečice, je treba možnost oddaljenega nadzora ponovno omogočiti.
- V primeru, da odprete vrata med pečenjem, se možnost oddaljenega nadzora na pečici izklopi.
- Vsaka aktivnost uporabnika na upravljalni enoti, samodejno izklopi možnost oddaljenega nadzora na pečici.
- Prekinitev oziroma zaključek programa je edina možnost, ki je omogočena ne glede na to, ali je oddaljen nadzor omogočen ali ne.



OPOZORILO!

Vedno poskrbite, da se pečica uporablja pravilno in v skladu z navodili, predvsem pa kadar je v uporabi oddaljeni nadzor. Ne zaženite pečice z oddaljenim dostopom, če niste prepričani, kaj točno se nahaja v pečici.

Status Wi-Fi	Simbol Wi-Fi na zaslonu
Wi-Fi je onemogočen.	Simbol Wi-Fi ni prikazan na zaslonu.
Wi-Fi je omogočen, povezava se vzpostavlja na strežnik.	Simbol Wi-Fi sveti s polno intenziteto in utripa.
Wi-Fi je omogočen, je v stanju nastavitve ali vzpostavljanja povezav.	Simbol Wi-Fi sveti s polno intenziteto in utripa.
Wi-Fi je omogočen, ni povezave s strežnikom.	Simbol Wi-Fi sveti s polovično intenziteto.
Wi-Fi je omogočen in je uspešno povezan s strežnikom.	Simbol Wi-Fi sveti s polno intenziteto.
Oddaljeni nadzor nad pečico ni omogočen.	Simbol REMOTE ne sveti na zaslonu.
Oddaljeni nadzor nad pečico je omogočen.	REMOTE sveti na zaslonu s polno intenziteto.

10. Splošni nasveti za peko

Oprema:

- Uporabljajte opremo iz toplotno odpornih in neodbojnih materialov (priloženi pekači, emajlirana posoda, posoda iz toplotno odpornega stekla). Svetli materiali (plemenito jeklo ali aluminij) odbijajo toploto, zato se živilo v njih slabše toplotno obdela.
- Pekače vedno vstavite do konca vodil. Kadar pečete na mrežni rešetki, pekače vedno postavite na njeno sredino.
- Ne postavljajte pekačev neposredno na dno pečice.
- Med delovanjem aparata ne uporabljajte univerzalnega globokega pekača na 1. nivoju pečice.
- Dna pečice ali mrežne rešetke ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Modele za peko vedno postavite na mrežno rešetko.
- Kadar pečete na več nivojih hkrati, univerzalni globoki pekač vstavite na nižji nivo.
- Če uporabljate papir za peko, naj bo ta visoko toplotno obstojen. Vedno ga ustrezno obrežite. Njegova uporaba preprečuje sprijemanje hrane s pekačem in omogoča, da se jed lažje odstrani iz pekača.
- Kadar pečete neposredno na mrežni rešetki, v en nivo nižje vstavite univerzalni globoki pekač kot prestrežno posodo.

Priprava hrane:

- Za optimalno pripravo hrane priporočamo, da upoštevate smernice, ki jih navajamo v tabeli priprave hrane. Pri tem izberite nižjo navedeno temperaturo in najkrajši navedeni čas peke, nato pa preverite rezultat in po koncu peke po potrebi prilagodite nastavitve.
- Pri receptih iz starejših kuharskih knjig uporabite sistem spodnje in zgornje grelo (klasika) ter 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno v receptu.
- Pri peki večjih kosov mesa ali peciva z večjo vsebnostjo vode, bo v pečici nastala večja količina pare, ki lahko na vratih pečice ustvari kondenzat. To je normalen pojav, ki ne vpliva na delovanje aparata. Po končani peki obrišite vrata in steklo vrat do suhega.

Učinkovita raba z energijo

- Pečico predgrejajte le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v teh navodilih za uporabo. Če uporabljate hitro predgretje, ne vstavljajte živila v pečico, dokler pečica ni popolnoma ogreta, razen če gre za drugačna priporočila. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato, če je le mogoče, priporočamo, da pripravite več jedi zapored ali več jedi hkrati.
- Med pečenjem iz pečice odstranite vso nepotrebno opremo.
- Med peko, če le ni treba, ne odpirajte vrat pečice.
- Pri daljših programih pečenja lahko pečico izklopite približno 10 minut pred koncem časa pečenja in uporabite akumulirano toploto.

10.1 Tabela pečenja

OPOMBA: Jedi, ki zahtevajo popolnoma predhodno ogreto pečico, so v tabeli označene z eno zvezdico *, jedi, za katere zadostuje 5-minutno predhodno ogrevanje pečice, pa z dvema zvezdicama **. V tem primeru ne uporabite načina za hitro predgretje.

Jed			 °C	 min
PECIVO IN PEKOVSKI IZDELKI				
pecivo v modelih				
biskvitna torta	3	 ECO	200-220	60-70
pita z nadevom	2		180	60-70
marmorni kolač	2		170-180	50-60
kolač iz kvašenega testa, šarkelj	2		170-180	45-55
odprta pita, tart	3		170-180	35-45
brownieji	2		170-180	30-35
pecivo na pekaču				
zavitek	2		180-190	60-70
zavitek, zamrznjen	2		200-210	34-45
biskvitna rulada	3		170-180*	13-18
buhtlji	2		180-190	30-40
drobno pecivo				
kolački	3		160 *	25-35
kolački, 2 nivoja	2, 4		155-165 *	30-40
pecivo iz kvašenega testa	2		180 *	17-22
pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	2, 4		160 *	18-25
pecivo iz listnatega testa	3	 ECO	200-220	30-45
pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	2, 4		170 *	25-30
piškoti				
brizgani piškoti	3		150 *	30-40
brizgani piškoti, 2 nivoja	2, 4		150 *	30-40
brizgani piškoti, 3 nivoji	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoti	3	 ECO	160-180	40-50
piškoti, 2 nivoja	2, 4		150-160 *	20-25

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
španski vetrcki	3		80-100 *	120-150
španski vetrcki, 2 nivoja	2, 4		80-100 *	120-150
makroni	3		130-140 *	15-20
makroni, 2 nivoja	2, 4		130-140 *	15-20
kruh				
vzhajanje testa	2		40-45	30-45
kruh na pekaču	2	 ☞ STEAM ☜	190-200	40-55
kruh na pekaču, 2 nivoja	2, 4		190-200 *	40-55
kruh v modelu	3		190-200	30-45
kruh v modelu, 2 nivoja	2, 4		200-210	30-45
ploščati kruh (fokača)	2		270	15-25
sveže žemlje	3		180-200	20-30
sveže žemlje, 2 nivoja	2, 4		200-210 *	15-20
opečen kruh	5		240	4-6
obloženi kruhki	5		240	3-5
pizza in ostale jedi				
pizza	1		300 *	4-10
pica, 2 nivoja	2, 4		210-220 *	25-30
zamrznjena pizza	2		200-220	10-20
zamrznjena pica, 2 nivoja	2, 4		200-220	10-25
slana pita, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MESO				
govedina in teletina				
goveja pečenka (hrbet, ledja), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušena govedina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
pljučna pečenka, srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
goveja pečenka, počasno pečenje	2		120-140 *	250-300
goveji zrezki, dobro pečeni, 4 cm debeline	4		220-230	25-30
burgerji, 3 cm debeline	4		220-230	25-35
telečja pečenka 1,5 kg	2		160-170	120-150
svinjina				
svinjska pečenka, hrbet, 1,5 kg	3	ECO	200-220	100-200
svinjska pečenka, pleče, 1,5 kg	3		180-190	90-120
svinjski file, 400 g	2		80-100 *	80-100
svinjska pečenka, počasno pečenje	2		100-120 *	200-230
svinjska rebra, počasno pečenje	2		120-140 *	210-240
svinjski kotleti, 3 cm debeline	4		220-230	20-25
perutnina				
perutnina, 1.2 - 2.0 kg	2	 STEAM	200-220	60-80
perutnina z nadevom, 1,5 kg	2		170-180	70-90
perutnina, prsi	2		170-180	45-60
piščančja bedra	3	 STEAM	210-220	25-40
piščančje perutničke	4		210-220	25-40
perutnina prsi, počasna peka	3		100-120 *	60-90
mesne jedi				
mesna štruca, 1 kg	2		170-180	60-70
klobase za žar, pečenice	4		230 **	8-15
RIBE IN MORSKE JEDI				
cela riba, 350 g	4	 STEAM	230-240	12-20
ribji file, 1 cm debeline	4		220-230	8-12
ribji zrezek, 2 cm debeline	4		220-230	10-15
jakobove pokrovače	4		230 *	5-10

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
kozice	4		230 *	3-10
ZELENJAVA				
pečen krompir, krlji	3	 STEAM	210-220 *	30-40
pečen krompir, prepolovljen	3	 STEAM	200-210 *	40-50
nadevan krompir (krompir v srjčki)	3		190-200	30-40
pomfrit, domači	4		210-220 *	20-30
mešana zelenjava, krlji	3	 STEAM	190-200	30-40
polnjena zelenjava	3		190-200	30-40
OBIČAJNI IZDELKI – ZAMRZNJENI				
pomfrit	3		210-220	20-25
pomfrit, 2 nivoja	2, 4		190-210	30-40
piščančji medaljoni	4		210-220 *	12-17
ribje palčke	2		210-220	15-20
lazanja, 400 g	2		200-210	30-40
zelenjava v koščkih	2		190-200	20-30
francoski rogljički	3		170-180	18-23
NARASTKI, SUFLEJI IN GRATINIRANE JEDI				
krompirjeva musaka	2		180-190	35-45
lazanja	2		180-190	35-45
sladek narastek	2		160-180	40-60
sladki sufle	2		160-180 *	35-45
gratinirane jedi	3		170-190	30-45
polnjene tortilje, enchiladas	2		180-200	20-35
sir za žar	4		240 **	6-9
OSTALO				
vkuhanje	2		180	30
sterilizacija	3		125	30

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
kuhanje v vodni kopeli	2		150-170 *	/
pogrevanje hrane	3		60-95	/
pogrevanje servisa	2		75	15

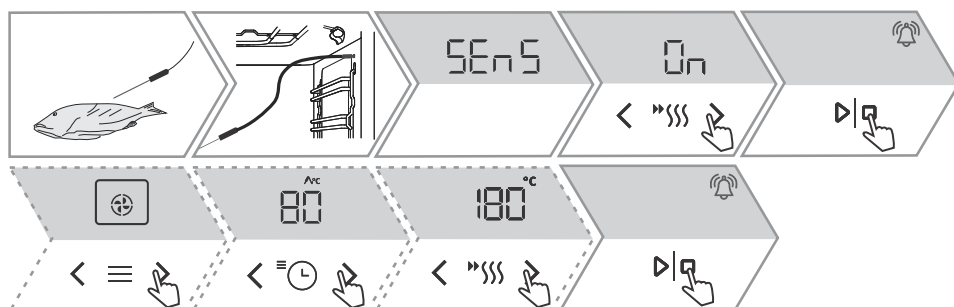
10.2 Peka s temperaturno sondo (BAKESENSOR)

Temperaturna sonda omogoča natančno spremljanje središčne temperature živila med peko.



OPOZORILO!

Temperaturna sonda ne sme biti v neposredni bližini grelnih elementov.



- Kovinsko konico sonde zabodite v najdebelejši del živila.
- Vtič sonde vstavite v vtičnico, ki je v desnem sprednjem zgornjem kotu pečice (glej sliko). Na prikazovalniku se izpiše **SEnS**. Če želite funkcijo vklopiti, z dotikom < ali > izberite On. Enako storite, če želite funkcijo izklopiti. Na prikazovalniku izberite OFF. Nastavitev potrdite z dotikom na ▷|◻ .
OPOMBA: Za vstop v meni **SEnS** je treba trenutno pečenje prekiniti in nato priključiti temperaturno sondo v vtičnico. Z vstavitvijo sonde v vtičnico se predhodno nastavljene funkcije na pečici izbrišejo.
- Izberite želeni sistem in temperaturo pečenja (v temperaturnem območju do 210 °C). Na prikazovalniku se prikažeta simbol delovanja sonde in prednastavljena temperatura, ki jo lahko spremenite. Določite želeno končno središčno temperaturo živila (v temperaturnem območju od 30 do 99 °C).
OPOMBA: Nastavitev časa peke pri uporabi sonde ni možna.
- Nastavitve potrdite z dotikom na ▷|◻ . Med peko se na prikazovalniku izmenjujeta nastavljena in trenutna temperatura živila. Če želite, lahko med delovanjem spremenite temperaturo peke ali končno središčno temperaturo živila.
- Ko je dosežena nastavljena temperatura živila, pečica preneha delovati. Na prikazovalniku se izpiše **End**. Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.

Pravilna uporaba sonde glede na vrsto živila:

- perutnina: zabodemo v najdebelejši del prsi,
- meso: zabodemo v pusti predel, ki ni marmoriran oz. prepleten z maščobo,
- manjši kosi mesa s kostjo: zabodemo v predel ob kosti,
- ribe: zabodemo za glavo, v smeri proti hrbtenici.



INFORMACIJA!

Če sonde ne uporabljate, jo odstranite iz pečice.



OPOZORILO!

Po uporabi sonde pazljivo odstranite iz živila in izklopite iz vtičnice ter jo očistite.

Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa

Hrana	/ °C /	manj pečeno [°C]	srednje pečeno [°C]	pečeno [°C]	prepečeno [°C]
GOVEJE MESO					
govedina, pečenka	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
govedina, file	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbif	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burgerji	/ 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
TELEČJE MESO					
teletina, file	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
teletina, hrbet	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINJSKO MESO					
pečenka, vratovina	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
svinjina, file	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
mesna štruca	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
JAGNJEČJE MESO					
jagnjetina	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
OVČJE MESO					
ovčatina	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZLIČJE MESO					
kozletina	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
PERUTNINSKO MESO					
perutnina, cela	/ 210 / 2	/	/	/	82-90
perutnina, prsi	/ 170 / 2	/	/	/	62-65

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Hrana	 /  °C / 	manj pečeno [°C]	srednje pečeno [°C]	pečeno [°C]	prepečeno [°C]
RIBE IN MORSKE JEDI					
postrvi	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuna	 / 210 / 4	/	/	55-60	/
losos	 / 210 / 4	/	/	52-55	/

11. Čiščenje in vzdrževanje



OPOZORILO!

Pred čiščenjem izklopite aparat iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.

Otroci brez ustreznega nadzora ne smejo čistiti aparata ali opravljati vzdrževalnih opravil na njem!

- Zaradi lažjega čiščenja so notranjost pečice in pekači prevlečeni s posebnim emajlom, ki ima gladko in odporno površino.
- Aparat redno čistite ter s toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode sproti odstranjujte večjo umazanijo in vodni kamen. Uporabljajte čisto mehko ali gobasto krpo.
- Nikoli ne uporabljajte agresivnih in grobih sredstev za čiščenje (grobih gobic in čistil, odstranjevalcev rje, strgal za steklokeramične plošče).
- Ostanke hrane (maščoba, sladkorji, beljakovine) se lahko med uporabo aparata vnamejo, zato pred vsako uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice in s pribora.
- Oprema pečice je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Zunanost aparata	Z vročo milnico in mehko krpo odstranite nečistoče ter površine obrišite do suhega.
Notranjost aparata	Za trdovratno ali zelo močno umazanijo uporabite običajna čistila za pečice. Po uporabi takšnih sredstev aparat temeljito obrišite z mokro krpo, da odstranite vse ostanke čistil.
Pribor in vodila	Čistite z vročo milnico in z vlažno krpo. Pri trdovratni umazaniji priporočamo predhodno namakanje in uporabo ščetke.
V primeru nezadovoljivih rezultatov čiščenja ponovite postopek čiščenja.	

11.1 Samodejno čiščenje pečice – piroliza

S pomočjo visokih temperatur funkcija omogoča enostavno čiščenje notranjosti aparata in nekatere priložene opreme (univerzalnega globokega pekača, plitkega pekača in vodil). Med čiščenjem se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.

Na voljo so tri stopnje pirolize (intenzivnosti čiščenja) z različnim trajanjem:

Stopnja	Intenzivnost čiščenja	Uporabnost čiščenja	Trajanje programa
	hitro čiščenje	za manjše nečistoče	2h
	srednje intenzivno čiščenje	za opazne večje nečistoče	2 h 15 min
	intenzivno čiščenje	za trdovratnejše in starejše nečistoče	2 h 30 min
OPOMBA: Trdovratnejša kot je umazanija, višjo stopnjo izberite.			

Priprava na pirolitično čiščenje

Pri povprečni uporabi pečice, priporočamo čiščenje s pirolizo enkrat mesečno.

- Iz pečice odstranite mrežasti pekač Airfry, izparilno posodo in temperaturno sondo.
- Iz notranjosti pečice odstranite vidno umazanijo in ostanke hrane.
- Čiščenje s pirolizo vedno zaženite, ko je aparat ohlajen.

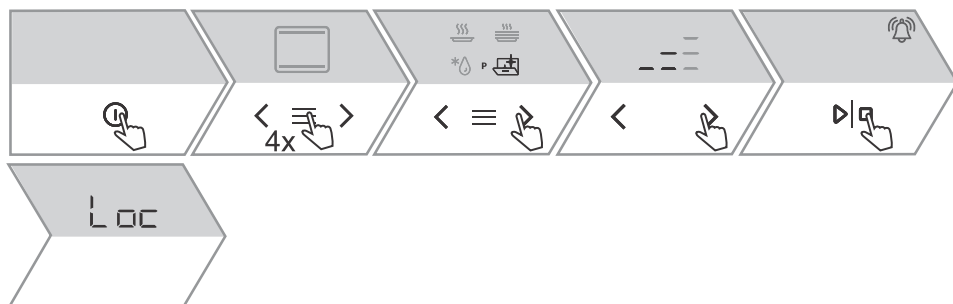
- Možno je čiščenje priložene opreme: univerzalnega globokega pekača, plitkega pekača in vodil.
- Opremo vstavite v rego drugega ali tretjega nivoja vodila, nikoli prvega nivoja.
- Po končani pirolizi ohlajeno opremo očistite z vročo milnico in z vlažno krpo.
- V primeru čiščenja izvlečnih vodil, jih po končanem postopku večkrat izvlecite in umaknite.

INFORMACIJA!

Zaradi boljšega rezultata čiščenja priporočamo, da pečico in opremo čistite ločeno. Če s postopkom pirolize v pečici čistite tudi opremo, notranjost pečice po končanem postopku ne bo povsem očiščena.

Če s končnim rezultatom čiščenja niste zadovoljni, predlagamo ponovitev postopka.

Kot posledica samodejnega čiščenja s pirolizo lahko notranjost prostora in pribor pečice spremenita barvo ter izgubita sijaj. Pirolitična izvlečna vodila lahko porumenijo, postanejo glasnejša in bolj toga, vendar po večkratni uporabi zopet tečejo gladko in brez zvokov. To ne vpliva na funkcionalnost pečice ali pribora.



1.	Vklopite aparat. Z večkratnim dotikom na  se na prikazovalniku prikažejo dodatne funkcije. S tipko < ali > izberite simbol  in oznako P tako da sta oba osvetljena. Na prikazovalniku se prikažejo trije nivoji stopnje čiščenja.
2.	S tipko < ali > izberite stopnjo čiščenja.
3.	Dotaknite se  . Čas se začne odšteti.
4.	Vrata pečice se po določenem času zaradi vaše varnosti samodejno zaklenejo. Na prikazovalniku se med zaklepanjem prikazuje napis Loc .
5.	Ko je program zaključen, se na prikazovalniku prikaže napis End in oglasi se zvočni signal.
6.	Ko je postopek čiščenja s pirolizo zaključen in pečica primerno ohlajena, se vrata pečice samodejno odklenejo. Popolnoma ohlajeno notranjost pečice obrišite z vročo milnico in mehko krpo, da odstranite morebitne ostanke (npr. pepel).



OPOZORILO!

Med postopkom pirolize se lahko sproščajo neprijetne vonjave in dim, izhajajo lahko tudi dražeči hlapi in plini. Med postopkom zato poskrbite za dobro prezračevanje prostora, kjer tudi ni priporočljivo daljše zadrževanje. V bližino ne dovolite niti otrokom niti domačim živalim.

Ostanki hrane in maščoba se lahko med postopkom pirolize vnamejo, zato pred zagonom postopka iz notranjosti pečice odstranite vso nečistočo.

Med postopkom čiščenja s pirolizo se zunanost aparata močno segreje. Ne dotikajte se vrat pečice in na ročaj vrat nikoli ne obešajte gorljivih predmetov, kot so npr. kuhinjske krpe.

Ko so vrata zaklenjena (med delovanjem pirolize in v fazi ohlajanja aparata po končanem postopku), jih ne poskušajte odpreti! Lahko pride do prekinitve postopka čiščenja in nevarnosti opeklin!

Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlapce. Priporočljivo je, da jih med postopkom pirolize umaknete iz prostora in po končanem postopku prostor dobro prezračite.

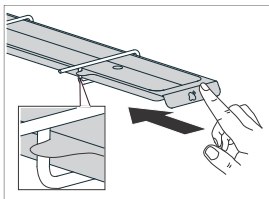
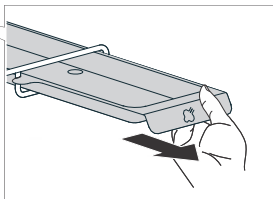
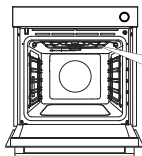
11.2 Čiščenje izparilne posode



OPOZORILO!

Izparilna posoda je po delovanju vroča in v njej lahko ostane tudi nekaj vode. Zaradi nevarnosti opeklin počakajte, da se pečica popolnoma ohladi.

Posodo snemite in jo ročno očistite z detergentom ali v pomivalnem stroju. Če se je v posodi nabral vodni kamen, jo lahko namočite v sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna (uporabljajte ga v skladu z navodili proizvajalca tega sredstva) ali v alkoholni kis. Posodo je treba po čiščenju in pred ponovno namestitvijo dobro izprati.



1.	Izparilna posoda je pritrjena na desni strani, pod stropom pečniškega prostora in je obešena na grelo za žar.
2.	Izparilno posodo primite in jo izvlecite iz pečice.
3.	Izparilno posodo očistite z vodo in čistilnimi sredstvi.
4.	Pred ponovno peko z dodatkom pare, izparilno posodo vstavite nazaj v rege in jo rahlo potisnite do konca. OPOMBA: Če posode ne boste ponovno namestili, bo med peko z uporabo pare voda kapljala po živilu.

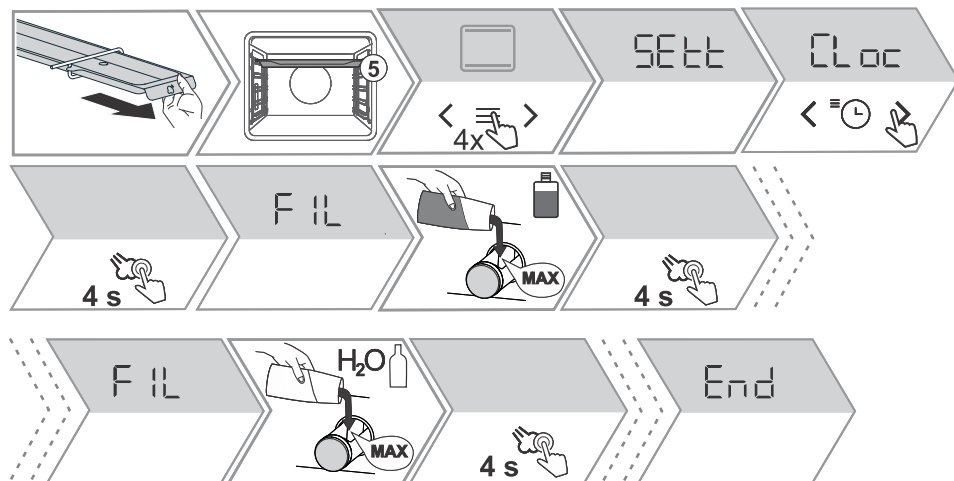


INFORMACIJA!

Posoda lahko zaradi položaja v bližini grel spremeni barvo, kar pa ne vpliva na njeno uporabnost.

11.3 Čiščenje parnega sistema

Poleg pogostosti peke z dodatkom pare je čiščenje odvisno tudi od trdote uporabljene vode



1.	Odstranite izparilno posodo.
2.	Na 5. nivo vstavite univerzalni globoki pekač, v katerega se bo iztekala voda.
3.	V meniju splošnih nastavitve izberite odstranjevanje vodnega kamna (dECL). Funkcijo vklopite z dolgim dotikom (4 sek.) na . Aktivira se postopek odstranjevanja vodnega kamna, ki ga ne morete preklicati.
4.	Na prikazovalniku se prikaže napis FiL . Napolnite rezervoar s sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna in se ponovno dotaknite (4 sek.) .
5.	Postopek odstranjevanja vodnega kamna je v teku.
6.	Ko je postopek končan, se na prikazovalniku ponovno prikaže napis FiL . V rezervoar nalijte svežo vodo za izpiranje in se ponovno dotaknite (4 sek.) .
7.	Po končanem postopku izpiranja se na prikazovalniku prikaže napis End .
8.	Pekač z vodo odstranite iz pečice in pečico po potrebi obrišite do suhega.



INFORMACIJA!

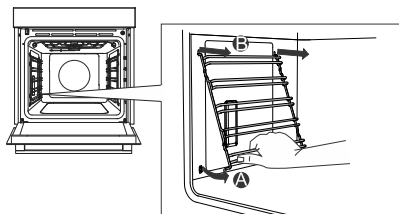
Če ne želite izvesti čiščenja parnega sistema v trenutku, ko vam to predlaga pečica, lahko to prekinete z dotikom na . Čiščenje lahko prekličete največ trikrat, nato pečica onemogoči delovanje parne funkcije.

11.4 Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil



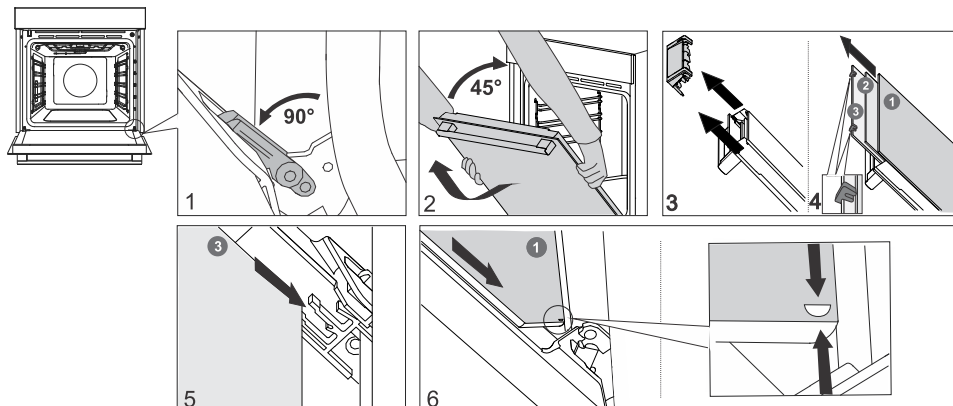
INFORMACIJA!

Pri odstranjevanju vodil pazite, da ne poškodujete emajla.



1.	Vodila primite na spodnji strani in jih povlecite proti notranjosti pečice.
2.	Na zgornji strani jih izvlecite iz odprtin.

11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat



1.	Vrata pečice najprej popolnoma odprite.
2.	Vrata pečice so povezana s tečaji preko posebnih držal, kjer sta tudi varnostni ročici. Varnostni ročici premaknite proti vratom za 90°. Vrata počasi zapirajte do kota 45° (glede na zaprto lego vrat) in jih nato privzdignite ter izvlecite. Stekla vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je treba sneti z vrat aparata. Najprej storite tako, kot je opisano pod točko 2, vendar jih ne snemite.
3.	Odstranite vodilnik zraka. Z rokami ga primite na levi in desni strani vrat. Odstranite ga tako, da ga rahlo povlečete proti sebi.
4.	Steklo vrat primite na zgornjem robu in ga odstranite. Enako storite tudi pri drugem in tretjem steklu (odvisno od modela).
5.	Stekla ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.



INFORMACIJA!

Vstavljanje vrat poteka v obratnem vrstnem redu. Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo pravilno, preverite, ali sta zarezi tečajev pravilno nameščeni v sedeže tečajev.



OPOZORILO!

Tečaji na vratih aparata se lahko zaprejo z veliko silo. Pri nameščanju in snemanju vrat aparata zato vedno obrnite obe varnostni ročici do prislona.

Mehko odpiranje in zapiranje vrat

(odvisno od modela)

Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno odpiranje in zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15° glede na odprto lego vrat) je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.



OPOZORILO!

Če je sila zapiranja oziroma odpiranja vrat prevelika, se učinek sistema zmanjša oziroma varnostni mehanizem popusti.

11.6 Menjava žarnice

Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pribor iz pečice. Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W



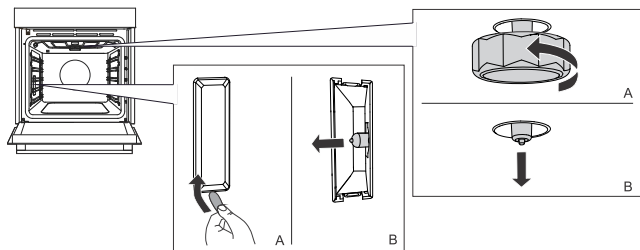
OPOZORILO!

Žarnico menjujte samo, ko je aparat izključen iz električnega omrežja. Pazite, da ne poškodujete emajla. Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.



OPOZORILO!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.



1.	Odvijte in odstranite pokrov (v nasprotni smeri urnega kazalca). Izvlecite halogensko žarnico.
2.	S ploščatim plastičnim pripomočkom odstranite pokrov. Izvlecite halogensko žarnico.

12. Odpravljanje težav

V garancijskem roku lahko vsa popravila izvaja le servis, pooblaščen s strani proizvajalca.

- Pred začetkom popravila je treba aparat obvezno izključiti z električnega omrežja, in sicer z izklopom varovalke ali z odstranitvijo priključne vrvice oz. vtiča iz vtičnice.
- Nepooblaščen posegi in popravila aparata lahko povzročijo nevarnost električnega udara ter kratkega stika, zato jih ne izvajajte. Takšna dela prepustite strokovnjaku oziroma serviserju.
- V primeru manjših motenj v delovanju aparata preverite v teh navodilih, ali lahko vzroke odpravite sami.
- Če aparat ne deluje zaradi napačnega upravljanja ali rokovanja, obisk serviserja tudi v času garancije ni brezplačen.
- Navodila za uporabo shranite za morebitno kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika aparata.
- V nadaljevanju boste našli nekaj nasvetov v zvezi z odpravljanjem motenj.

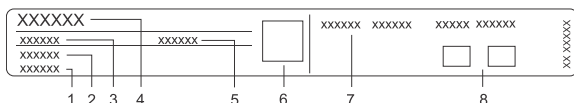
12.1 Tabela motenj in napak

Motnja/napaka	Vzrok
Hišna varovalka se večkrat izklopi.	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne deluje.	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju Menjava žarnice.
Upravljalna enota se ne odziva, napis na zaslonu je zamrznjen.	Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nato pa ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
Prikazovalnik prikazuje napako ErrX. Če je številka napake dvomestna, se prikaže ErXX.	Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja. Če je napaka še vedno prikazana, pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikaže napis SEnS, temperaturna sonda ni priključena.	Očistite vtičnico. Poskusite večkrat zaporedoma priključiti in izključiti temperaturno sondo.

Če vam kljub upoštevanju zgornjih nasvetov ni uspelo odpraviti motnje, pokličite pooblaščen servis. Odprava okvar oziroma reklamacije, ki nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krijeate sami.

12.2 Napisna tablica – podatki o aparatu

Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na rob pečice. Natančne podatke o tipu in modelu lahko razberete tudi z garancijskega lista.



1. Serijska številka
2. Model
3. Tip
4. Blagovna znamka

5. Šifra
6. QR koda (odvisno od modela)
7. Tehnični podatki
8. Znaki skladnosti

13. Podatki o skladnosti

Vrsta radijske opreme:	Modul WiFi
Območje delovne frekvence:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Največja izhodna moč:	17,7 dBm EIRP
Največji dobitok antene:	2,7 dBi
Bluetooth indikator	
Frekvenčno območje:	2402 ~ 2480 MHz
Izhod nosilnika:	10.00 dBm
Tip emisij:	F1D

ali

Vrsta radijske opreme:	Modul HLW3215-TG
Wi-Fi	
Območje delovne frekvence:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Največja izhodna moč:	≤10dBm/MHz (EIRP) (Antenna gain 10dBi)
Največji dobitok antene:	Ojačanje: 0dBi
Bluetooth	
Frekvenčno območje:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Izhod nosilnika:	6 dBm (≤10 dBm)
Tip emisij:	F1D

Podjetje izjavlja, da je aparat s funkcijo Connectlife skladen s temeljnimi zahtevami in ostalimi zadevnimi določili direktive 2014/53/EU. Podrobno Izjavo o skladnosti lahko najdete na spletnem naslovu <https://auid.connectlife.io> na strani Vašega aparata med dodatnimi dokumenti.

14. Varstvo okolja



Za embaliranje izdelkov uporabljamo okolju prijazne materiale, ki jih je možno brez nevarnosti za okolje ponovno predelati (reciklirati), deponirati ali uničiti. V ta namen so embalažni materiali tudi ustrezno označeni.

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Izdelek odpeljite na ustrezno zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.

S pravilnim načinom odstranjevanja oz. odlaganja izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice in vplive na okolje ter zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavili v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka. Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojni mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.

Pridružujemo si pravico do morebitnih sprememb in napak v navodilih za uporabo.

15. Test jedi

EN60350-1: uporabljajte samo priloženo opremo proizvajalca.

Pekač vedno vstavljajte do končne pozicije na žičnem vodilu. Pecivo v modelih pozicionirajte tako kot prikazuje slika.

* Aparat predhodno predgrevaljte do zelene temperature. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

** Aparat predhodno predgrevaljte 10 minut. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

*** Obrnite po 2/3 časa peke

PEČENJE						
Jed	Oprema	postavitev modelov		°C	min	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	150	25-40	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	135 **	35-50	
keksi - dvonivojsko	Plitki pekač		2, 4	140 **	25-40	
keksi - tronivojsko	Plitki pekač		1, 4, 5	135	45-60	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	160-170 **	20-30	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	155 **	20-30	
kolački - dvonivojsko	Plitki pekač		1,5	140 **	30-45	
kolački - tronivojsko	Plitki pekač		1, 3, 5	140-150	30-50	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2	150	45-55	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2	160	45-55	
biskvitna torta - dvonivojska	2 x okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		2, 4	170 *	45-55	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		2	160 **	70-120	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		2	160	70-120	
PEČENJE Z ŽAROM						
opečen kruh	mrežna rešetka		5	max	4-7	
pleskavice	mrežna rešetka + pekač za prestrezanje maščobe		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



901207-a16

