

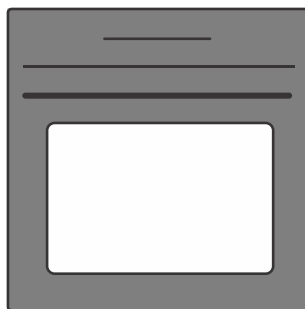
Hisense

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	5
2. Ostala pomembna varnostna opozorila	6
3. Opis aparata	8
3.1 Oprema aparata	8
3.2 Upravljalna plošča	10
4. Pred prvo uporabo	11
4.1 Prvi vklop	11
5. Uporaba pečice – izbira nastavitev peke	13
5.1 Osnovni meni - Ročni način peke	14
5.2 Časovnik - Časovne funkcije	16
5.3 Koračno pečenje (+ meni)	18
5.4 Dodatek pare	19
5.5 Polnjenje rezervoarja za vodo	20
5.6 Avtomatski meni	21
5.7 Dodatni programi	21
6. Začetek delovanja	23
7. Konec delovanja in izklop pečice	23
7.1 Gratiniranje (+ meni)	24
7.2 Gratiniranje od spodaj	25
7.3 Priključene - shranjevanje lastnih nastavitev	26
8. Splošne nastavitve	27
8.1 Zaklepanje zaslona (+ Meni)	28
9. Povezava aparata z aplikacijo ConnectLife	28
10. Upravljanje Wi-Fi	29
10.1 Uporaba Wi-Fi	29
10.2 Upravljanje oddaljenega nadzora nad pečico	30
11. Splošni nasveti za peko	32
11.1 Tabela pečenja	33
11.2 Peka s temperaturno sondo	38
12. Čiščenje in vzdrževanje	41
12.1 Čiščenje s paro (Steam Clean)	41
12.2 Čiščenje rezervoarja za vodo in filtrirne pene	42
12.3 Čiščenje parnega sistema	42
12.4 Odstranjevanje žičnih in fiksni izvlečnih vodil	44
12.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat	44
12.6 Menjava žarnice	45
13. Odpravljanje težav	47
13.1 Tabela motenj in napak	47
13.2 Napisna tablica – podatki o aparatu	48
14. Podatki o skladnosti	48
15. Varstvo okolja	49

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 vrvico 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.

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 vgradita 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 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 odlepite iz upravljalne enote po namestitvi aparata v element. V nasprotnem primeru lahko pride do izpada rezervoarja.



OPOZORILO!

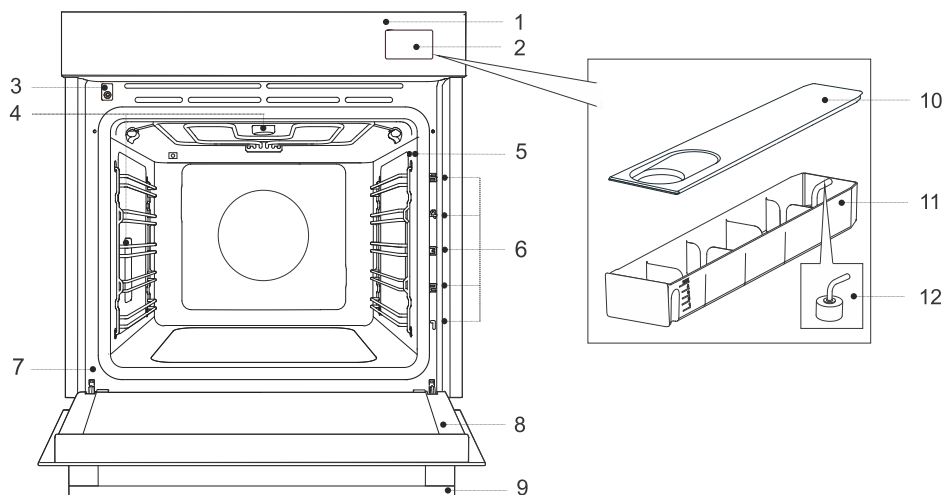
Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacija, ki bi nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

3. Opis aparata



OPOZORILO!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.



1. Upravljalna enota
2. Rezervoar za vodo

3. Stikalo vrat
4. Osvetlitev
5. Vtičnica za temperaturno sondo
6. Vodila — nivoji pečenja
7. Napisna tablica
8. Vrata pečice
9. Ročaj vrat

10. Pokrov posode
11. Posoda rezervoarja
12. Filtrirna pena

3.1 Oprema aparata

Stikalo vrat pečice

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

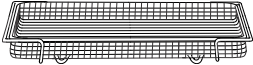
Vodila

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

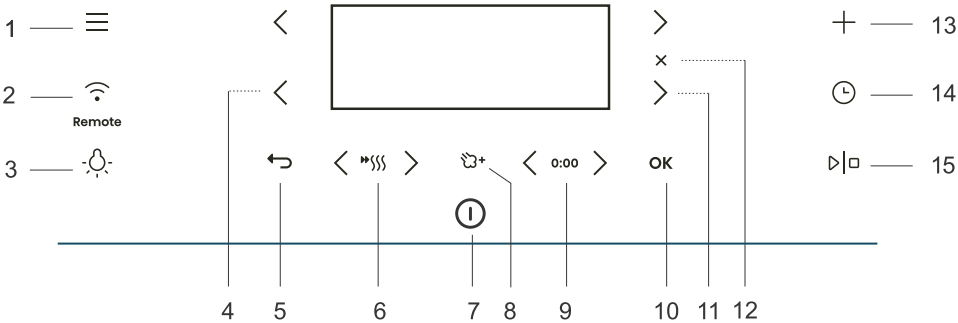
Fiksna izvlečna vodila – opremo položite na vodilo. Na isto vodilo lahko položite mrežo skupaj s prestreznim pekačem.

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

Pribor pečice

	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.
	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.
	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.
	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.
	Temperaturna sonda za meso - (BAKESENSOR)
	Perforiran pekač (INOX) - (pekač z luknjami) je namenjen pripravi zelenjave, rib in mesa s paro ali pri uporabi funkcije sous-vide. Zagotavlja enakomerno kroženje pare in optimalne rezultate kuhanja.
OPOMBA: Dodatno opremo lahko kupite pri pooblaščenem servisu.	

3.2 Upravljalna plošča



Tipka		Uporaba
1.		Izbira osnovnih menijev
2.		Nastavitev povezljivosti Wi-Fi, Remote
3.		Vklop in izklop lučke v pečici
4.		Izbirna tipka levo
5.		Izhod iz trenutnega stanja
6.		Vklop in izklop hitrega predgretja
7.		Vklop in izklop pečice
8.		Dodatek pare
9.	0:00	Ponastavitve časovne funkcije
10.	OK	Potrditev izbire, nastavitve
11.		Izbirna tipka desno
12.		Preklic trenutne nastavitve, brisanje funkcije
13.		Dodatne nastavitve
14.		Izbira časovnih funkcij
15.		Zagon in ustavitev delovanja
OPOMBA: Na upravljalni plošči se osvetlijo samo tipke, ki so v trenutnem meniju omogočene (polno ali delno osvetljene).		

Legenda bližnjic:	
 Kratek dotik na tipko – za izbiro nastavitvev	 Dolg dotik na tipko – 5 sek – za dodatne nastavitve ali pospešeno spreminjanje
 INFORMACIJA! Vse nastavitve upravljate s tipkami. 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, plastiko).
2.	Pribor, notranjost pečice in posodo rezervoarja obrišite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih krp in čistil.
3.	Vklopite pečico (gl. poglavje 4.1 <i>Prvi vklop</i>).
4.	Pečico približno eno uro segrevajte na sistemu zgornje in spodnje grelo  pri temperaturi 230 °C (glejte poglavje Ročni 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, boste morali nastaviti jezik, čas in trdoto vode.



INFORMACIJA!

Če tega ne želite nastaviti, se dotaknite **OK**. Shranijo se prevzete nastavitve. Nastavitve lahko kadarkoli spremenite (gl. poglavje 8. *Splošne nastavitve*).



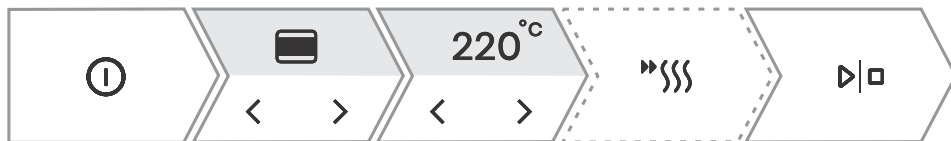
1.	Izbira jezika: Na prikazovalniku se prikaže privzeti jezik (angleščina). S tipko < ali > spremenite jezik. Potrdite na OK .
2.	Nastavitev točnega časa: S tipko < ali > nastavite točen dnevni čas. Ločeno nastavite ure in minute. Izbiro potrdite na OK .
3.	Nastavitev trdote vode: S tipko < ali > nastavite trdoto vode. Izbiro potrdite na OK .
Vse začetne nastavitve so nastavljene in aparat je v stanju pripravljenosti.	

5. Uporaba pečice – izbira nastavitev peke

Glavni meni izbire	
Vklopite aparat  in izberite  . S tipko < ali > izbirate med različnimi meniji:	
Osnovni meni	Omogoča poljubno nastavitve parametrov pečenja s tovarniško prednastavljenimi vrednostmi, ki jih lahko spremenite (gl. poglavje 5.1 <i>Osnovni meni - Ročni način peke</i>).
Avtomatski meni	Omogoča veliko izbiro prednastavljenih programov glede na izbrano jed (gl. poglavje 5.6 <i>Avtomatski meni</i>).
Priljubljeno	Ta način omogoča, da izberete svoje lastne programe, ki ste jih predhodno shranili (gl. poglavje 7.3 <i>Priljubljene - shranjevanje lastnih nastavitev</i>).
Dodatni programi	Izbira dodatnih programov (gl. poglavje 5.7 <i>Dodatni programi</i>).
Čiščenje	Programi za čiščenje pečice.
Nastavitve	Splošne nastavitve pečice (gl. poglavje 8. <i>Splošne nastavitve</i>).

+ Meni - dodatne nastavitve	
Funkcija omogoča dodatne možnosti nastavitve. Vsebina menija se spreminja glede na nadzorne možnosti, ki so takrat na voljo. Za izbiro dodatnih nastavitev se dotaknete + .	
Koračno pečenje	Nastavitve pečenja v treh korakih z različnimi parametri (gl. poglavje 5.3 <i>Koračno pečenje (+ meni)</i>).
Več informacij	Podrobne informacije o programih in delovanju sistemov pečice.
Gratiniranje	Uporablja se za jedi, katerim dodate preliv/posip ali pa želite dodatno zapeči njeno površino ob koncu peke. Funkcijo lahko izberete po 10 minutah pečenja ali ob koncu pečenja. (gl. poglavje 7.1 <i>Gratiniranje (+ meni)</i>).
Priljubljeno	Shranjevanje izbranih nastavitev po vaši meri (gl. poglavje 7.3 <i>Priljubljene - shranjevanje lastnih nastavitev</i>).
Zaklep zaslona	Vklop / izklop varnostnega zaklepanja tipk za zaščito pečice pred nenamerno uporabo (gl. poglavje 8.1 <i>Zaklepanje zaslona (+ Meni)</i>).

5.1 Osnovni meni - Ročni način peke



1.	Vklopite aparat ① .
2.	S tipko < ali > izberite sistem pečenja (glejte tabelo Izbira sistemi pečenja).
3.	S tipko < ali > nastavite temperaturo ali moč.
4.	Hitro predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na želeno temperaturo. Z dotikom na 〰〰〰 se simbol polno osvetli. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku se prikaže napis Vstavite jed . Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.
5.	Dodatno lahko nastavite: - Časovnik (gl. poglavje 5.2 Časovnik - Časovne funkcije) - Koračno pečenje (gl. poglavje 5.3 Koračno pečenje (+ meni)) - Dodatek pare med peko (gl. poglavje 5.4 Dodatek pare)
6.	Za začetek delovanja peke se dotaknite ▶□ .

Izbira sistema pečenja

Simbol	Uporaba
	Spodnje + Zgornje grelo + Para Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje). Dodatek pare uporabite, če želite da se površina hrane bolj zapeče in se ustvari večjo hrustljivost.
	Vroč zrak + Para Vroč zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njeno površino ter ustvari debelejšo skorjo. Za pečenje mesa, peciva in zelenjave ter za sušenje živil na enem ali več nivojih hkrati. Dodatek pare uporabite, če želite da se površina hrane bolj zapeče in se ustvari večjo hrustljivost.
	Vroč zrak + Spodnje grelo Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
	Spodnje + Zgornje grelo + Ventilator Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.
	Veliki žar Za peko večjih količin ploščatih živil, kot so opečen kruh, obložen kruhki, klobase za žar, zrezki, ribe, nabodala ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod gredi, ki so nameščena na strop pečice. Nizka stopnja - primerna za peko ribjih filejev, celih rib, sira za žar. Srednja stopnja - primerna za peko manjših kosov mesa, ribjih kotletov, zelenjave, obloženih kruhkov, nabodal.

Simbol	Uporaba
	Visoka stopnja - primerna za peko steakov, burgerjev, klobas za žar, toasta in gratiniranje.
	Veliki žar + Ventilator + Para Za peko perutnine ter večjih kosov mesa na žaru. Dodatek pare uporabite, če želite da se površina hrane bolj zapeče in se ustvari večjo hrustljivost.
	Vroč zrak + Zgornje grelo 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).
	Več sistemov Izbiro potrdite na OK . Prikaže se več sistemov.
	Veliki žar + Spodnje grelo Za hitrejšo peko jedi na enem nivoju ter za doseganje hrustljave površine pri pecivu.
	Spodnje grelo + Mali žar Za nežno in nadzorovano počasno peko delikatnih jedi (mehki kosi mesa) ter peko peciva s hrustljivim dnom.
	Spodnje grelo + Mali žar + Ventilator Za optimalno pripravo kvašenih pekovskih izdelkov in vseh vrst kruha ter za vkuhanje.
	Veliki žar + Spodnje grelo + Vroč zrak 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.
	Vroč zrak + Mali žar 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.
	Vroč zrak ECO¹⁾ 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.
	Avtomatski meni Bližnjica do Avtomatskega menija (gl. poglavje Avtomatski meni)

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

5.2 Časovnik - Časovne funkcije

Za izbiro časovnih funkcij se dotaknite  . S tipko < ali > izberite časovno funkcijo, ki jo želite nastaviti.



INFORMACIJA!

Ura mora biti nastavljena na dnevni čas.

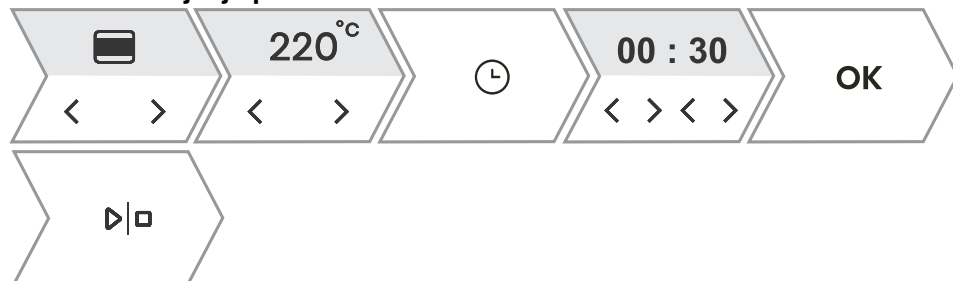


INFORMACIJA!

Izbrano časovno funkcijo lahko ponastavite z dotikom na **0:00** .

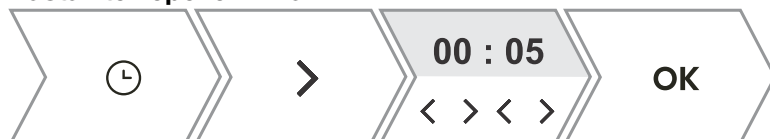
Opis / časovna funkcija	Uporaba
Trajanje	Pri tem načinu določite, kako dolgo naj pečica deluje.
Opozorilnik	Opozorilnik deluje neodvisno od delovanja pečice. Po izteku nastavljenega časa se aparat ne vključi ali izključi samodejno.
Zakasnen izklop peke	Ta način uporabite, ko želite, da se živilo v pečici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

Nastavitev trajanja peke



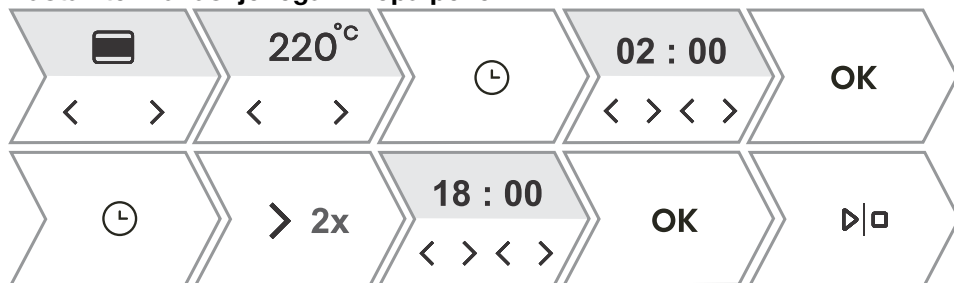
1. S tipko < ali > nastavite želeni čas delovanja peke (ure in minute). Izbiro potrdite na **OK** . Na prikazovalniku se prikaže izbrani čas delovanja pečice.
2. Za začetek delovanja peke se dotaknite ▶|□ .

Nastavitev opozorilnika



1. S tipko < ali > nastavite trajanje opozorilnika (ure in minute). Izbiro potrdite na **OK** .
- Najdaljša možna nastavev je 24 ur.
OPOMBA: Tudi če aparat izklopite, je trajanje opozorilnika še vedno aktivno.

Nastavitev zakasnjene izklopa peke



1.	Najprej nastavite trajanje delovanja. S tipko < ali > nastavite želeni čas delovanja peke (ure in minute). Izbiro potrdite na OK . Na prikazovalniku se prikaže izbrani čas delovanja pečice. <i>Primer: čas peke 2 uri</i>
2.	Zakasnjeno delovanje izberete z dotikom in nato 2x klikom > . S tipko < ali > nastavite čas, ob katerem želite, da je jed pripravljena. Izbiro potrdite na OK . Na prikazovalniku se izpiše želeni končni čas. <i>Primer: konec peke ob 18:00</i>
3.	Za začetek delovanja peke se dotaknite . Pečica med čakanjem na vklop preide v delno pripravljenost. Izbrane nastavitve se samodejno vklopijo in izklopijo ob izbranem času. <i>Primer: vklop peke ob 16:00, konec peke ob 18:00</i>
Po poteku nastavljenega časa pečica samodejno preneha delovati. Oglasi se zvočni signal.	



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.

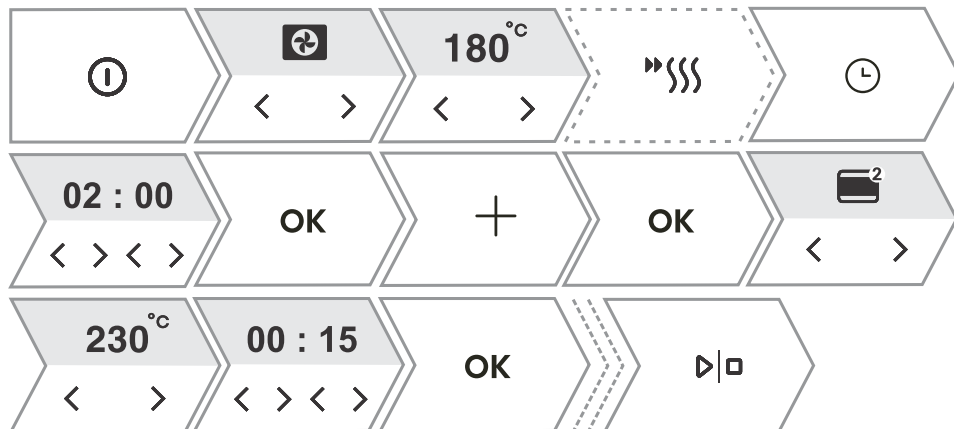
5.3 Koračno pečenje (+ meni)

Funkcija omogoča nastavitve pečenja v treh korakih (v enem postopku priprave hrane združite tri zaporedne korake pečenja).



INFORMACIJA!

Funkcijo lahko nastavite v Osnovnem meniju - ročni način peke (gl. poglavje 5.1 *Osnovni meni - Ročni način peke*).

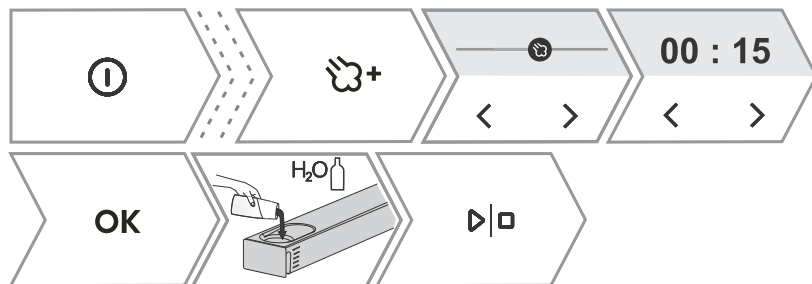


1.	Vklopite aparat ① .
2.	Prvi korak S tipko < ali > izberite sistem pečenja, temperaturo in trajanje delovanja za prvi korak. Izberete lahko tudi hitro predgretje.
3.	Izberite dodatne nastavitve. Dotaknete se + . Na prikazovalniku se prikaže napis Želite dodati korak? . Potrdite na OK .
4.	Drugi korak Izberite nastavitve za drugi korak pečenja (gl. nastavitve pod točko 2.) in se dotaknite OK . OPOMBA: Enako naredite še za Tretji korak .
5.	Pred začetkom peke lahko vse tri korake tudi spremenite. S tipko < ali > izberite korak, ki ga želite spremeniti.
6.	Za začetek delovanja peke se dotaknite ▶◻ . Pečica najprej začne delovati z nastavitvami za prvi korak.
OPOMBA: Posamezni korak lahko odstranite z dotikom na ✕ .	

5.4 Dodatek pare

Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.

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.



1.	Vklopite aparat ① .
2.	S tipko < ali > izberite sistem.  Zgornje grelo + Spodnje grelo  Vroči zrak  Veliki žar + Ventilator Na prikazovalniku se prikaže delno osvetljen simbol ☁+. Dotaknite se tipke, da dodate paro med peko. Dodatek pare omogočajo samo zgornji trije sistemi.
3.	S tipko < ali > izberite stopnjo intenzivnosti pare in čas delovanja pare. Nizka stopnja - primerna za peko večjih kosov mesa, vzhajanje testa, rib. Srednja stopnja - primerna za peko svežih žemljic, biskvitne torte, perutnine, narastkov. Visoka stopnja - primerna za peko kruha. Za peko rib, kruha, tort, piščanca priporočamo dodajanje pare v začetni fazi peke, v prvih 10-15 minutah. Nastavite trajanje dodajanja pare (max. 30 min) Izbiro potrdite na OK . Ikona ☁+ je polno osvetljena, kar pomeni, da je dodatek pare uspešno dodan.
4.	Napolnite rezervoar za vodo (gl. poglavje Polnjenje rezervoarja za vodo).
5.	Za začetek delovanja peke se dotaknite ▷ ◻ .

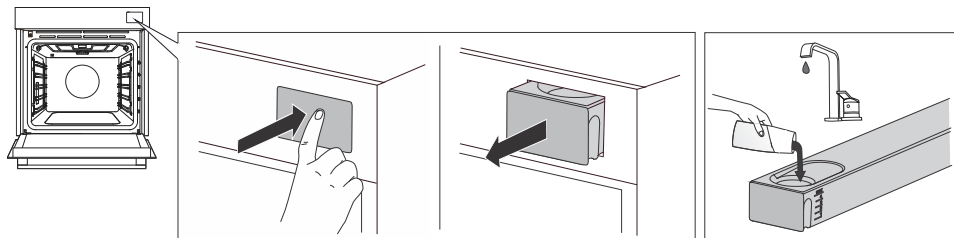


INFORMACIJA!

Dodatek pare lahko vklopite ali izklopite tudi med samim postopkom pečenja.

5.5 Polnjenje rezervoarja za vodo

Rezervoar za vodo omogoča neodvisno dovajanje vode v pečico.



1.	Rezervoar za vodo izvlecite iz ohišja s pritiskom na vratca.
2.	Odprite pokrov. Rezervoar očistite z vodo. Sestavite rezervoar in v odprtino nalijte svežo vodo.
3.	Rezervoar potisnite nazaj v ohišje do končnega položaja.
OPOMBA: Po končanem kuhanju se preostala voda v parnem sistemu prečrpa v rezervoar vode. Pokrov in rezervoar vode lahko očistite z običajnimi tekočimi čistili, ki ne vsebujejo abrazivnih sredstev.	

Spodnja tabela prikazuje nivoje označene na rezervoarju za vodo ter približno porabo vode za en cikel pri različnih izbirah sistemov z dodatkom pare. Če vode v rezervoarju zmanjka, jo dolijte.

Stopnja	30 min
	1 nivo
	2 nivo
	2 nivo



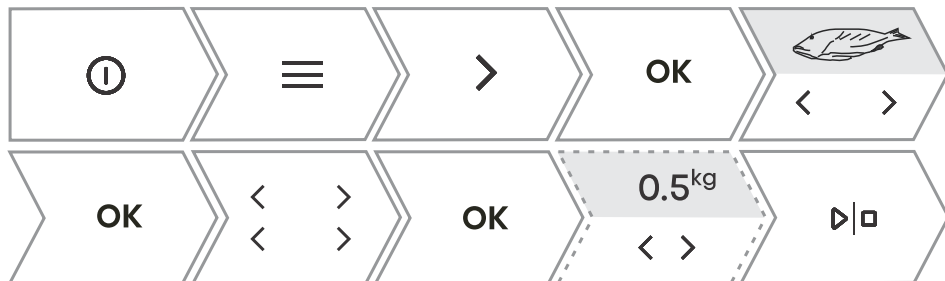
OPOZORILO!

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.

Voda, ki jo nalijete v rezervoar, mora imeti sobno temperaturo, torej približno 20 °C (+/- 10 °C). Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora ali drugih tekočin. Uporabljajte izključno svežo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.

5.6 Avtomatski meni

Program vam ponuja veliko izbiro prednastavljenih receptov, ki so jih preverili kuharji in strokovnjaki za prehrano.



1.	Vklopite aparat in izberite . Z dotikanjem ali izberite Avtomatski meni peke. Potrdite na OK , da vstopite v podmeni.
2.	Z dotikanjem ali izberite vrsto hrane in nato še izbrano jed. Potrdite na OK . Recepti imajo v naprej določen sistem, temperaturo in čas pečenja. OPOMBA: Pri nekaterih jedeh lahko spremenite težo in stopnjo zapečenosti.
3.	Za začetek delovanja peke se dotaknite .
4.	Nekatere jedi vsebujejo tudi funkcijo hitrega predgretja. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku prikaže napis Vstavite jed . Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.
OPOMBA: Z dotikom na si lahko pogledate podroben opis trenutne izbire.	

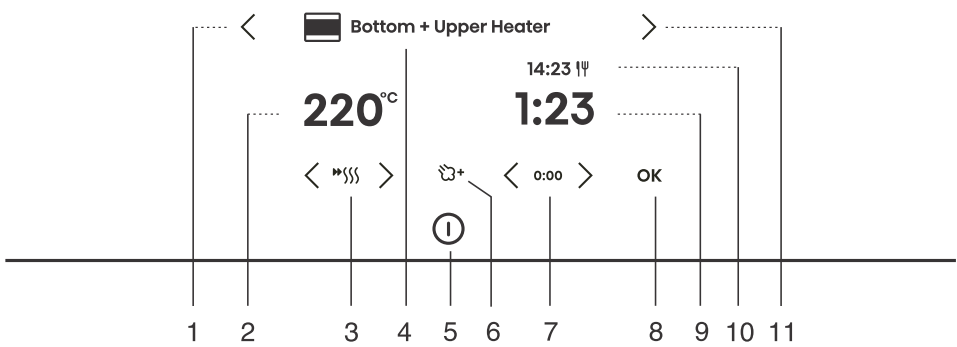
5.7 Dodatni programi



1.	Vklopite aparat in izberite . Z dotikanjem ali izberite Dodatne programe . Potrdite na OK , da vstopite v podmeni.
2.	Z dotikanjem ali izberite funkcijo (glejte tabelo v nadaljevanju) . Potrdite na OK . Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Nekatere funkcije omogočajo nastavitve temperature in trajanja delovanja.
3.	Za začetek delovanja se dotaknite .

Program	Uporaba
Air Fry	Cvrenje hrane z vročim zrakom, brez dodatnih maščob. Hitrejša in bolj zdrava priprava "hitre hrane". Takšen način peke daje hrani hrustljivo skorjico brez dodanih maščob. Gre za zdravo različico priprave »hitre hrane«, z manjšo vsebnostjo kalorij.
Vzhajanje testa	Testo bo hitreje in enakomerneje vzhajalo, pri tem pa se površina ne bo izsušila. Med vzhajanjem na odpirajte vrat.
Dehidracija	S pomočjo zraka zmanjšate količino vlage v živilu in s tem podaljšate njegovo obstojnost.
Odtajanje	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 primrzni eni eden na drugega.
Pogrevanje s paro	Način omogoča nežno pogrevanje že pripravljenih jedi z vročim zrakom in paro. Para prepreči izsuševanje hrane, tako da se ohrani sočnost, okus in tekstura živila.
Ohranjanje toplote	Uporablja se za ohranjanje toplote že pripravljenih jedi. Med delovanjem ne odpirajte vrat.
Pogrevanje krožnikov	Uporablja se za predhodno pogrevanje posode za serviranje, da hrana v njej ostane topla dlje časa. Določite lahko temperaturo.
Vkuhanje	Postopek, s katerim podaljšamo obstojnost živila. Uporabite kozarce z gumijastim tesnilnim obročem in pokrovom. Ne uporabljajte kozarcev z navojnimi ali kovinskimi pokrovi ali kovinskih pločevink. Nalijte 1 liter vroče vode (približno 70°C) v globok pekač in vanj postavite 6 enakih kozarcev. Pekač postavite v pečico na drugo vodilo.
Sterilizacija	Primerno za sterilizacijo vseh vrst steklenic. Sterilizacija je postopek, pri katerem uničimo vse vrste mikroorganizmov.
Sabbath	Funkcija Sabbath omogoča, da hrana v pečici ostane topla, ne da bi pri tem morali pečico vklopiti in izklopiti. Nastavite trajanje delovanje (24 ali 72 ur) in temperaturo. Z dotikom na  se začne odštevanje časa. Vsi zvoki in delovanje so izklopljeni, razen tipke  . OPOMBA: V primeru prekinitve napajanja z električno energijo se način Sabbath izklopi in pečica se vrne v prvotno stanje.

6. Začetek delovanja



Tipka		Uporaba
1.	<	Izbirna tipka levo
2.	220°C	Izbira temperature
3.	⦿	Vklop in izklop hitrega predgretja
4.	Bottom + Upper Heater icon	Izbran sistem pečenja
5.	ⓘ	Vklop in izklop pečice
6.	☁+	Dodatek pare
7.	0:00	Ponastavitve časovne funkcije
8.	OK	Potrditev izbire, nastavitve
9.	1:23	Pretečen čas pečenja
10.	14:23	Čas konca pečenja
11.	>	Izbirna tipka desno

OPOMBA: Na upravljalni plošči se osvetlijo samo tipke, ki so v trenutnem meniju omogočene (polno ali delno osvetljene).

Med peko lahko spreminjate sistem, temperaturo in časovne funkcije.

7. Konec delovanja in izklop pečice

Po končanem pečenju se na prikazovalniku izpiše **Pečenje zaključeno**.

Delovanje lahko prekinete tudi z dotikom na ▷|◻ .



Z dotikom < ali > lahko izberete novo nastavitev. Potrdite na **OK** .

Vsebina menija se spreminja glede na nadzorne možnosti, ki so takrat na voljo.

Pečenje zaključeno	Izberite Konec, da zaključite pečenje. Na prikazovalniku se prikaže osnovni meni.
Dodaj dodaten čas	Z izbiro podaljšate pečenje z enakimi nastavitvami sistema in temperature. OPOMBA: Če ste imeli nastavljeno trajanje se čas šteje naprej od tam, kjer je bil ustavljen.
Gratiniranje	Funkcijo izberite, če želite dodatno zapeči zgornjo stran jedi (gl. poglavje 7.1 <i>Gratiniranje (+ meni)</i>).
Gratiniranje od spodaj	Funkcijo izberite, če želite dodatno zapeči spodnjo stran jedi (gl. poglavje 7.2 <i>Gratiniranje od spodaj</i>).
Dodajte k priljubljenim?	Način omogoča, da izbrane nastavitve shranite med svoje priljubljene in jih kasneje ponovno uporabite (7.3 <i>Priljubljene - shranjevanje lastnih nastavitev</i>).



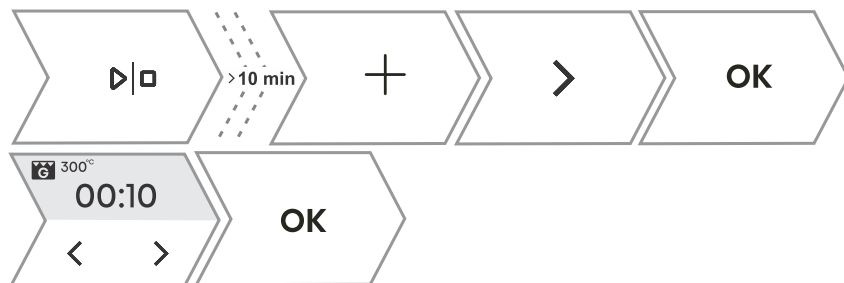
INFORMACIJA!

Po končanem delovanju, se prekinejo in izbrišejo tudi vse časovne nastavitve na uri, razen opozorilnika. Ura se nastavi na prikaz dnevnega časa. Hladiлни 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 krpicco.

7.1 Gratiniranje (+ meni)

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 zlaturumena skorja, ki jo ščiti pred sušenjem, hkrati pa jedi daje lepši videz in boljši okus.



1.	Dotaknite se + in s tipko < ali > izberite Dodaj gratiniranje . Funkcija je na voljo po 10 min delovanja.
2.	Na prikazovalniku se prikaže prednastavljeni sistem velik žar in temperatura 300°C. Nastavite čas delovanja (max 10 min) in potrdite izbiro z dotikom na ▷ ◻ .
3.	Funkcijo lahko med delovanjem tudi izključite. Pečenje izklopite z dotikom na ▷ ◻ .
⚠ OPOZORILO! Nadzorujte pečenje. Med uporabo funkcije gratiniranja pečica doseže visoke temperature. Funkcija gratiniranja deluje največ 10 minut, nato se pečica avtomatsko izklopi.	

7.2 Gratiranje od spodaj



Funkcija je omogočena samo ob zaključku peke in deluje 10 min.	
1.	V zaključnem meniju s tipko < ali > izberite Gratiniranje od spodaj . Potrdite izbiro z dotikom na ▷ ◻ .
2.	Pečenje izklopite z dotikom na ▷ ◻ .

7.3 Priljubljene - shranjevanje lastnih nastavitev

Dodaj med priljubljene je funkcija, ki omogoča, da lahko svoje najljubše in najpogostejše uporabljene nastavitve shranite v spomin in jih naslednjič ponovno uporabite. V spomin lahko shranite 12 receptov.



1.	Shranjevanje receptov med nastavitvami. Dotaknite se + in s tipko < ali > izberite Dodajte k priljubljenim? . Potrdite na OK .
2.	Shranjevanje nastavitve po končani peki. V zaključnem meniju s tipko < ali > izberite Dodajte k priljubljenim? . Potrdite na OK .
Shranjeni nastavitvi lahko spremenite tudi ime. S tipko < ali > izberite črko in jo potrdite na OK . Znak po potrebi izbrišite na X . Potrdite na + , da shranite priljubljen recept.	
3.	Prikaz že shranjenih receptov. Dotaknite se ≡ . S tipko < ali > izberite Shranjeno . Potrdite na OK , da vstopite v podmeni. Prikažejo se shranjeni recepti. OPOMBA: Že shranjenim receptom, lahko prednastavljene vrednosti tudi spremenite in jih po končani peki shranite pod novim imenom.
4.	Brisanje že shranjenih receptov Vklopite aparat in izberite ≡ . Z dotikanjem < ali > izberite Shranjeno . Potrdite na OK , da se vam pokažejo shranjeni recepti. Izberite recept in ga zbršite z dotikom na X .

8. Splošne nastavitve



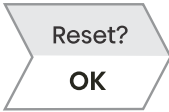
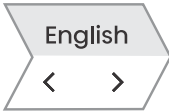
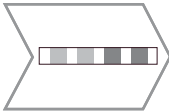
OPOZORILO!

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.



Dotaknite se . S tipko ali izberite **Nastavitve**. Potrdite na **OK** , da vstopite v podmeni. Posamezne nastavitve urejate s tipko ali .

1.		Ura Nastavite ure in minute. Izberete lahko 12h ali 24h prikaz z dotikom na .
2.		Glasnost Izbirate lahko med štirimi stopnjami jakosti (brez zvoka, nizek, srednji, visok).
3.		Zvok tipk Omogočite ali onemogočite zvok tipk.
4.		Nočni način Funkcija samodejno zmanjša osvetlitev z višje na nižjo intenziteto ter izklopi prikaz dnevnega časa in zvočne signale med 19:00 in 7:00. Za aktivacijo nočnega načina določite začetni in končni čas delovanja. Nočni način izklopite s pritiskom na tipko .
5.		Prikazovalnik Funkcija omogoča vklop ali izklop prikaza dnevnega časa. Privzeta nastavev je izklopljena (OFF). Ob vklopu funkcije (ON), se lahko zviša poraba električne energije.
6.		Avtomatsko hitro predgretje Funkcija aktivira avtomatsko predgretje k sistemom pečenja, ki to dopuščajo. Izberite vklop (ON) ali izklop (OFF).
7.		Ostali sistemi Funkcija aktivira prikaz vseh sistemov pečenja na prikazovalniku. Izberite vklop (ON) ali izklop (OFF).

8.		Ponastavitve - Tovarniške nastavitve Funkcija aktivira ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže napis Ponastavi , ki ga potrdite z dolgim pritiskom na OK .
9.		Jezik Na prikazovalniku se prikaže privzeti jezik (angleščina). Če vam jezik v katerem se izpisujejo besedila na prikazovalniku ne ustreza izberite drugega.
10.		Trdota vode Izbirate lahko med petimi ravnmi trdote vode. Privzeta nastavev je raven 3. Poleg pogostosti peke z dodatkom pare je čiščenje odvisno tudi od trdote uporabljene vode. Pred prvo uporabo je potrebno nastaviti trdoto vode. Če je voda mehkejša ali trša od privzete nastavitve, lahko spremenite nastavljeno raven trdote.
Za izhod iz menija splošnih nastavitev se dotaknite  ali 		

8.1 Zaklepanje zaslona (+ Meni)



1.	Dotaknite se + in s tipko < ali > izberite Zaslon je zaklenjen . Izbiro potrdite z dotikom na OK . Zaslon je zaklenjen. Če želite zaslon odkleniti, se ponovno dotaknite + in izbiro potrdite na OK .
----	---

- Če zaklepanje nastavite, kadar nimate nastavljenih 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. Povezava aparata z aplikacijo ConnectLife

ConnectLife je platforma pametnega doma, ki povezuje ljudi, naprave in storitve. Aplikacija **ConnectLife** vsebuje napredne digitalne storitve in brezskrbne rešitve, ki uporabnikom omogočajo spremljanje in nadzor aparatov, prejemanje obvestil s pametnega telefona ter posodabljanje programske opreme (podprte funkcije se razlikujejo glede na vaš aparat in vašo regijo/državo).

Za povezavo vašega pametnega aparata potrebujete domače Wi-Fi omrežje (podprto je samo 2,4 GHz omrežje) in pametni telefon z aplikacijo **ConnectLife**.



Za prenos aplikacije **ConnectLife**, poskenirajte kodo QR ali poiščite **ConnectLife** v svoji priljubljeni trgovini z aplikacijami.

1. Namestite aplikacijo **ConnectLife** in si ustvarite račun.
2. V aplikaciji **ConnectLife** pojdite v meni za dodajanje naprave in izberite ustrezno vrsto naprave. Nato poskenirajte QR kodo (najdete jo na napisni tablici aparata; lahko tudi ročno vnesete AUID/SN številko).
3. Aplikacija vas nato vodi skozi cel postopek povezave aparata s pametnim telefonom.
4. Po uspešni povezavi, lahko aparat upravljate na daljavo preko mobilne aplikacije.

10. Upravljanje Wi-Fi



INFORMACIJA!

Če ta nastavev 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 nastavev povezave uspešno izvedena in usklajena, lahko pečico nadzorujete in upravljate s pomočjo mobilne naprave in aplikacije **ConnectLife**.

Wi-Fi povezava deluje na istem frekvenčnem območju kot nekatere druge naprave (npr. mikrovalovne pečice in igrače z daljinskim upravljanjem). Posledično so mogoče začasne ali stalne motnje povezave. V takšnih primerih razpoložljivosti ponujenih funkcij ni mogoče zagotoviti.

Zagotavljanje kakovosti ponujenih funkcij je močno odvisna od moči signala. Če je usmerjevalnik precej oddaljen od aparata, se lahko pojavijo težave pri zanesljivosti povezave.

10.1 Uporaba Wi-Fi

Vklopite aparat , nato z dotikom na  aktivirate nastavitve funkcij Wi-Fi.

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

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

1.	 > 3 s  C 	Vklop modula Wi-Fi: Z dolgim dotikom (do 3 sekunde) na  se na prikazovalniku izpiše Wifi aktiven za vklop modula. Simbol  utripa .
2.	 > 3 s < 6 s C P 	Povezovanje aparata: Z dolgim dotikom (med 3 do 6 sekund) na  se na prikazovalniku izpiše Vzpostavitev povezave . OPOMBA: Za nadaljnje nastavitve sledite navodilom v aplikaciji ConnectLife.

3.	 > 6 s < 9 s 	Povezovanje dodatnih uporabnikov: Z dolgim dotikom (med 6 do 9 sekund) na  se na prikazovalniku izpiše Uparjanje . To nastavitve uporabite, če želite na aparat povezati dodatne uporabnike z aplikacijo ConnectLife. OPOMBA: Za nadaljnje nastavitve sledite navodilom v aplikaciji ConnectLife.
4.	 > 9 s < 12 s 	Odstranitev vseh povezanih uporabnikov: Z dolgim dotikom (med 9 do 12 sekund) na  se na prikazovalniku izpiše Razdruži vse uporabnike . To nastavitve uporabite, če želite iz aparata odstraniti vse povezane uporabnike z aplikacijo ConnectLife.
5.	 > 15 s < 18 s 	Izklop modula Wi-Fi: Povezavo z Wi-Fi izklopite z dolgim dotikom (med 15 do 18 sekund) na  . Na prikazovalniku izpiše Wifi onemogočen .

10.2 Upravljanje oddaljenega nadzora nad pečico



OPOZORILO!

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

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.
- Oddaljen nadzor je onemogočen, kadar uporabljate sistem z mikrovalovi (ne velja za kombinirane sisteme z mikrovalovi).
-



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 sveti s polovično intenziteto.
Wi-Fi je omogočen in je uspešno povezan s strežnikom.	Simbol Wi-Fi sveti s polno intenziteto.
Wi-Fi je omogočen in: - vzpostavlja se povezava s strežnikom, - je v stanju nastavitvev ali vzpostavljanja povezav, - ni povezave s strežnikom.	Simbol Wi-Fi sveti s polno intenziteto in utripa.
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.

11. 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.

11.1 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		170	30-45
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		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

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			 °C	 min
brizgani piškoti, 3 nivoji	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoti	3		160-180	40-50
piškoti, 2 nivoja	2, 4		150-160 *	20-25
španski vetrци	3		80-100 *	120-150
španski vetrци, 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		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		Visoka	4-6
obloženi kruhki	5		Srednje	5-9
pizza in ostale jedi				
pizza	1		320 *	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

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
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
goveja pečenka, počasno pečenje	2		120-140 *	250-300
goveji zrezki, dobro pečeni, 4 cm debeline	4		Visoka	25-30
burgerji, 3 cm debeline	4		Visoka	25-35
telečja pečenka 1,5 kg	2		160-170	120-150
svinjina				
svinjska pečenka, hrbet, 1,5 kg	3		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		Srednje	20-25
perutnina				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		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		210-220	25-40
piščančje perutničke	4		210-220	25-40
perutnina prsi, počasna peka	3		100-120 *	60-90

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
mesne jedi				
mesna štruca, 1 kg	2		170-180	60-70
klobase za žar, pečenice	4		Visoka	8-15
RIBE IN MORSKE JEDI				
cela riba, 350 g	4	 	230-240	12-20
ribji file, 1 cm debeline	4		Nizka	8-12
ribji zrezek, 2 cm debeline	4		Srednje	10-15
jakobove pokrovače	4		230 *	5-10
kozice	4		Nizka	3-10
ZELENJAVA				
pečen krompir, krlji	3	 	180-200	30-40
pečen krompir, prepolovljen	3		200-210 *	40-50
nadevan krompir (krompir v srajčki)	3		190-200	30-40
pomfrit, domači	4		210-220 *	20-30
mešana zelenjava, krlji	3		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

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
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		Nizko**	10-12
OSTALO				
vkuhavanje	2		180	30
sterilizacija	3		125	30
kuhanje v vodni kopeli	2		150-170 *	/
pogrevanje hrane	3		60-95	/
pogrevanje servisa	2		75	15

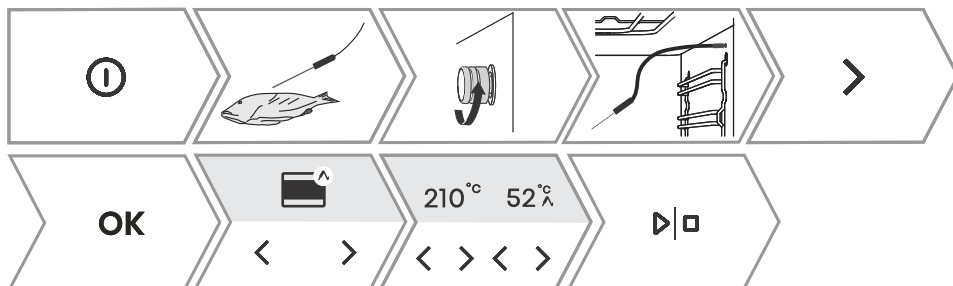
11.2 Peka s temperaturno sondo (ΛBAKESENSOR)

Temperaturna sonda omogoča natančno spremljanje središčne temperature živila med peko.



OPOZORILO!

Temperaturna sonda ne sme biti v neposredni bližini grelnih elementov.



1.	Kovinsko konico sonde zabodite v področje najdebelejši del živila. OPOMBA: Za vstop v pečenje s temperaturno sondo je potrebno trenutno pečenje najprej prekiniti in nato priključiti temperaturno sondo v vtičnico. Z vstavitvijo sonde v vtičnico se predhodno nastavljene funkcije na pečici izbrisajo.
2.	Odvijte pokrovček vtičnice v desnem sprednjem zgornjem kotu pečice (glej sliko) in vstavite vtič sonde v vtičnico. Z dotikom < ali > izberite avtomatsko ali ročno nastavitvev.
3.	- Pri ročnem načinu se na prikazovalniku poleg sistema prikaže simbol Λ in prednastavljena temperatura peke (v temperaturnem območju do 210 °C), ki jo lahko spremenite. Določite tudi središčno temperaturo živila (v temperaturnem območju od 30 do 99 °C). Uporaba ročnega načina je prikazana zgoraj na sliki. - Pri avtomatskem načinu z dotikanjem < ali > izberite jed. Recepti imajo v naprej določen sistem, temperaturo in čas pečenja. Spremenite lahko stopnjo zapečenosti OPOMBA: Nastavitve časa peke pri uporabi sonde ni možna.
4.	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.
5.	Ko je dosežena nastavljena temperatura živila, pečica preneha delovati. Na prikazovalniku se izpiše Pečenje končano . Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s katerokoli tipko oziroma se po eni minuti izklopi sam.



INFORMACIJA!

Uporaba temperaturne sonde omogoča avtomatski način izbire kuhanja.

Pravilna uporaba sonde glede na vrsto živila:

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

**OPOZORILO!**

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

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	 / Visoko / 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					
ovčjetina	 / 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
RIBE IN MORSKE JEDI					
postrvi	 / 210 / 4	/	/	62-65	/

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Hrana	 /  °C / 	manj pečeno [°C]	srednje pečeno [°C]	pečeno [°C]	prepečeno [°C]
tuna	 / Srednje / 4	/	/	55-60	/
losos	 / Srednje / 4	/	/	52-55	/

12. Čiščenje in vzdrževanje



OPOZORILO!

Pred ročnim 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. Izvlečna vodila niso primerna za ta način čiščenja.

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.	

12.1 Čiščenje s paro (Steam Clean)

Program omogoča lažje odstranjevanje madežev v pečici.

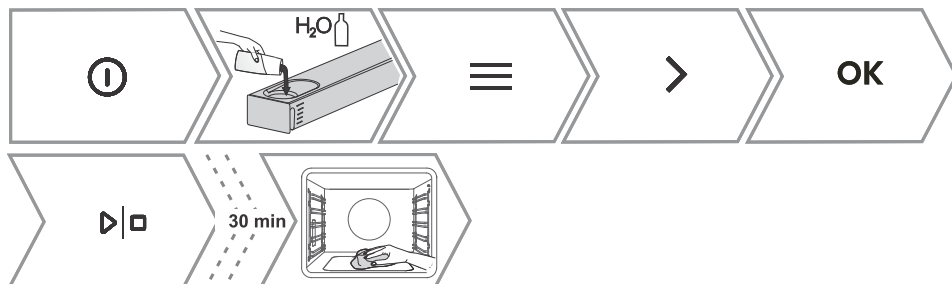
Funkcija je najučinkovitejša, če jo uporabljate redno, po vsakem pečenju.

Pred vsakim zagonom čistilnega programa iz notranjosti pečice odstranite vso večjo vidno umazanijo in ostanke hrane.



OPOZORILO!

Sistem Steam Clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.



1. Napolnite rezervoar za vodo.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

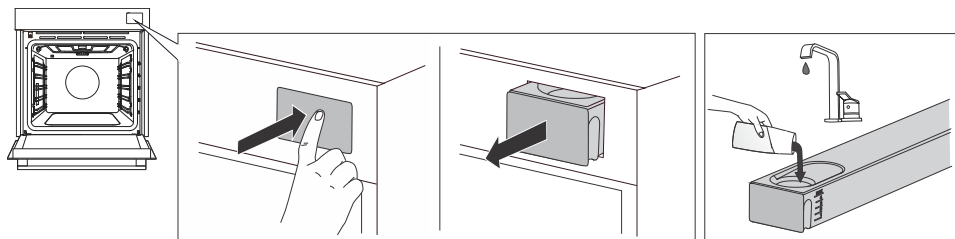
2.	Vklopite aparat in izberite . Z dotikanjem < ali > izberite Čiščenje . Potrdite na OK , da vstopite v podmeni.
3.	Z dotikanjem < ali > izberite Čiščenje s paro . Potrdite na OK
4.	Program deluje 30 min. Po končanem programu se na prikazovalniku prikaže napis Konec .
5.	Po končanem programu madeže obrišite z mokro krpo in milnico. Po končanem čiščenju aparat temeljito obrišite z vlažno krpo, da odstranite vse ostanke čistil. V primeru neuspešnega čiščenja (pri trdovratnejši umazaniji) ponovite postopek čiščenja.

12.2 Čiščenje rezervoarja za vodo in filtrirne pene



OPOZORILO!

Ob vsakem čiščenju rezervoarja vode in odstranjevanju vodnega kamna očistite tudi filtrirno peno.



1.	Rezervoar za vodo izvlecite iz ohišja s pritiskom na vratca.
2.	Odprite pokrov. Rezervoar očistite z vodo.
3.	Pokrov in rezervoar vode lahko očistite z običajnimi tekočimi čistili, ki ne vsebujejo abrazivnih sredstev. OPOZORILO: Rezervoar ni pralen v pomivalnem stroju.
4.	Dovodno cev s filtrirno peno očistite pod tekočo vodo. Peno izperite do čistega, tako da na njej ni vidne nečistoče. Po končanem čiščenju rezervoar potisnite nazaj v ohišje do končnega položaja.

12.3 Čiščenje parnega sistema

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

Postopek lahko izvedete sami ali pa vas na to opozori informacija na prikazovalniku.

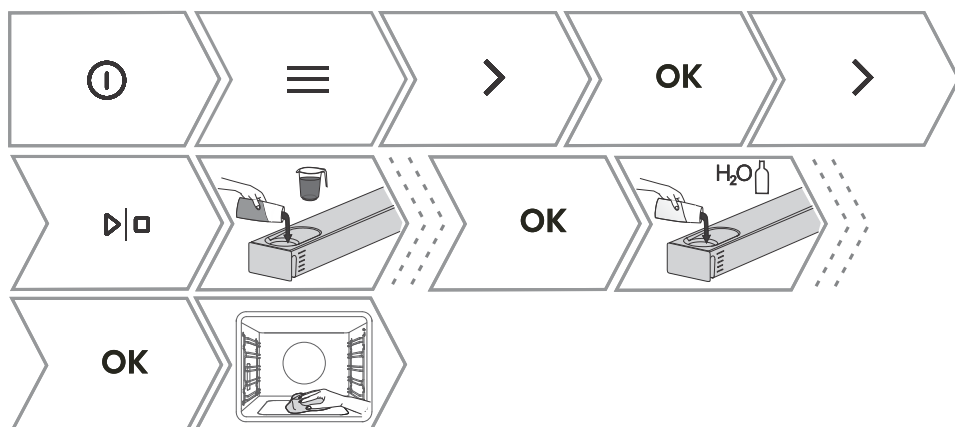
Redno izvajanje postopka dekalcinacije je nujno potrebno, saj lahko ob njegovi opustitvi naprava preneha delovati; poleg tega podaljša življenjsko dobo naprave in izboljša rezultate pečenja.



INFORMACIJA!

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

	Dekalcinacijsko sredstvo Pripravite ga tako, da priloženo sredstvo (Descaler - odstranjevalec vodnega kamna) zmešate s 0,5 l tople vode (približno 50 °C).
	Sredstvo se z mešanjem raztopi v vodi. Pripravljeni dekalcinacijsko sredstvo zlite v rezervoar.
	Sveža voda



1.	Vklopite aparat in izberite  . Z dotikanjem < ali > izberite Čiščenje . Potrdite na OK , da vstopite v podmeni.
2.	Z dotikanjem < ali > izberite Odstr. vodnega kamna . Potrdite na OK .
3.	Napolnite rezervoar s 0,5l sredstva za odstranjevanje vodnega kamna. Potrdite na OK . Postopek odstranjevanja vodnega kamna je v teku.
4.	Ko je postopek končan, se na prikazovalniku ponovno prikaže napis, da je postopek odstranjevanja vodnega kamna zaključen. V rezervoar nalijte svežo vodo za spiranje. Potrdite na OK .
5.	Po končanem postopku izpiranja se na prikazovalniku prikaže napis, da je postopek spiranja zaključen. Sedaj lahko očistite rezervoar za vodo in pečico.



OPOZORILO!

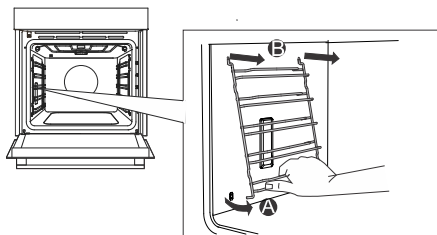
Za zagotavljanje optimalne učinkovitosti dekalcinacije in dolge življenjske dobe naprave uporabljajte zgolj priloženo dekalcinacijsko sredstvo. Ena vrečka zadostuje za en proces čiščenja. Sredstvo lahko dokupite preko servisne službe ali na spletni trgovini maintainlife.com. Uporaba drugih sredstev ne zagotavlja popolnega čiščenja, kar lahko negativno vpliva na parno funkcijo in skrajša življenjsko dobo aparata.

12.4 Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil



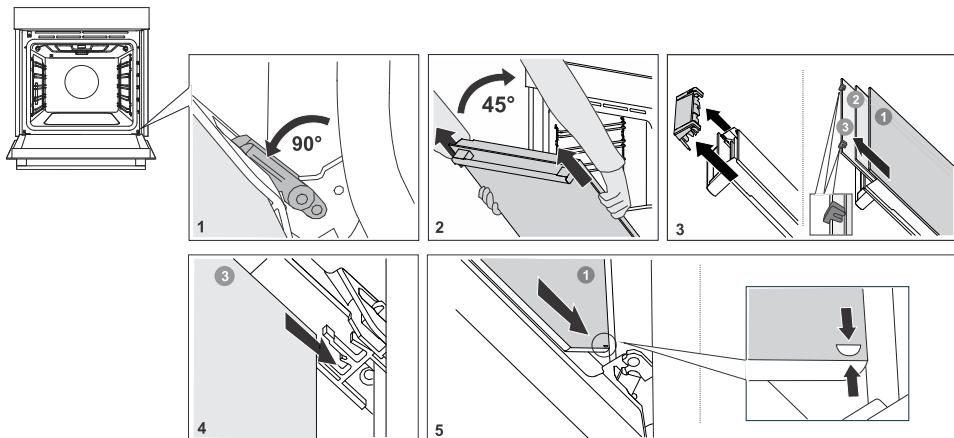
INFORMACIJA!

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.

12.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat



1.	Vrata pečice najprej popolnoma odprite.
2.	Vrata pečice so povezana s tečajji 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.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

	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.

12.6 Menjava žarnice

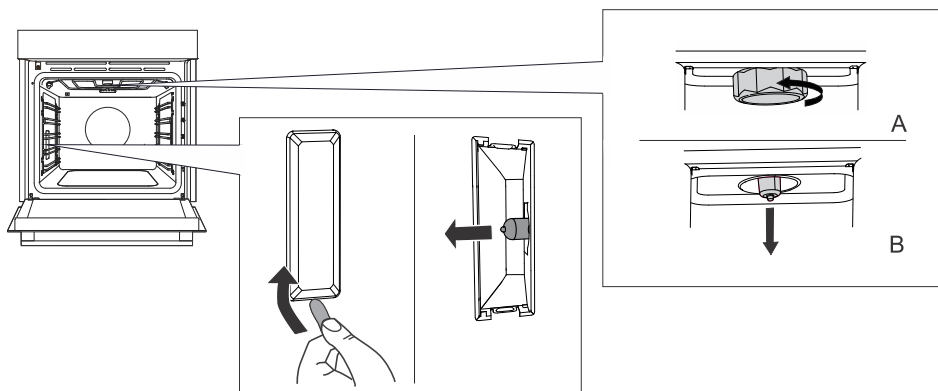
Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pribor iz pečice.

Halogenska žarnica: G9, 230 V, stranska žarnica - 25W in stropna žarnica - 40W.

**OPOZORILO!**

Žarnico menjajte samo, ko je aparat izključen iz električnega omrežja.

Pazite, da ne poškodujete emajla. Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.



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

13. Odpravljanje težav

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

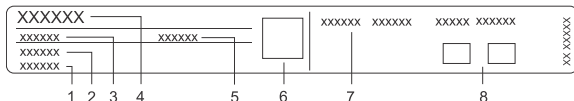
- Pred začetkom popravila je treba aparat obvezno izključiti z električnega omrežja, in sicer z izklopom varovalke ali z odstranitvijo priključne vrvice oz. vtičaja iz vtičnice.
- Nepooblaščen posegi in popravila aparata lahko povzročijo nevarnost električnega udara ter kratkega stika, zato jih ne izvajajte. 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.

13.1 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 Err X. Če je številka napake dvomestna, se prikaže Err XX.	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 Pečenje z mesno sondo, temperaturna sonda ni priključena.	Očistite vtičnico. Poskusite večkrat zaporedoma priključiti in izključiti temperaturno sondo.
Para pušča na vratih pečice.	Preverite, če je tesnilo vrat ustrezno nameščeno v utor vrat. V primeru, da ni ga ustrezno namestite.
Slabo pečenje s spodnje strani.	Preverite ali je izbran ustrezen program pečenja.
Nabiranje pare na prikazovalniku pri odpiranju vrat.	Vrata pečice odprite do konca, ne držite jih priprte.
Velika količina pare pri pečenju.	Določena hrana vsebuje veliko vode, zato je pojav večje količine pare normalen.
Pojav mesne sonde na zaslonu, čeprav ta ni v uporabi.	Vzrok napake so lahko kapljice ali umazanija v vtičnici mesne sonde. Priporočamo, da mesno sondo večkrat vstavite in odstranite, da se vtičnica očisti.
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.	

13.2 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
7. Tehnični podatki
8. Znaki skladnosti

14. Podatki o skladnosti

Vrsta radijske opreme:	Vgrajen WiFi/BLE modul
Wi-Fi indikator	
Območje delovne frekvence:	2412 ~ 2472 MHz
Največja izhodna moč:	19.99 dBm EIRP
Največji dobitok antene:	3.26 dBi
Bluetooth indikator	
Frekvenčno območje:	2402 ~ 2480 MHz
Izhod nosilnika:	10.00 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.



INFORMACIJA!

Projekt uporablja grafično knjižnico LVGL za svoj grafični uporabniški vmesnik.

15. 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.

16. 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 **	25-45	
keksi - tronivojsko	Plitki pekač		1, 4, 5	135	45-60	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	160-170 **	20-30	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	155-160 **	20-30	
kolački - dvonivojsko	Plitki pekač		1,5	140-150 **	30-45	
kolački - tronivojsko	Plitki pekač		1, 3, 5	140-150	30-50	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		3	170	30-45	
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	Visoka	4-7	
pleskavice	mrežna rešetka + pekač za prestrezanje maščobe		5	Visoka	25-40	

PEČENJE S PARO					
Jed	Oprema		 °C	 min	
torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka	2	170	30-40	 +  (nizka)
žemljice	Plitki pekač	3	180-200	20-30	 +  (visoka)
kruh	Plitki pekač	3	220	10-15	 +  (srednja)
			190	30-45	
sveža pica	Plitki pekač	1	300*	4-10	
zamrznjena pizza	Plitki pekač	2 + 4	200-220	10-20	
zamrznjena pizza	Plitki pekač	2	200-220	15-20	
kruh - pripravljena mešanica	mrežna rešetka + model	2	190-200	35-45	 +  (nizka)
kruh s sončničnimi semeni	mrežna rešetka + model	3	220	10-15	 +  (visoka)
			190	30-40	
zavitki iz listnatega testa	Plitki pekač	3	170	10-15	 +  (nizka)
			170	10-20	
pišcanec	mrežna rešetka + plitki pekač	2	200	70-90	
perutničke airfry	mrežna rešetka + plitki pekač	4	210-220	20-35***	
creme caramel (sous vide)	mrežna rešetka	3	95	40-50	
KUHANJE S PARO					
Brokoli, svež; en pekač	Perforiran pekač	3	100	15-25	
Brokoli, svež; 300 g	Perforiran pekač	3	100	13-17	

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

PEČENJE S PARO					
Grah, zamrznjen; 2,5 kg	Perforiran pekač	3	100	30-45	

Hisense
life reimagined



926512-a11

