

Hisense

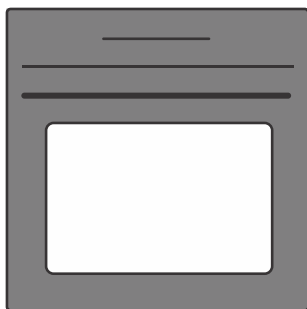
life reimagined

HR

HR

BA

UPUTE ZA UPORABU UGRADBENA PEĆNICA



Zahvaljujemo vam na povjerenju kojeg ste nam iskazali kupnjom našeg uređaja.

Za lakšu uporabu proizvoda priložili smo vam detaljne upute, koje će vam pomoći da se što brže upoznate sa svojim novim uređajem.

Najprije se uvjerite dali ste primili neoštećen uređaj. Ukoliko otkrijete kakvo transportno oštećenje, molimo vas da se obratite vašem prodavaču kod kojeg ste uređaj kupili, ili područnom skladištu odakle je proizvod bio dostavljen. Telefonski broj naći ćete na računu odnosno na otpremnici.

Upute za montažu i priključivanje isporučuju se na posebnom listu.

U uputama ćete opaziti simbole koji imaju sljedeće značenje:



INFORMACIJA!

Informacija, savjet, ideja ili preporuka



UPOZORENJE!

Upozorenje za opasnost



Vrlo je važno da upute iz korisničkog priručnika pažljivo pročitate.

Sadržaj

1. Mjere opreza	4
2. Druga važna sigurnosna upozorenja	5
3. Opis uređaja	7
3.1 Pribor uređaja	7
3.2 Upravljačka ploča	8
4. Prije prve upotrebe	9
4.1 Prvo uključivanje uređaja	9
5. Uporaba pećnice – odabir postavki pečenja	11
5.1 Profesionalni način pečenja	12
5.2 Vremenske funkcije	14
5.3 Pečenje u koracima	15
5.4 Ubrizgavanje pare tijekom postupka pečenja	16
5.5 Automatski način pečenja	18
5.6 Automatski programi	19
5.7 Odabir dodatnih funkcija	21
6. Upućivanje pečenja	23
6.1 Dodatna zapečenost – au gratin	23
7. Završetak pečenja i isključivanje pećnice	23
8. Odabir općih postavki	25
8.1 Tipke za zaključavanje	27
9. ConnectLife i povezivost (Wi-Fi)	28
9.1 Povezivanje pećnice s mobilnim uređajem	28
9.2 Postavke Wi-Fi modula	28
10. Opći savjeti i savjeti za pečenje	31
10.1 Tablica pečenja	32
10.2 Pečenje sa sondom za temperaturu	36
11. Čišćenje i održavanje	39
11.1 Čišćenje pećnice (čišćenje parom)	39
11.2 Čišćenje plitice za isparavanje	40
11.3 Čišćenje parnog sustava	41
11.4 Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica	42
11.5 Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča	42
11.6 Zamjena žarulje	43
12. Otklanjanje poteškoća	44
12.1 Tabela smetnji i grešaka u radu	44
12.2 Najlepnica – podaci o uređaju	44
13. Informacije o usklađenosti	45
14. Briga za okoliš	46
15. Testiranje kuhanja	47

1. Mjere opreza

VAŽNE MJERE OPREZA – PAŽLJIVO PROČITAJTE OVE UPUTE I ČUVAJTE IH ZA BUDUĆU UPORABU.

Uređaj mora biti priključen na fiksno ožičenje koje ima ugrađena sredstva za odspajanje. Fiksno ožičenje mora biti izvedeno u skladu s pravilima ožičenja.

Sredstva za isključenje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.

Uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata, da se spriječi pregrijavanje.

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili slično kvalificirane osobe kako bi se izbjegle opasnosti (samo za uređaje isporučene s priključnim kabelom).

Djeca starija od osam godina, kao i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom znanja i iskustva, smiju upotrebljavati uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom, odnosno ako su upoznate sa sigurnom uporabom uređaja i ako jasno razumiju opasnosti koje su povezane s njegovom uporabom. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Također ga ne smiju čistiti ili održavati bez odgovarajućeg nadzora odraslih.

UPOZORENJE: tijekom rada dostupni dijelovi uređaja mogu postati vrući. Djecu je potrebno držati podalje.

UPOZORENJE: sam uređaj i pojedini njegovi dijelovi kojima se može pristupiti mogu se jako zagrijati tijekom uporabe. Budite pažljivi i izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od osam godina nikad se ne smiju zadržavati u njegovoj blizini osim ako su pod stalnim nadzorom.

Uređaj nije namijenjen upravljanju pomoću vanjskih programskih satnih mehanizama ili daljinskih upravljačkih sustava.

Upotrebljavajte isključivo sondu za temperaturu koja je preporučena za uporabu s ovom pećnicom.

Staklena vrata odnosno šarke staklenog poklopca ploče za kuhanje (prema potrebi) ne čistite abrazivnim sredstvima ni oštrim metalnim strugačima jer oni mogu ogrepsti površinu zbog čega se staklo može razbiti.

Uređaj se ne smije čistiti parnim ili visokotlačnim čistačima jer mogu prouzročiti strujni udar.

UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje uvjerite se da je uređaj isključen iz električnog napajanja, jer ćete time spriječiti opasnost električnog udara.

Nikada ne ulijevajte vodu izravno na dno otvora pećnice. Zbog razlika u temperaturi može se oštetiti emajl.

2. Druga važna sigurnosna upozorenja

Uređaj je namijenjen uporabi u kućanstvu. Nemojte ga koristiti u bilo kakve druge svrhe, npr. za zagrijavanje prostorija, sušenje životinja, papira, tkanina ili bilja, je u takvim slučajevima postoji opasnost ozljeda ili izbijanja požara.

Uređaj mora biti priključen na fiksno ožičenje koje ima ugrađena sredstva za odspajanje. Fiksno ožičenje mora biti izvedeno u skladu s pravilima ožičenja.

Preporučujemo da (zbog težine uređaja) najmanje dvije osobe nose i montiraju uređaj.

Uređaj ne podižite držeći ga za ručku vrata.

Šarke vrata pećnice mogu se oštetiti kada su pod prekomjernim opterećenjem. Nemojte stajati ili sjediti na otvorenim vratima pećnice i naslanjati se na njih. Također ne stavljajte teške predmete na vrata pećnice.

Ako se kabeli za napajanje drugih uređaja koji se nalaze u blizini pećnice zapetljaju u vrata pećnice, mogu se oštetiti, što može uzrokovati kratki spoj. Stoga provjerite jesu li kabeli za napajanje drugih uređaja na sigurnoj udaljenosti.

Pazite da otvori za provjetranje nisu pokriveni ili blokirani na neki drugi način.

Zidove pećnice ne oblažite aluminijskom folijom i na dno pećnice ne stavljajte pladnjeve za pečenje ili druge posude. Time bi se smanjila cirkulacija zraka u pećnici, ometao i usporio proces pečenja i uništio emaljirani premaz.

Preporučujemo da izbjegavate otvaranje vrata pećnice tijekom pečenja, jer se tako povećava potrošnja energije i nakupljanje kondenzata.

Na kraju pečenja, ali i tijekom pečenja pažljivo otvarajte vrata pećnice jer postoji opasnost od opekline.

Kako biste spriječili nakupljanje kamenca, ostavite vrata pećnice otvorena nakon pečenja ili uporabe pećnice da se otvor pećnice ohladi na sobnu temperaturu.

Pećnicu očistite kada se potpuno ohladi.

Do eventualnih nesklada u nijansama boja između različitih uređaja ili sastavnih elemenata unutar jedne dizajnerske linije može doći uslijed različitih čimbenika, kao što su npr. različiti kutovi pod kojima gledamo uređaj, različita boja pozadine, materijali, ili sama osvjetljenost prostora.

Ne upotrebljavajte aparat ako je oštećen. Odspojite uređaj s napajanja i nazovite ovlašteni servis.

Pećnica se može sigurno upotrebljavati s vodilicama za tavu za pečenje ili bez njih.

Nemojte spremati predmete u pećnicu jer to može izazvati opasnost kad je pećnica uključena.

Prije nego što priključite uređaj na mrežno napajanje, ostavite ga na sobnoj temperaturi neko vrijeme kako bi se sve komponente prilagodile sobnoj temperaturi. Za neke bi komponente, osobito za pumpu, moglo biti opasno ako je pećnica spremljena na temperaturi blizu točke zamrzavanja ili ispod nje.

Ne upotrebljavajte uređaj u okruženju hladnijem od 5 °C. Ako se uređaj uključuje u takvim uvjetima, pumpa se može oštetiti.

Ne upotrebljavajte destiliranu vodu, vodu iz slavine s visokim udjelom klora ili druge slične tekućine.

Prilikom pečenja s ubrizgavanjem pare uvijek potpuno otvorite vrata pećnice nakon završetka pečenja. Ne napravite li to, para koja se diže iz otvora pećnice mogla bi utjecati na rad upravljačke jedinice.

Skinite ljepljivu traku s upravljačke jedinice nakon postavljanja uređaja u ormarić. Ako to ne učinite, može doći do kvara spremnika.

Posudu za isparavanje stavite u uređaj samo pri pečenju ubrizgavanjem pare. Kad ne koristite funkciju ubrizgavanja pare, uklonite je.

Pliticu za isparavanje izvadite i zamijenite tek nakon što se pećnica potpuno ohladi.



UPOZORENJE!

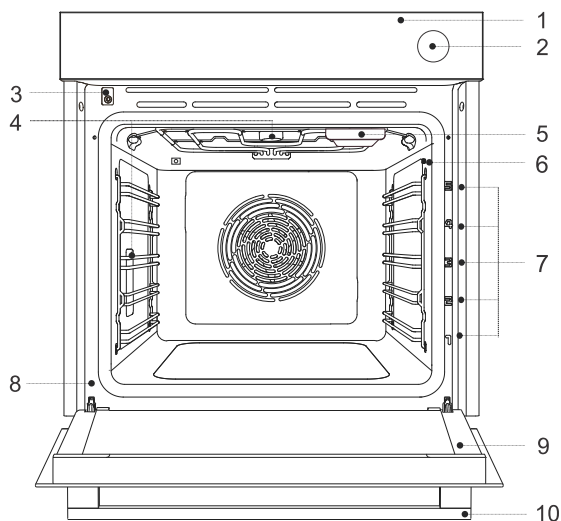
Prije priključenja uređaja detaljno proučite upute za uporabu. Otklanjanje kvarova, odnosno reklamacije koja je nastala zbog nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nije predmet garancije.

3. Opis uređaja



UPOZORENJE!

Funkcije uređaja i pribor ovise o modelu.



1. Upravljačka ploča
2. Tipka spremnika za vodu
3. Osvjetljenje
4. Posuda isparivača
5. Utičnica za temperaturnu sondu
6. Vodilice – razine rešetki
7. Oznaka
8. Vrata pećnice
9. Ručka vrata

3.1 Pribor uređaja

Prekidač na vratima pećnice

Prekidač isključuje rad grijača i ventilaciju u pećnici kada se vrata pećnice otvore tijekom rada.

Vodilice

Žičane vodilice – uvijek umetnite žičanu rešetku i pladanj za pečenje u vodilicu.

Fiksne izvlačne vodilice – postavite opremu na vodilicu. Na istu vodilicu možete postaviti rešetku zajedno s posudom za skupljanje tekućine.

NAPOMENA: vodilice za umetanje opreme broje se odozdo prema gore.

Oprema i pribor pećnice

1. **Žičana rešetka** – upotrebljava se za pečenje na žaru ili kao potpora za tavu, pladanj za pečenje ili posudu za pečenje.

NAPOMENA: prilikom umetanja žičane rešetke u vodilicu, uvijek pazite da je povišeni dio na stražnjoj i gornjoj strani.

Na žičanoj rešetki nalazi se sigurnosni zasun. Stoga žičanu rešetku treba lagano podići sprijeda prilikom izvlačenja iz pećnice.

2. **Plitki pladanj za pečenje** – upotrebljava se za pogače i male kolače. Može se upotrebljavati i kao posuda za skupljanje tekućine.

NAPOMENA: plitki pladanj za pečenje može se deformirati kada se zagrije u pećnici. Kada se ohladi, vraća se u prvobitno stanje. Deformacija ne utječe na njegovu funkcionalnost.

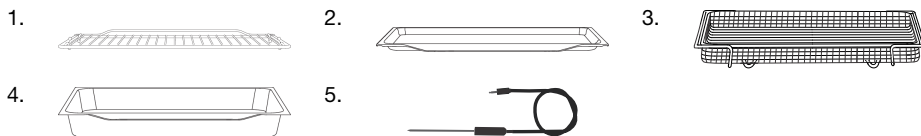
3. **Mrežasta rešetka Airfry** – (pladanj za pečenje s rupama) koji se upotrebljava za pečenje sa sustavima koji imaju ubrizgavanje pare i za prženje vrućim zrakom. Rupe omogućuju bolji protok zraka oko hrane i pridonose većoj hrskavosti.

Prilikom pečenja hrane s većim udjelom tekućine (voda, mast), umetnite plitki ili duboki univerzalni pladanj za pečenje jednu policu niže.

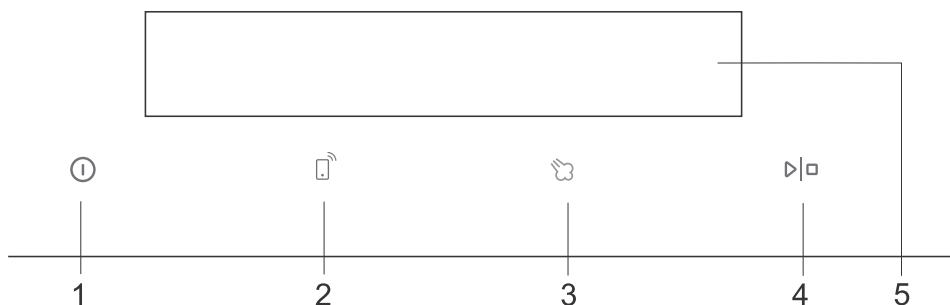
4. **Duboka višenamjenska posuda za pečenje** – upotrebljava se za pečenje povrća i vlažnih peciva. Može se upotrebljavati i kao posuda za skupljanje tekućine.

NAPOMENA: nikad ne stavljajte duboku višenamjensku (ili univerzalnu) posudu za pečenje u prvu vodilicu tijekom pečenja.










5. Temperaturna sonda za meso - (BAKESENSOR)



3.2 Upravljačka ploča



Tipka	Uporaba
1	Uključivanje i isključivanje pećnice
2	Podešavanje veze (Wi-Fi)
3	Dodatak pare
4	Pokretanje i zaustavljanje Potvrda postavke
5	<p>Prikaz trenutačnih postavki u pećnici.</p> <p> Osvjetljeni dio linije - prikazuje trenutno odabrano polje od A do E.</p> <p> Strelica - prikazuje odabranu osnovnu postavku (pro bake), (auto bake), (extra bake).</p>

Tipkovni prečac:			
	 4 s		
Kratko dodirnite tipku – za potvrdu postavke.	Pritisnite i zadržite tipku (4 sekunde) – za dodatne postavke.	Okrenite gumb – za prebacivanje između postavki i odaberite postavke.	Pritisnite gumb – za potvrdu odabira.
			
Prvi korak	Srednji korak	Čekanje/Implementacija	Neobavezan korak
 INFORMACIJA! Za bolje reagiranje tipki dodirnite ih velikim dijelom vrha prsta. Svaki put kad pritisnete tipku, to će se potvrditi zvučnim signalom (kad je ova funkcija dostupna).			

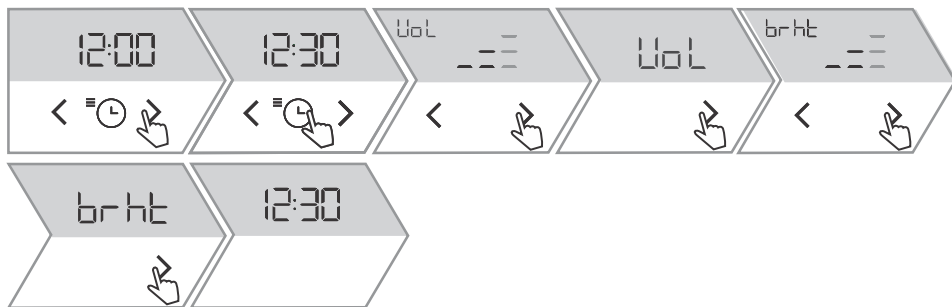
4. Prije prve upotrebe

1.	Uklonite pribor za pećnicu i svu ambalažu (karton, polistirensku pjenu).
2.	Obrišite pribor za pećnicu i unutrašnjost vlažnom krpom. Ne upotrebljavajte abrazivne krpe ili abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje.
3.	Uključite pećnicu (pogledajte odjeljak 4.1 <i>Prvo uključivanje uređaja</i>)
4.	Zagrijte pećnicu na 250 °C približno jedan sat pomoću gornjeg i donjeg sustava grijača (pogledajte poglavlje Profesionalni način pečenja).
NAPOMENA: tijekom zagrijavanja oslobađa se karakteristični miris "po novom", pa tijekom tog vremena temeljito prozračite prostoriju.	

4.1 Prvo uključivanje uređaja

Nakon što prvi put uključite uređaj ili nakon dužeg nestanka električne energije, na zaslonu će zasvijetliti 12:00.

Prvo odaberite i potvrdite osnovne postavke u nastavku (točno vrijeme, glasnoću zvučnog signala i osvjetljenje zaslona).



1.		Tipkom < ili > podesite točno vrijeme. Potvrdite svoj odabir tipkom ☺ .
2.		Na zaslonu će se prikazati VoL . Tipkom < ili > povećajte ili smanjite glasnoću zvučnih signala.
3.		Kad dodirnete > na zaslonu će se prikazati brht . Tipkom < ili > povećajte ili smanjite intenzitet osvjetljenja zaslona.
4.		Za izlazak iz osnovnih postavki dodirnite > .

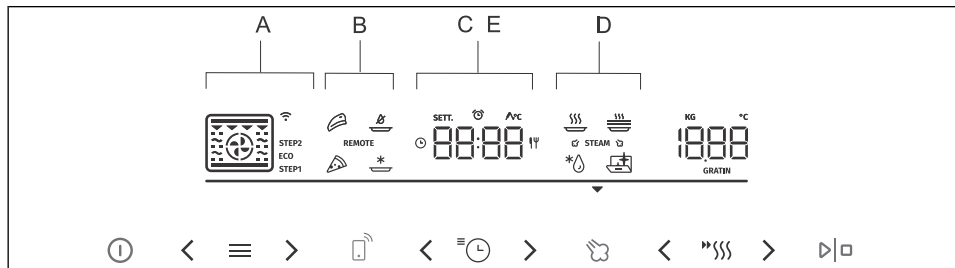
Provjera tvrdoće vode

Čišćenje parnog sustava ovisi i o učestalosti pečenja s ubrizgavanjem pare i o tvrdoći vode koja se upotrebljava.

Namočite testnu papirnatu traku (isporučenu s uređajem) u vodi jednu (1) sekundu. Pričekajte jednu minutu, a zatim zabilježite broj pruga na papiru (pogledajte poglavlje 8. *Odabir opcijih postavki*):

4 zelene pruge – tvrdoća 1	1 crvena pruga – tvrdoća 2	2 crvene pruge – tvrdoća 3
3 crvene pruge – tvrdoća 4	4 crvene pruge – tvrdoća 5	

5. Uporaba pećnice – odabir postavki pečenja

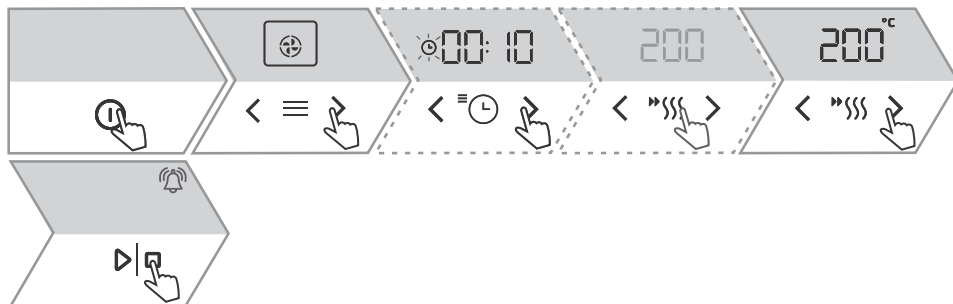


Tipka	Uporaba
<	Lijeva tipka za odabir
☰	Tipka za odabir pečenja. Dodirom tipke možete odabrati:
Pr □	A Profesionalni način rada Pro – omogućuje podešavanje parametara pečenja (sustav pečenja, temperaturu, brzo zagrijavanje i vrijeme pečenja) po vlastitom nađenju.
Auto	B Automatski način rada Auto – posebni pohranjeni programi koje također možete promijeniti.
Pr □	C Automatski programi ProG (Pr01 do Pr22)
□hr	D Dodatne funkcije Othr
SEtt	E Opće postavke SEtt
>	Desna tipka za odabir
☰⌚	Tipka za podešavanje funkcija vremena i općih postavki
»sss	Tipka za podešavanje funkcije brzog zagrijavanja i funkcije gratiniranja
NAPOMENA: na zaslonu svijetle samo tipke koje se mogu upotrebljavati za podešavanje i potvrdu odabrane postavke.	
Simbol	Značenje
□	Sustavi za pečenje
Wi-Fi	Wi-Fi/povezivost
REMOTE	Uključivanje daljinskog upravljanja pećnicom
STEP1	Pečenje u koracima (STEP1, STEP2)
⌚	Funkcija vremena – vrijeme pečenja
⌚	Funkcija vremena – odgođeni završetak
⌚	Odbrojavanje minuta
AvC	Temperaturna sonda za meso
☁ STEAM ☁	Funkcija STEAM za dodavanje pare tijekom pečenja.
»sss	Brzo prethodno zagrijavanje
GRATIN	Funkcija GRATIN za dodatnu gornju koru na kraju pečenja.

NAPOMENA: neki simboli na zaslonu izgledaju blago osvijetljeni (funkcija je u stanju pripravnosti). Pritisnete li tipku za odabir simbola i potvrdite ga, intenzitet simbola će se povećati. Tada je funkcija aktivna.

5.1 Profesionalni način pečenja

Ova funkcija omogućuje slobodno namještanje parametara pečenja – sustava pečenja, temperature, brzog zagrijavanja i vremena pečenja – prema željama korisnika.














1.	Uključite pećnicu. Na nekoliko sekundi prikazat će se Pro , a zatim se prikazuju postavke pećnice koje su poništene.
2.	Tipkom < ili > podesite sustav pečenja (pogledajte tablicu Odabir sustava pečenja) i temperaturu.
3.	Upotrijebite brzo zagrijavanje kako bi se pećnicu što prije zagrijala na željenu temperaturu. Kad dodirnete ”””, simbol zasvijetli. Kad se dosegne podešena temperatura, oglasi se zvučni signal. Na zaslonu će se prikazati door . Otvorite vrata i umetnite posudu. Program automatski nastavlja pečenje s odabranim postavkama.
4.	Osim toga, možete podesiti: <ul style="list-style-type: none"> - vremenske funkcije (pogledajte poglavlje 5.2 <i>Vremenske funkcije</i>) - pečenje po koracima (pogledajte poglavlje 5.3 <i>Pečenje u koracima</i>) - funkciju gratiniranja (pogledajte poglavlje 6.1 <i>Dodatna zapečenost – au gratin</i>) - dodavanje pare (pogledajte poglavlje 5.4 <i>Ubrzavanje pare tijekom postupka pečenja</i>)
5.	Za početak kuhanja dodirnite ▷ □ .

Odabir sustava za kuhanje




Simbol	Uporaba
	VRUĆI ZRAK Vrući zrak omogućuje bolju cirkulaciju zraka oko posude. Na taj način više suši površinu i stvara deblju koru. Za pečenje mesa, kolača i povrća te za sušenje hrane na jednoj ili više razina u isto vrijeme.
	GORNJI I DONJI GRIJAČ Ovaj sustav upotrebljavajte za konvencionalno pečenje na jednoj rešetki, za pripremanje souffléa i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje).

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Simbol	Uporaba
	SUSTAV ZA PIZZE Ovaj sustav optimalan je za pečenje pizza i tijesta s većim udjelom vode. Upotrijebite ga za pečenje na jednoj rešetki, kada želite da se hrana brže pripremi i da bude hrskava.
 ☑ STEAM ☑	INTENZIVNO PEČENJE ¹⁾ Ova metoda pečenja daje hrani hrskavu koricu, bez dodanih masti. To je zdrava verzija "brze hrane" s nižim sadržajem kalorija. Pogodno za male komade mesa, ribu, povrće i prethodno pečene zamrznute proizvode (krumpirići, pileći medaljoni). Uz dodatak pare bolje se peče gornji sloj i stvara se hrskava korica.
	ROŠTILJ S VRUĆIM ZRAKOM Vrući zrak omogućuje bolji protok vrućeg zraka oko hrane, čime se isušuje površina. U kombinaciji s grijačem ili gornjim grijačem roštilja boja će postati intenzivnija. Za brže pečenje mesa i povrća.
	TURBOPEČENJE Za jela koja trebaju biti hrskava sa svih strana. Sustav je također prikladan kao prvi korak u načinu pečenja u koracima jer omogućuje brzo posmeđivanje površine u prvoj fazi i sporo pečenje u drugoj fazi. Meso će biti sočno s lijepom smeđom korom.
	VELIKI ROŠTILJ Za pečenje velikih količina plosnate hrane (tostirani kruh, kanapei, kobasice za roštiljanje, odresci, riba, ražnjići itd.), za kuhanje gratinirane hrane i za postizanje lijepe hrskave korice. Grijači postavljeni na vrh pećnice ravnomjerno zagrijavaju cijelu površinu. Maksimalna dopuštena temperatura je 240 °C.
	LAGANO PEČENJE Za lagano i kontrolirano sporo pečenje osjetljive hrane (mekanih dijelova mesa) i pečenje tijesta s hrskavim dnom.
 ☑ STEAM ☑	GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM ¹⁾ Za ravnomjerno pečenje jela na jednoj razini i pripremu suflea. Dodatak pare više peče gornji sloj hrane i stvara veću hrskavost.
 ☑ STEAM ☑	VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM ¹⁾ Za pečenje peradi i grilovanje velikih komada mesa. Dodatak pare više peče gornji sloj hrane i stvara veću hrskavost.
	VELIKI ROŠTILJ I DONJI GRIJAČ Za brže pečenje na jednoj rešetki i za hrskaviji i smeđiji vrh tijesta.
	ROŠTILJ S DONJIM GRIJAČEM I VENTILATOROM Za optimalno pečenje tijesta od kvasca, svih vrsta kruha, te za konzerviranje hrane.
 ECO	ECO (SPORO PEČENJE) ²⁾ Za lagano, sporo i ravnomjerno pečenje mesa, ribe i peciva na jednoj razini. Ovaj način pečenja zadržava veći udio vode u mesu, što ga čini sočnijim i mekšim, dok tijesto postaje ravnomjerno zapečeno. Upotrebljava se za temperature u rasponu od 140 °C do 220 °C.
NAPOMENA: za sve sustave moguće je upotrebljavati funkciju gratiniranja (pogledajte poglavlje 6.1 <i>Dodatna zapečenost – au gratin</i>).	



¹⁾ Sustavi također omogućuju ubrizgavanje pare tijekom pečenja (pogledajte poglavlje 5.4 *Ubrizgavanje pare tijekom postupka pečenja*).

5.2 Vremenske funkcije

Symbol	Opis	Uporaba
	Vrijeme pečenja	U ovom načinu možete odrediti trajanje rada pećnice.
	Odbrojavanje minuta	Odbrojavanje minuta radi neovisno o radu pećnice. Nakon isteka podešenog vremena, uređaj se ne uključuje i ne isključuje automatski.
	Odgođeni završetak	Upotrijebite ovaj način rada kad želite da se hrana u pećnici počne peći s vremenskom odgodom. Unesite trajanje i željeno vrijeme završetka pečenja. Uređaj se automatski pokreće i završava s radom u željeno vrijeme.




Podešavanje vremena pečenja



1. Tipkom < ili > podesite željeno vrijeme pečenja. Na zaslonu će se prikazati  .
2. Za početak kuhanja dodirnite  .

Podešavanje alarma



1. Kad dodirnete  , na zaslonu će se prikazati  . Tipkom < ili > podesite trajanje odbrojavanja minuta. Potvrdite postavku dodirnom  .
Maksimalna moguća postavka je 24 sata.
NAPOMENA: ako je uređaj isključen, odbrojavanje minuta i dalje će biti aktivno.

Postavljanje odgođenog završetka



1.	Prvo podesite vrijeme pečenja. Tipkom < ili > podesite željeno vrijeme pečenja. Na zaslonu će se prikazati ☀ . <i>Primjer: vrijeme pečenja 2 sata</i>
2.	Dvostrukim dodirnom ☀ na zaslonu će se prikazati ⏸ .
3.	Tipkom < ili > podesite vrijeme u koje želite da jelo bude spremno. Na zaslonu se prikazuje željeno vrijeme završetka. <i>Primjer: pečenje završava u 18:00</i>
4.	Za početak kuhanja dodirnite ▷ ◻ . Pećnica prelazi u djelomično stanje pripravnosti dok čeka da se uključi (zaslon se isključuje). Odabrane postavke automatski se uključuju i isključuju u odabrano vrijeme. <i>Primjer: pečenje počinje u 16:00, pečenje završava u 18:00</i>
Vrijeme završetka pečenja i sat će se naizmjenično izmjenjivati na prikaznoj jedinici. Nakon isteka podešenog vremena, pećnica automatski prestaje raditi. Na zaslonu će se prikazati End. Oglašava se kratki zvučni signal.	



INFORMACIJA!

Odabranu funkciju vremena možete ponovno podesiti na 00:00 istovremenim dodirivanjem tipke < ili > .



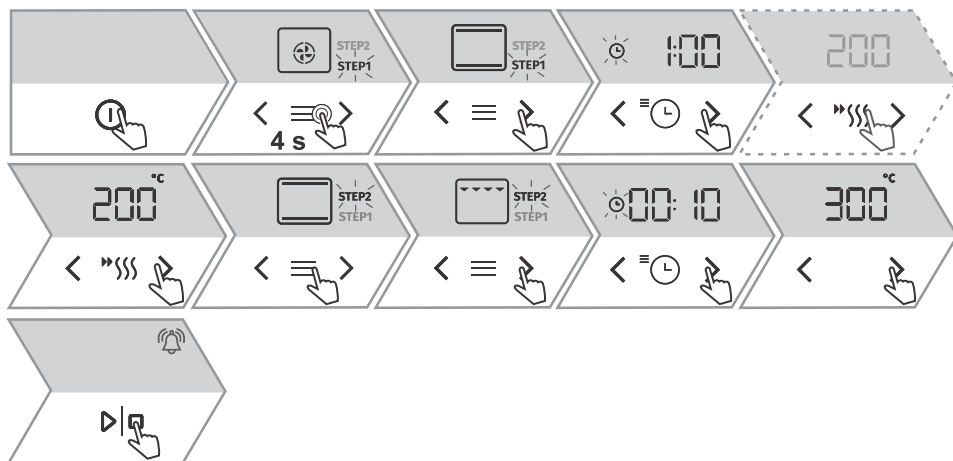
UPOZORENJE!






Ova funkcija nije prikladna za hranu koja zahtijeva brzo zagrijavanje.

Kvarljivu hranu ne smijete dugo držati u pećnici. Prije upotrebe ovog načina rada provjerite je li sat na uređaju točno podešen.

5.3 Pečenje u koracima

Ova funkcija omogućuje pečenje u dva koraka ili dvije faze (dva uzastopna koraka pečenja kombiniraju se u jedan postupak pečenja).





1.	1. KORAK 1. Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana postavka pećnice.
2.	Nakon dugog dodira (4 sekunde) na tipku  , na zaslonu će se prikazati STEP1 (prvi korak pripreme jela). Podesite sustav pečenja, vrijeme i temperaturu. Također možete odabrati brzo zagrijavanje.
3.	2. KORAK 2. Ponovnim dodirom tipke  , na zaslonu će se prikazati STEP2 (drugi korak pripreme jela; prvi korak već je podešen).
4.	Podesite sustav pečenja, vrijeme i temperaturu. Također možete promijeniti oba koraka prije početka pečenja. Dodirivanjem tipke  , možete mijenjati između dva koraka.
5.	Za početak kuhanja dodirnite  . Pećnica najprije počinje raditi s postavkama za prvi korak.
6.	Kuhanje u koracima može se poništiti pritiskom tipke  na četiri sekunde.



5.4 Ubrizgavanje pare tijekom postupka pečenja

Dodatak pare više peče gornji sloj hrane i stvara veću hrskavost.

Voda iz spremnika kontrolirano kaplje u spremnik koji se postavlja uz gornje grijače elemente. Samo prava količina pare stvorene na taj način bolje peče gornji sloj hrane i poboljšava njezinu hrskavost, dok unutrašnjost hrane ostaje mekana i prhka. Preporučuje se uporaba sustava za dodavanje pare prilikom pečenja proizvoda kao što su kruh, svježe pecivo, rolade i kolači, te prilikom pečenja malih komada peradi i povrća.

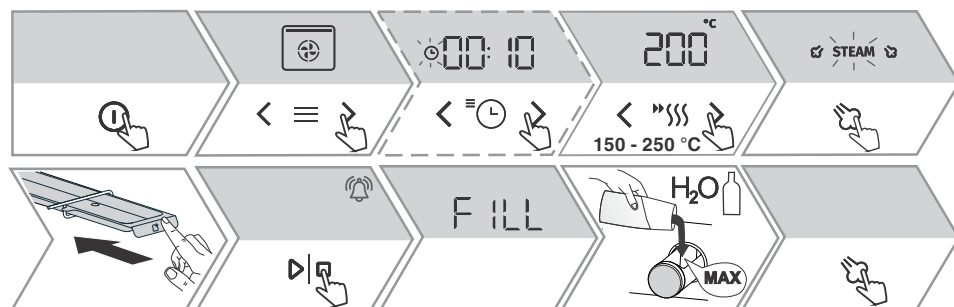
INFORMACIJA!









Ubrizgavanje pare tijekom postupka pečenja dostupno je uz konvencionalni sustav za pečenje s ventilatorom, veliki roštilj s ventilatorom i prženje zrakom. Osim odabranog sustava pečenja, na prikaznoj jedinici pojavit će se simbol  STEAM .

Simbol za dodavanje pare  STEAM  prikazuje se na zaslonu (lagano svijetli) ako je odabrana temperatura iznad 150 °C.

Predgrijavanje u sustavima s ubrizgavanjem pare ne može se podesiti. Odgovarajući učinak pare postiže se ako je funkcija uključena dok je pećnica još hladna.

Tijekom zagrijavanja pećnice plitica za isparavanje može se deformirati, ali to ne utječe na njezinu funkciju.



1.	Umetnite posudu za isparavanje s desne strane, ispod stropa pećnice.
2.	Dodirnite  . Simbol  STEAM  svijetli na zaslonu.
3.	Za početak kuhanja dodirnite  . Na zaslonu će se prikazati FILL .
4.	Napunite spremnik za vodu (pogledajte poglavlje Punjenje spremnika za vodu u nastavku) i ponovno dodirnite  .
5.	Funkcija (dodavanje pare tijekom pečenja) također se može isključiti tijekom pečenja. Dodirnite  . Simbol  STEAM  ostaje djelomično osvijetljen na zaslonu.

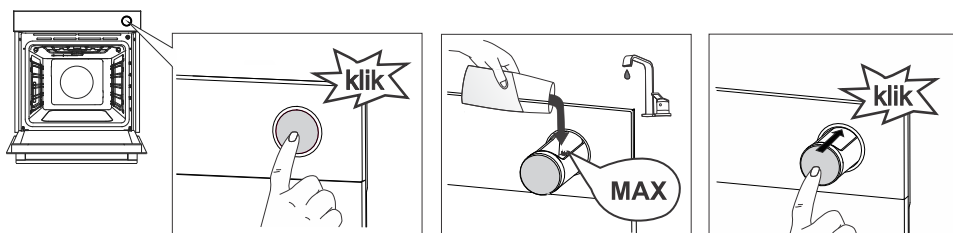
Punjenje spremnika za vodu

Spremnik za vodu omogućuje samostalno uvlačenje vode u pećnicu. Zapremnina spremnika je približno 1,3 dl.

Uvijek napunite spremnik čistom vodom iz vodovodne mreže ili flaširanom vodom bez dodatnih dodataka. Voda u spremniku mora imati sobnu temperaturu od približno 20 °C (+/- 10 °C).

INFORMACIJA!

Spremnik za vodu ne može se ukloniti iz uređaja.




1..	Uklonite spremnik za vodu iz kućišta pritiskom na gumb. Kada pritisnete gumb, spremnik će iskočiti.
2..	Ulijte vodu do oznake MAX na spremniku za vodu.
3..	Spremnik za vodu pritišćite natrag u kućište dokle god će ići (uglaviti će se na svoje mjesto).

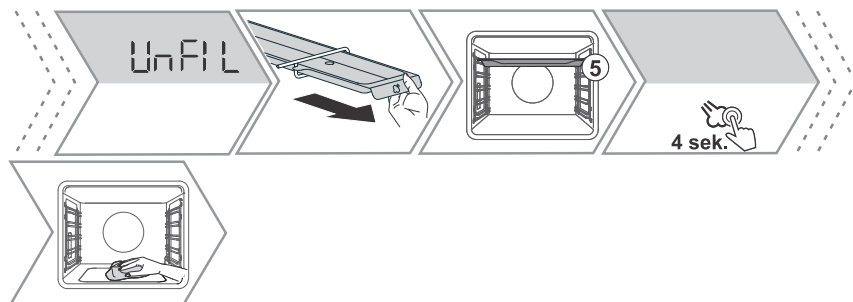
UPOZORENJE!



Ako ne poštuju oznaku **MAX** i ulijete previše vode u spremnik, višak vode može se prolići na tlo kroz razmak između poklopca spremnika i spremnika.


Ne upotrebljavajte destiliranu vodu, vodu iz slavine s visokim udjelom klora ili druge slične tekućine. Upotrebljavajte samo svježiju vodu iz slavine, omekšanu vodu ili negaziranu mineralnu vodu.

Pražnjenje spremnika za vodu

Nakon što se pećnica ohladi, ako ste tijekom pečenja upotrebljavali funkciju pare , na zaslonu će se prikazati **UnFIL** za pražnjenje spremnika za vodu.

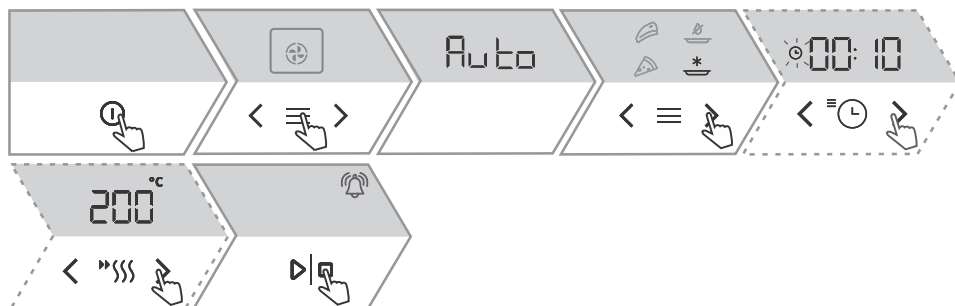





1.	Izvadite jelo iz pećnice.
2.	- Kako biste odmah ispraznili vodu iz spremnika, izvadite posudu za isparavanje i umetnite posudu za pečenje na 5. razinu. Pritisnite i zadržite tipku  . Započinje proces pražnjenja vode iz spremnika. Kada je proces završen, izvadite posudu za pečenje s vodom iz pećnice i dobro obrišite pećnicu da bude suha. - Za kasnije ispuštanje vode iz spremnika dodirnite  . To znači da kasnije želite isprazniti spremnik za vodu.
3.	Nakon uporabe očistite posudu za isparavanje i parni sustav (pogledajte poglavlja 11.3 Čišćenje parnog sustava).

NAPOMENA: Ako ne izvedete postupak nakon što se na zaslonu prikaže **UnFIL**, prikazat će se ponovno na zaslonu sljedeći put kad budete upotrebljavali pećnicu. Spremnik za vodu može se isprazniti u bilo kojem trenutku dugim pritiskom na .



5.5 Automatski način pečenja





U ovom načinu rada možete birati između posebnih operativnih sustava.



1.	Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana postavka pećnice.
2.	Dodirnite  . Na nekoliko sekundi prikazat će se Auto , a zatim će se prikazati automatski sustavi. Dodirivanjem tipke  ili  , prvo odaberite sustav (pogledajte tablicu u nastavku). Prikazuju se pohranjene vrijednosti. Možete promijeniti temperaturu i trajanje pečenja.

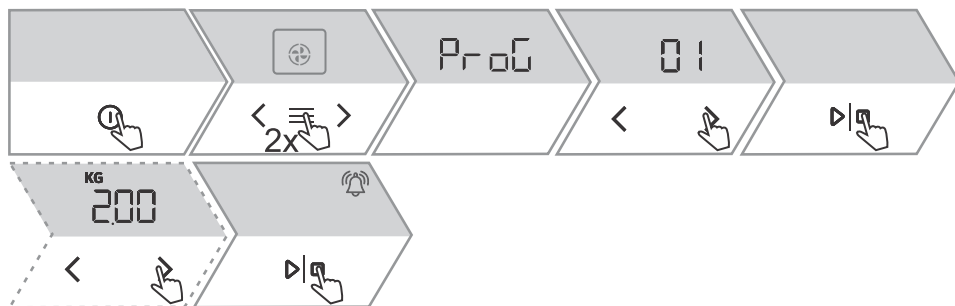
Nastavak tabele sa prethodne stranice

3.	Za početak kuhanja dodirnite   .
4.	Neka jela također uključuju funkciju brzog zagrijavanja. Znak će biti potpuno osvijetljen. Kad se dosegne podešena temperatura, oglasit će se zvučni signal. Na zaslonu će se prikazati door . Otvorite vrata i umetnite posudu. Program automatski nastavlja pečenje s odabranim postavkama.

Simbol	Uporaba
	PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE Ova metoda omogućuje pečenje zamrznute hrane u kraćem vremenu bez prethodnog zagrijavanja. Optimalno za predpečene zamrznute proizvode (pekarske proizvode, kroasane, lasanje, pomfrit, pileće medaljone), meso i povrće.
	SUSTAV ZA PIZZE Ovaj sustav optimalan je za pečenje pizza i tijesta s većim udjelom vode. Upotrijebite ga za pečenje na jednoj rešetki, kada želite da se hrana brže pripremi i da bude hrskava.
	SUSTAV ZA MESO Za optimalnu pripremu mesa. Prije pečenja, zapecite meso sa svih strana u tavi s vrućim uljem. Ova metoda pripreme sačuvat će njegovu sočnost. Pogodna je za komade mesa kao što su pečena govedina, fileti govedine, odresci leđa itd.
	PRŽENJE ZRAKOM Ova metoda pečenja daje hrani hrskavu koricu, bez dodanih masti. To je zdrava verzija "brze hrane" s nižim sadržajem kalorija. Pogodno za male komade mesa, ribu, povrće i prethodno pečene zamrznute proizvode (krumpirići, pileći medaljoni).

5.6 Automatski programi

U automatskom načinu rada možete birati između brojnih automatskih programa (uređaj će preporučiti optimalnu metodu pečenja, temperaturu i trajanje pečenja ovisno o vrsti navedene hrane).



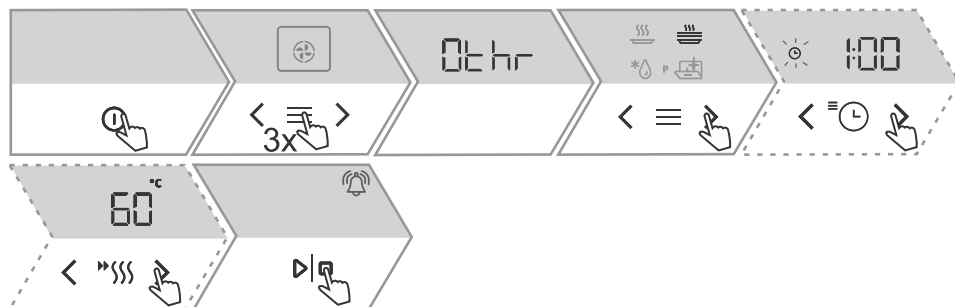
1.	Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana postavka pećnice.
2.	Dvostrukim dodirnom tipke \equiv , na zaslonu će se kratko prikazati ProG , a zatim će se prikazati automatski programi. Dodirivanjem tipke \langle ili \rangle odaberite program (pogledajte tablicu u nastavku). Potvrdite svoj odabir tipkom \triangleright □ . Ovisno o željenom jelu, uređaj će preporučiti optimalan način grijanja, temperaturu i trajanje pečenja. Ako je moguće, možete podesiti težinu jela.
3.	Za početak kuhanja dodirnite \triangleright □ .






Oznaka	Naziv programa	Oprema	Razina.	Zagrijavanje	Okretanje
Pr01	Strojni keksi	plitki lim za pečenje	3	da	ne
Pr02	Cupcake	plitki lim za pečenje	3	da	ne
Pr03	Biskvitna torta	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	da	ne
Pr04	Sitni kolači od dizanog tijesta	plitki lim za pečenje	2	da	ne
Pr05	Kolači od lisnatog tijesta	plitki lim za pečenje	2	da	ne
Pr06	pita od jabuka	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr07	Savijača od jabuka	plitki lim za pečenje	2	ne	ne
Pr08	čokoladni soufflé	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	3	da	ne
Pr09	Dizanje i fermentacija	plitki lim za pečenje	2	ne	ne
Pr10	Kruh	plitki lim za pečenje	2	ne	ne
Pr11	Svinjeće pečenje	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr12	pečena govedina	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr13	perad – cijela	žičana rešetka s pliticom za masnoću	2	ne	nakon 2/3 vremena kuhanja
Pr14	perad – manji komadi	žičana rešetka s pliticom za masnoću	3	ne	nakon 2/3 vremena kuhanja
Pr15	Mesna štruca	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne





Nastavak tabele sa prethodne stranice

Oznaka	Naziv programa	Oprema	Razina.	Zagrijavanje	Okretanje
Pr16	goveđi odrezak pečen u pećnici	žičana rešetka s pliticom za masnoću	4	ne	nakon 2/3 vremena kuhanja
Pr17	meso – sporo pečenje	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr18	pečena riba ili riba na žaru	žičana rešetka s pliticom za masnoću	4	ne	nakon 2/3 vremena kuhanja
Pr19	pečeni krumpir – pekarski	višenamjenska duboka posuda za pečenje	3	ne	ne
Pr20	Nabujak od povrća	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr21	Lazanje	posuda za pečenje / posuda na žičanoj rešetki	2	ne	ne
Pr22	Pizza	plitki lim za pečenje	1	da	ne

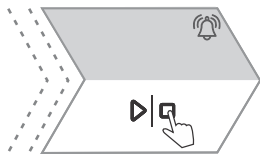
5.7 Odabir dodatnih funkcija




1. Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana postavka pećnice.
2. Uzastopnim dodirivanjem tipke , na zaslonu će se kratko prikazati **Othr**, a zatim će se prikazati dodatne funkcije. Tipkom  ili  odaberite funkciju (pogledajte tablicu u nastavku). Prikazuju se pohranjene vrijednosti. Neke funkcije omogućuju podešavanje temperature i vremena pečenja.
3. Za početak pečenja, dodirnite  .

Simbol	Uporaba
	<p>Odmrzavanje Ovu funkciju upotrebljavajte za polagano odmrzavanje zamrznute hrane (kolači, tijesto, kruh, peciva i zamrznuto voće). Na polovini vremena odmrzavanja okrenite namirnicu, promiješajte je i razdvojite komade ako su zalijepljeni.</p>
	<p>Podgrijavanje Koristi se za održavanje topline već pripremljenih jela. Možete podesiti temperaturu.</p>
	<p>Zagrijavanje tanjura Koristi se za zagrijavanje tanjura ili šalice kako bi hrana ostala topla dulje vrijeme. Možete podesiti temperaturu.</p>
	<p>Čišćenje parom Ovaj program olakšava uklanjanje mrlja u pećnici (pogledajte poglavlje 11.1 Čišćenje pećnice (čišćenje parom)).</p>

6. Upućivanje pečenja



Počnite kuhati tako da dodirnete tipku .

Dok se ne postigne podešena temperatura, naizmjenično se prikazuju trenutačna i podešena temperatura. Simbol temperature prvo treperi, ali kad dosegne željenu temperaturu, isključuje se i oglašava se zvučni signal.

Za vrijeme pečenja možete mijenjati sustav, temperaturu i funkcije mjerača vremena.

6.1 Dodatna zapečenost – au gratin

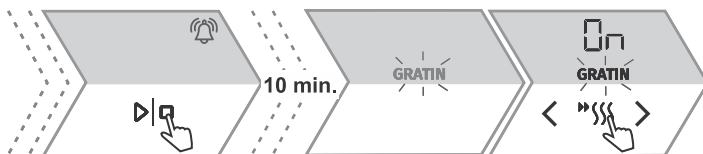
Ova funkcija upotrebljava se u posljednjoj fazi pečenja, kada dodamo preljev/nadjev u jelo ili želimo postići hrskavost. Kada se upotrebljava funkcija gratiniranja, na jelu se formira hrskava zlatno žuta korica koja ga štiti od sušenja, a istodobno daje jelu ljepši izgled i bolji okus.








UPOZORENJE!

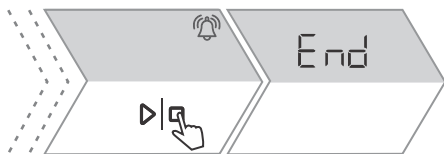
Kontrolirajte pečenje. Kad upotrebljavate funkciju gratiniranja, pećnica doseže visoke temperature.


Funkcija gratiniranja bit će aktivna najviše 15 minuta, a zatim se pećnica isključuje.



1.	Tijekom pečenja dodirnete  . Simbol  svijetli na zaslonu te se također prikazuje On.
2.	Funkcija se također može isključiti tijekom rada. - Dodirnite  , simbol  na zaslonu će se isključiti i pečenje će se nastaviti u skladu s odabranim postavkama. - Isključite pečenje dodirom tipke  .

7. Završetak pečenja i isključivanje pećnice



Završetak pečenja dodirom tipke . Na zaslonu se prikazuje **End** i postignuto vrijeme pečenja. Oglašava se kratki zvučni signal.



INFORMACIJA!

Nakon završetka pečenja prekidaju se i brišu sve vremenske postavke brojača vremena, osim odbrojavanja minuta. Prikazuje se sat. Ventilator za hlađenje nastavlja s radom još neko vrijeme.

Nakon upotrebe pećnice može ostati nešto vode u kanalu kondenzata (ispod vrata). Obrišite kanal spužvom ili krpom.

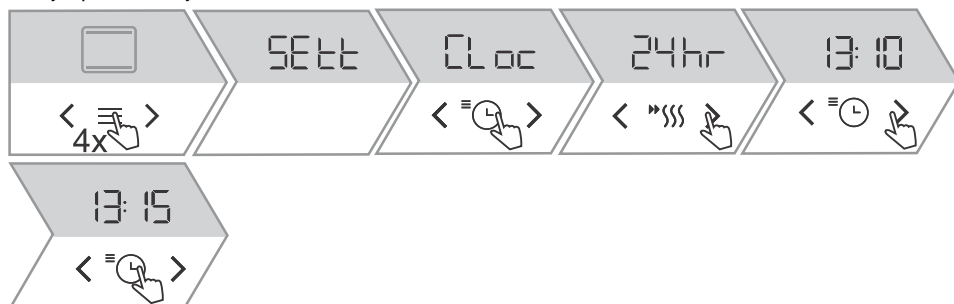
8. Odabir općih postavki



UPOZORENJE!

Nakon što nestane električna energija ili se isključi uređaj, sve dodatne funkcije ostaju pohranjene najviše još nekoliko minuta. Nakon toga se sve postavke, osim zvučnog signala i prigušivača svjetla, vraćaju na tvorničke postavke.

Primjer podešavanja vremena:




Primjer podešavanja jačine zvučnog signala:





1.		Uzastopnim dodirivanjem tipke , na zaslonu će se kratko prikazati SEtt , a zatim će se prikazati izbornik općih postavki. Možete se kretati između različitih postavki pritiskom tipke ili .
2.		Na zaslonu se prikazuje CLock . Za podešavanje sata, najprije dodirnite . Odaberite prikaz 12h ili 24h i zatim podesite vrijeme. Ponovno potvrdite odabir dodirivanjem tipke .
NAPOMENA: pojedinačnu postavku možete urediti pritiskom tipke ili .		
3.		Jačina zvučnog signala Na zaslonu će se prikazati Vol . Možete birati između četiri razine glasnoće (nula crtica – isključeno (OFF), jedna, dvije ili tri crtice).
4.		Svjetlina zaslona Odaberite postavku brht . Možete birati između tri razine svjetline zaslona (jedna, dvije ili tri crtice).

Nastavak tabele sa prethodne stranice

5.	 <p>SET: nGht OFF < > < ></p>	<p>Zaslon – noćni način rada To je značajka kojom se automatski smanjuje svjetlina zaslona tijekom noći (između 20:00 i 6:00) i isključuje prikaz sata, kao i zvučne signale. Odaberite postavku nGht. Odaberite uključivanje (On) ili isključivanje (OFF).</p>
6.	 <p>SET: hi dE OFF < > < ></p>	<p>Sakrij sat To je funkcija kojom se uključuje ili isključuje prikaz sata. Odaberite postavku hidE. Odaberite uključivanje (On) ili isključivanje (OFF).</p>
7.	 <p>SET: Prht OFF < > < ></p>	<p>Automatsko brzo zagrijavanje Funkcija omogućuje automatsko dodavanje brzog zagrijavanja u sustave pečenja koji to omogućuju. Odaberite postavku Prht. Odaberite uključivanje (On) ili isključivanje (OFF).</p>
8.	 <p>SET: SAbb 70 °C < > < ></p>	<p>Sabbath Funkcija Sabbath omogućuje da hrana u pećnici ostane topla bez potrebe za uključivanjem i isključivanjem pećnice. Odaberite postavku SAbb. Podesite trajanje rada (između 24 i 72 sata) i temperaturu. Kad dodirnete \triangleright, odbrojavanje počinje. Na zaslonu će se prikazati SAbb. Svi su zvukovi i radnje isključeni osim tipke Ⓢ. NAPOMENA: u slučaju nestanka struje, način rada Sabbath će se deaktivirati, a pećnica će se vratiti u početno stanje.</p>
9.	 <p>SET: FAct OFF < > < ></p>	<p>Tvorničke postavke Ova funkcija omogućuje vraćanje uređaja na tvorničke postavke. Na zaslonu će se prikazati FAct. Pritisnite \triangleright dovoljno dugo da linija ispod natpisa potpuno zasvijetli.</p>
10.	 <p>SET: Whr L 1 < > < ></p>	<p>Tvrdoća vode Možete birati između pet razina tvrdoće vode. Zadana postavka je razina 5. Whr 1 označava vodu s najmanjom tvrdoćom. Whr 5 označava vodu s najvećom tvrdoćom.</p>
11.	 <p>SET: dEcl OFF < > < ></p>	<p>Uklanjanje kamenca Funkciju uklanjanja kamenca možete aktivirati sami ili će je pećnica predložiti nakon određenog broja ciklusa uporabe funkcije pare (na pokazivaču se prikazuje dEcl) (pogledajte poglavlje 11.3 Čišćenje parnog sustava).</p>
<p>Za izlazak iz izbornika općih postavki dodirnite \equiv.</p>		


8.1 Tipke za zaključavanje



- | | |
|----|---|
| 1. | Dugim dodirrom (6 sekundi) na tipku  , na zaslonu će se prikazati Loc za tipke za zaključavanje.
Ponovnim pritiskom tipke  , onemogućit ćete zaključavanje. |
|----|---|

- Ako je zaštita za djecu aktivirana, a nije aktiviran mjerač vremena (samo je prikazan sat), pećnica neće raditi.
- Ako se zaključavanje aktivira nakon što se podesi mjerač vremena, pećnica će raditi normalno; međutim, neće biti moguće promijeniti postavke.
- Kad su tipke zaključane, ne možete mijenjati sustave pečenja ili dodatne funkcije. Možete samo isključiti pečenje.
- Tipke ostaju zaključane čak i nakon isključivanja pećnice. Za odabir novog sustava morate deaktivirati zaključavanje.

9. ConnectLife i povezivost (Wi-Fi)

Pećnica je opremljena Wi-Fi  modulom za bežično povezivanje koji omogućuje povezivanje između uređaja i mobilnog uređaja, npr. pametnog telefona ili tableta. Povezivanje omogućuje daljinsko kontroliranje uređaja, kao i daljinsko upravljanje nekim funkcijama pećnice. Aplikacija **ConnectLife** mora se instalirati na mobilni uređaj te se mora registrirati korisnički račun (pogledajte poglavlje 9.1 *Povezivanje pećnice s mobilnim uređajem*).



INFORMACIJA!

Na uređaj se istodobno može spojiti više korisnika.

Pripremite SSID i lozinku za usmjerivač kućne mreže. Uređaj podržava samo frekvencijski pojas od 2,4 GHz.

Pripremite naljepnicu s QR kodom jedinstvenog ID-a uređaja (AUID) jer će vam biti potreban u postupku spajanja uređaja na zahtjev aplikacije.



UPOZORENJE!

Funkcija daljinskog nadzora putem mobilnog uređaja ne smije zamijeniti izravni osobni nadzor postupka pečenja u pećnici. Uvijek redovito osobno provjeravajte što se zapravo događa u pećnici.

9.1 Povezivanje pećnice s mobilnim uređajem



Aplikacija **ConnectLife** dostupna je u trgovinama Apple App Store i Google Play Store.

 ConnectLife



Za dodatnu pomoć i informacije posjetite www.connectlife.io. Za ostale informacije, funkcionalnost i podršku posjetite www.connectlife.io/getstarted.

9.2 Postavke Wi-Fi modula





INFORMACIJA!

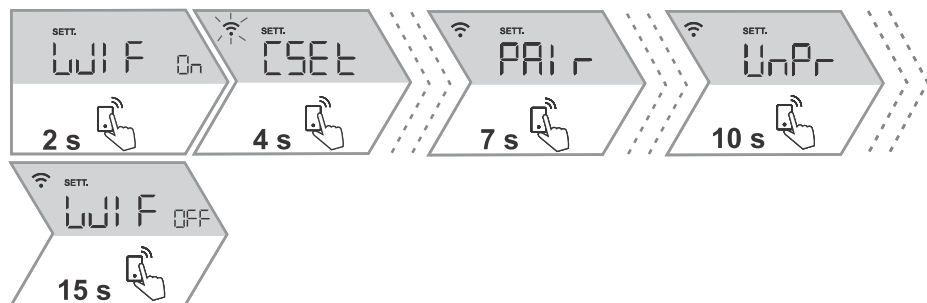
Ako ova postavka nije dostupna, vaša pećnica nema Wi-Fi modul i ne podržava povezivanje s internetom.







Kada je Wi-Fi modul omogućen, a veze uspješno uspostavljene i sinkronizirane, pećnicu možete nadzirati i upravljati njome putem mobilnog uređaja i aplikacije **ConnectLife**.

Uključivanje i isključivanje Wi-Fi modula


Za ulazak u postavke funkcije Wi-Fi modula pritisnite  na određeno vrijeme.

Ako greškom dodirnete tipku  , postavke se mogu poništiti dugim pritiskom (18 sekundi)  .



1.	Uključivanje Wi-Fi modula: Dugim pritiskom (3 sekunde)  . WIF On na zaslonu će se prikazati indikator koji pokazuje da je Wi-Fi modul uključen. Simbol  treperi.
2.	Spajanje uređaja: Dugim pritiskom (6 sekundi),  . CSEt On prikazat će se na zaslonu. Koristite ovu postavku prilikom spajanja uređaja na aplikaciju ConnectLife . NAPOMENA: za daljnje postavke slijedite upute u aplikaciji ConnectLife .
3.	Povezivanje dodatnih korisnika: Dugim pritiskom (9 sekundi)  . PAIr prikazat će se na zaslonu. Pomoću ove postavke povežite dodatne korisnike s aplikacijom ConnectLife . NAPOMENA: za daljnje postavke slijedite upute u aplikaciji ConnectLife .
4.	Uklanjanje svih povezanih korisnika: Dugim pritiskom (12 sekundi)  . UnPr prikazat će se na zaslonu. Upotrebljavajte ovu postavku za uklanjanje svih korisničkih veza iz aplikacije ConnectLife .
5.	Isključivanje Wi-Fi modula: Isključite Wi-Fi vezu dugim pritiskom (15 sekundi)  . WIF OFF prikazat će se na zaslonu.

Upravljanje daljinskom kontrolom pećnice

Dodirnite tipku  . Simbol **REMOTE** svijetlit će na zaslonu kako bi se prikazala opcija daljinskog upravljanja putem aplikacije **ConnectLife**.

INFORMACIJA!

Zbog sigurnosnih razloga neke funkcije nisu dostupne putem daljinskog pristupa.

- Ako je pećnica u stanju pripravnosti i otvorite vrata pećnice, opciju daljinskog upravljanja treba ponovno omogućiti.
- Ako se vrata pećnice otvore tijekom pečenja, opcija daljinskog upravljanja na pećnici se onemogućuje.
- Svaka aktivnost korisnika na upravljačkoj jedinici automatski onemogućuje opciju daljinskog upravljanja na pećnici.
- Otkazivanje ili dovršetak programa ili postupka pečenja jedina je opcija koja ostaje dostupna bez obzira na to je li daljinsko upravljanje omogućeno ili ne.

**UPOZORENJE!**

Uvijek provjerite upotrebljava li se pećnica ispravno i u skladu s uputama, osobito kada upotrebljavate daljinski upravljač. Nemojte uključivati pećnicu na daljinu, osim ako niste sigurni u to što se točno nalazi u pećnici.

Status Wi-Fi-ja	Wi-Fi simbol na zaslonu
Wi-Fi je onemogućen.	Na zaslonu se ne prikazuje simbol za Wi-Fi.
Wi-Fi je omogućen, veza s poslužiteljem se uspostavlja.	Ikona Wi-Fi-ja u potpunosti svijetli i treperi.
Wi-Fi je omogućen, nalazi se u postupku postavljanja ili u postupku uspostavljanja veza.	Ikona Wi-Fi-ja u potpunosti svijetli i treperi.
Wi-Fi je omogućen, nema veza s poslužiteljem.	Wi-Fi je stalno slabo osvjetljen.
Wi-Fi je omogućen i uspješno je povezan s poslužiteljem.	Wi-Fi simbol je stalno potpuno osvjetljen.
Daljinsko upravljanje pećnicom nije omogućeno.	Simbol REMOTE ne svijetli na zaslonu.
Daljinsko upravljanje pećnicom je omogućeno.	Znak NA DALJINU u potpunosti svijetli na zaslonu.

10. Opći savjeti i savjeti za pečenje

Oprema:

- Upotreblijavajte opremu izrađenu od nereflektirajućih materijala otpornih na toplinu (isporučeni limovi i plitice za pečenje i posude, emajlirano posuđe, posude od kaljenog stakla). Materijali svijetle boje (nehrđajući čelik ili aluminij) reflektiraju toplinu, što dovodi to toga da se namirnice manje učinkovito toplinski obrađuju u njima.
- Uvijek umetnite limove i plitice za pečenje do kraja vodilica. Prilikom pečenja na žičanoj rešetki stavite posude ili plitice za pečenje na sredinu rešetke.
- Ne stavljajte plitice za pečenje izravno na dno otvora pećnice.
- Ne stavljajte višenamjensku duboku pliticu za pečenje na 1. razinu vodilice dok uređaj radi.
- Ne pokrivajte dno otvora pećnice ili žičanu rešetku aluminijском folijom.
- Posude za pečenje uvijek stavite na žičanu rešetku.
- Prilikom istovremenog pečenja na nekoliko razina, umetnite duboku višenamjensku posudu za pečenje u nižu razinu.
- Ako upotreblijavate papir za pečenje, provjerite je li otporan na visoke temperature. Uvijek ga odrežite prema veličini posude. Papir za pečenje sprečava da se hrana zalijepi za lim za pečenje i olakšava uklanjanje hrane s njega.
- Prilikom izravnog pečenja na žičanoj rešetki, stavite višenamjenski duboki lim jednu razinu niže kako bi poslužio kao plitica za masnoću.

Priprema hrane:

- Za optimalnu pripremu hrane preporučujemo da se pridržavate smjernica navedenih u tablici za pečenje. Odaberite nižu navedenu temperaturu i najkraće navedeno vrijeme pečenje. Kada to vrijeme istekne, provjerite rezultate, a i prema potrebi prilagodite postavke.
- Prilikom pečenja prema receptima iz starijih kuharica upotrijebite donji i gornji sustav grijača (kao u konvencionalnim pećnicama) i postavite temperaturu 10 °C nižu od one koja je navedena u receptu.
- Prilikom pečenja većih komada mesa ili tijesta s većim udjelom vode, nastaje veća količina pare u pećnici koja se zauzvrat može kondenzirati na vratima pećnice. To je normalna pojava koja ne utječe na rad uređaja. Nakon pečenja obrišite vrata i osušite staklo na vratima.

Učinkovita uporaba energije

























- Zagrijte pećnicu samo ako je to naznačeno u receptu ili u tablicama u ovim uputama za uporabu. Ako upotreblijavate brzo zagrijavanje, ne stavljajte hranu u pećnicu dok se pećnica potpuno ne zagrije, osim ako nije drugačije preporučeno. Prilikom zagrijavanja prazne pećnice troši se puno energije, pa ako je moguće, preporučujemo da pripremite nekoliko jela zaredom ili nekoliko jela istovremeno.
- Uklonite sav nepotrebnii pribor iz pećnice tijekom pečenja.
- Osim ako to nije nužno, ne otvarajte vrata pećnice tijekom pečenja.
- U slučaju dužih programa pečenja pećnicu možete isključiti približno 10 minuta prije završetka pečenja i iskoristiti akumuliranu toplinu.

10.1 Tablica pečenja

NAPOMENA: jelo koje zahtijeva potpuno zagrijanu pećnicu označeno je jednom zvjezdicom u tablici.

* Jela koja zahtijevaju samo 5-minutno zagrijavanje pećnice označena su dvjema zvjezdicama. ** .

U tom slučaju nemojte upotrebljavati način brzog zagrijavanja.

Jelo			 °C	 min
KOLAČI I PECIVA				
Tijesto/kolači u kalupima				
Biskvitna torta	3	 ECO	200-220	60-70
Pita s nadjevom	2		180	60-70
Mramorni kolač	2		170-180	50-60
Kolač od dizanog tijesta, kuglof (nabujak, kolač pečen u četvrtastom kalupu)	2		170-180	45-55
Otvorena pita, tart	3		170-180	35-45
Brownies	2		170-180	30-35
Kolači na pliticama i limovima za pečenje				
Savijača	2		180-190	60-70
Savijača, zamrznuta	2		200-210	34-45
Biskvitna rolada	3		170-180*	13-18
Buhtle	2		180-190	30-40
Keksi, kolačići				
Cupcake	3		160 *	25-35
Cupcake, 2 razine	2, 4		155-165 *	30-40
Sitni kolači od dizanog tijesta	2		180 *	17-22
Sitni kolači od dizanog tijesta, 2 razine	2, 4		160 *	18-25
Kolači od lisnatog tijesta	3	 ECO	200-220	30-45
Kolači od lisnatog tijesta, 2 razine	2, 4		170 *	25-30
Kolačići, keksi				
Strojni keksi	3		150 *	30-40
Strojni keksi, 2 razine	2, 4		150 *	30-40
Strojni keksi, 3 razine	1, 3, 5		145 *	40-50
Kolačići, keksi	3	 ECO	160-180	40-50

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Kolačići, 2 razine	2, 4		150-160 *	20-25
Meringue	3		80-100 *	120-150
Meringue, 2 razine	2, 4		80-100 *	120-150
Francuski makaroni	3		130-140 *	15-20
Francuski makaroni, 2 razine	2, 4		130-140 *	15-20
Kruh				
Dizanje i fermentacija	2		40-45	30-45
Kruh na limu za pečenje	2	 ☞ STEAM ☜	190-200	40-55
Kruh na limu za pečenje, 2 razine	2, 4		190-200 *	40-55
Kruh u kalupu	3		190-200	30-45
Kruh u kalupu, 2 razine	2, 4		200-210	30-45
Pogača (focaccia)	2		270	15-25
Svježa peciva (žemlje/pogačice)	3		180-200	20-30
Svježa peciva (žemlje/pogačice), 2 razine	2, 4		200-210 *	15-20
Prepečeni kruh	5		240	4-6
Otvoreni sendvič	5		240	3-5
Pizza i ostala jela				
Pizza	1		300 *	4-10
Pizza, 2 rešetke	2, 4		210-220 *	25-30
Zamrznuta pizza	2		200-220	10-20
Zamrznuta pizza, 2 razine	2, 4		200-220	10-25
Slana pita, quiche	2		190-200	50-60
Burek	2		180-190	40-50
MESO				
Govedina i teletina				
Goveđe pečenje (hrbat, but), 1,5 kg	2		160-170	130-160
Kuhana govedina, 1,5 kg	2		200-210	90-120

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
pržolica srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Goveđe pečenje, sporo pečena	2		120-140 *	250-300
Goveđi odresci, dobro pečeni, debljina 4 cm	4		220-230	25-30
Burgeri, debljina 3 cm	4		220-230	25-35
Teleće pečenje, 1,5 kg	2		160-170	120-150
Svinjetina				
Svinjsko pečenje, but, 1,5 kg	3	ECO	200-220	100-200
Svinjsko pečenje, rame, 1,5 kg	3		180-190	90-120
Svinjska leđa, 400 g	2		80-100 *	80-100
Svinjsko pečenje, sporo pečena	2		100-120 *	200-230
Svinjska rebra, sporo pečena	2		120-140 *	210-240
Svinjski kotleti, debljina 3 cm	4		220-230	20-25
Perad				
Kokoš, 1,2 – 2,0 kg	2	STEAM	200-220	60-80
Perad s nadjevom, 1,5 kg	2		170-180	70-90
Perad, prsa	2		170-180	45-60
Pileći zabatak	3	STEAM	210-220	25-40
Pileća krilca	4		210-220	25-40
Perad, prsa, sporo pečena	3		100-120 *	60-90
Mesna jela				
Mesna štruca, 1 kg	2		170-180	60-70
Kobasice za roštiljanje, bratwurst	4		230 **	8-15
RIBA I MORSKI PLODOVI				
Cijela riba, 350 g	4	STEAM	230-240	12-20
Riblji file, debljina 1 cm	4		220-230	8-12
Riblji odrezak, debljina 2cm	4		220-230	10-15

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Jakobove kapice	4		230 *	5-10
Škampci	4		230 *	3-10
POVRĆE				
Pečeni krumpir, pekarski	3	 STEAM	210-220 *	30-40
Pečeni krumpir, polovice	3	 STEAM	200-210 *	40-50
Punjeni krumpir (nadjeveni pečeni krumpir)	3		190-200	30-40
Pomfrit, domaći	4		210-220 *	20-30
Miješano povrće, ploške	3	 STEAM	190-200	30-40
Punjeno povrće	3		190-200	30-40
KONVENCIONALNI PROIZVODI – ZAMRZNUTI				
Pomfrit	3		210-220	20-25
Pomfrit, 2 razine	2, 4		190-210	30-40
Pileći medaljoni	4		210-220 *	12-17
Riblji štapići	2		210-220	15-20
Lazanje, 400 g	2		200-210	30-40
Narezano povrće	2		190-200	20-30
Kroasani	3		170-180	18-23
PEČENI PUDINZI, SOUFLÉI GRATINIRANA JELA				
Musaka od krumpira	2		180-190	35-45
Lazanje	2		180-190	35-45
Pečeni slatki puding	2		160-180	40-60
Slatki soufflé	2		160-180 *	35-45
Gratinirana jela	3		170-190	30-45
Punjene tortilje, enchilade	2		180-200	20-35
Sir za roštiljanje	4		240 **	6-9
OSTALO				
Konzerviranje	2		180	30

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Sterilizacija	3		125	30
Pečenje u bain-marie posudi (dvostruka posuda)	2		150-170 *	/
Podgrijavanje	3		60-95	/
Grijanje tanjura	2		75	15

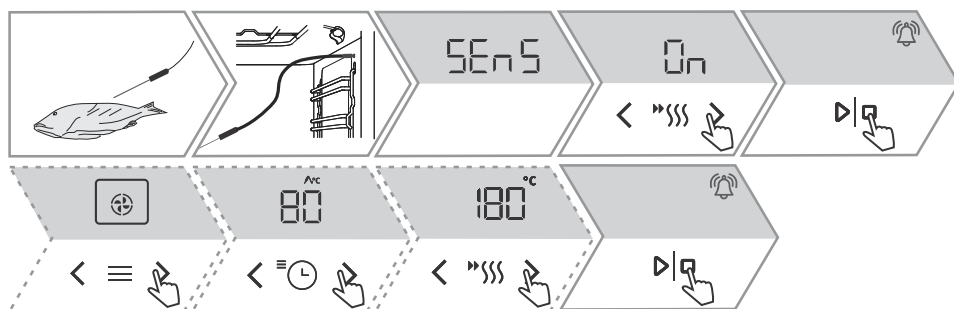
10.2 Pečenje sa sondom za temperaturu (▲BAKESENSOR)

Sonda za temperaturu omogućuje precizno praćenje unutarnje temperature hrane tijekom pečenja .



UPOZORENJE!

Sonda za temperaturu ne smije se nalaziti u neposrednoj blizini grijaćih elemenata.



1. Metalni kraj sonde stavite u najdeblji dio hrane.
2. Umetnite utikač sonde u utičnicu koja se nalazi u gornjem desnom kutu na prednjoj strani pećnice (pogledajte sliku).
Na zaslonu će se prikazati **SEnS**. Za uključivanje funkcije dodirnite tipku < ili > za odabir funkcije On. Učinite isto kako biste isključili funkciju. Na zaslonu odaberite OFF. Potvrdite postavku dodirnom >|□ .
NAPOMENA: za ulazak u izbornik **SEnS**, trenutno pečenje mora se prekinuti i sonda za temperaturu mora se priključiti u utičnicu. Umetanjem sonde u utičnicu brišu se unaprijed podešene funkcije pećnice.
3. Odaberite željeni sustav pečenja i temperaturu (do 210 °C). Na zaslonu se prikazuje simbol rada sonde i pohranjena temperatura koja se može promijeniti. Odredite željenu konačnu temperaturu jezgre hrane (između 30 i 99 °C).
NAPOMENA: dok se upotrebljava sonda, nije moguće namjestiti vrijeme pečenja.
4. Potvrdite postavku dodirnom >|□ .
Tijekom pečenja na zaslonu se izmjenjuju podešena temperatura i trenutna temperatura namirnica. Ako želite, možete promijeniti temperaturu pečenja ili željenu temperaturu jezgre namirnica tijekom rada.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

5.	Nakon što se dosegne odabrano vrijeme, pećnica automatski prestaje s radom. Na prikaznoj jedinici pojavit će se End . Oglasit će se zvučni signal koji možete isključiti dodiranjem bilo koje tipke, a nakon jedne minute automatski se isključuje.
----	--

Ispravna uporaba sonde, prema vrsti hrane:

- perad: stavite sondu u najdeblji dio prsa
- crveno meso: stavite sondu u kruti dio koji nije prožet masnoćom
- manji komadi s kosti: stavite sondu u područje uz kost
- riba: stavite sondu iza glave, prema kralježnici.



INFORMACIJA!













Ako ne upotrebljavate sondu, izvadite ju iz pećnice.













UPOZORENJE!

Nakon uporabe pažljivo izvadite sondu iz hrane, odspojite ju iz utičnice u otvoru pećnice i očistite ju.

Preporučene razine pripreme za različite vrste mesa

Namirnica	 / °C / 	krvavo do srednje pečeno	srednje pečeno	srednje pečeno do dobro pečeno	dobro pečeno
GOVEĐE MESO					
Govedina, pečenje	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
Govedina, pržolica	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Pečena govedina / odrezak od buta	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
Burgeri	 / 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
TELEĆE MESO					
Teletina, pržolica	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
Teletina, but	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINJEĆE MESO					
Pečenje, vratina	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
Svinjetina, leđa	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
Mesna štruca	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
JANJEĆE MESO					
Janjetina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
OVČETINA					

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Namirnica	 /  °C / 	krvavo do srednje pečeno	srednje pečeno	srednje pečeno do dobro pečeno	dobro pečeno
Ovčetina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZLETINA					
Kozletina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
PERAD					
Perad, cijelu	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
Perad, prsa	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
RIBA I MORSKI PLODOVI					
Pastrva	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
Tuna	 / 210 / 4	/	/	55-60	/
Losos	 / 210 / 4	/	/	52-55	/

11. Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE!

Prije čišćenja isključite uređaj iz električne instalacije i pričekajte da se ohladi.

Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez odgovarajućeg nadzora!

- Za lakše čišćenje otvor pećnice i lim i plitica za pečenje obloženi su posebnim emajlom za glatku i otpornu površinu.
- Uređaj redovito čistite, a toplom vodom i tekućinom za ručno pranje posuđa uklonile veće nečistoće i kamenac. Upotrebljavajte čistu mekanu krpu ili spužvastu krpku.
- Nikada ne upotrebljavajte agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje i pribor (abrazivne spužve i deterđenti, odstranjivači mrlja i hrđe, strugači za staklene keramičke ploče).
- Ostaci hrane (masnoća, šećer, bjelanjčevine) mogu se zapaliti tijekom uporabe uređaja. Stoga uklonite veće komade prljavštine iz unutrašnjosti pećnice i pribor prije svake uporabe.
- Pribor za pećnicu može se prati u perilici posuđa.

Vanjski dio uređaja	Pomoću vruće sapunice i mekane krpe uklonite nečistoće i osušite površine.
Unutrašnjost uređaja	Za tvrdokornu prljavštinu upotrebljavajte uobičajena sredstva za čišćenje pećnice. Nakon uporabe takvih sredstava, temeljito obrišite uređaj mokrom krpom kako biste uklonili sva preostala sredstva za čišćenje.
Pribor i vodilice	Očistite vrućom sapunicom i vlažnom krpom. U slučaju tvrdokorne prljavštine preporučujemo prethodno namakanje i uporabu četke.
Ako ne postignete zadovoljavajuće rezultate, ponovite postupak.	

11.1 Čišćenje pećnice (čišćenje parom)

Ovaj program olakšava uklanjanje mrlja iz unutrašnjosti pećnice.

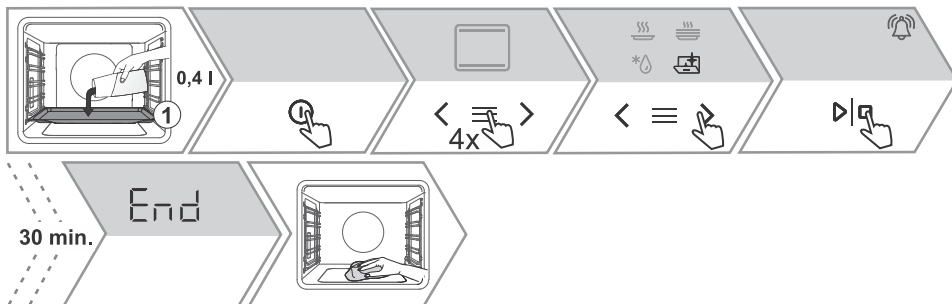
Funkcija je najučinkovitija ako se upotrebljava redovito nakon svake uporabe pećnice.

Prije pokretanja programa čišćenja uklonite sve velike vidljive komade prljavštine i ostatke hrane iz otvora pećnice.







UPOZORENJE!

Sustav Čišćenje parom upotrebljavajte samo nakon što se pećnica potpuno ohladi.



1. Plitki lim za pečenje umetnite u vodilice prve razine i u njega ulijte 0,4 litre tople vode.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

2.	Uključite pećnicu. Uzastopnim dodirivanjem tipke  , na zaslonu će se prikazati dodatne značajke. Pomoću tipke  ili  odaberite funkciju  . Prikazuju se pohranjene vrijednosti.
3.	Program će raditi 30 minuta, a kada završi, na prikaznoj jedinici pojaviti će se End .
4.	Kada program završi, pažljivo uklonite lim za pečenje pomoću rukavica za pećnicu (na limu za pečenje može još uvijek biti vode). Mrlje obrišite vlažnom krpom i vodom sa sapunicom. Temeljito obrišite uređaj mokrom krpom kako biste uklonili sve ostatke sredstva za čišćenje. Ako postupak čišćenja nije bilo uspješan (u slučaju izrazito tvrdokorne prljavštine), ponovite ga.

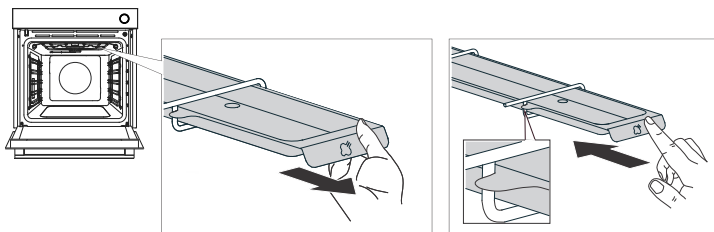
11.2 Čišćenje plitice za isparavanje



UPOZORENJE!

Plitica za isparavanje može biti vruća nakon uporabe, a u njoj može još uvijek biti vode. Kako se ne biste opekli, pričekajte da se pećnica potpuno ohladi.

Izvadite pliticu i ručno ju očistite tekućinom za ručno ili strojno pranje posuđa. Ako na plitici ostanu naslage kamenca, namočite ju u sredstvo za uklanjanje kamenca (upotrijebite sredstvo za uklanjanje kamenca prema uputama proizvođača) ili u alkoholni ocat. Nakon čišćenja i prije zamjene temeljito isperite pliticu.



1.	Posuda za isparavanje nalazi se s desne strane, ispod stropa pećnice viseći s grijača roštilja.
2.	Uzmite posudu za isparavanje i izvucite je iz pećnice.
3.	Očistite pliticu za isparavanje vodom i deterdžentom.
4.	Prije ponovnog pečenja ubrizgavanjem pare, umetnite posudu za isparavanje natrag u vodilice i lagano je gurnite do kraja. NAPOMENA: ako se plitica ne zamijeni, voda će kapati po hrani prilikom pečenja ubrizgavanjem pare.

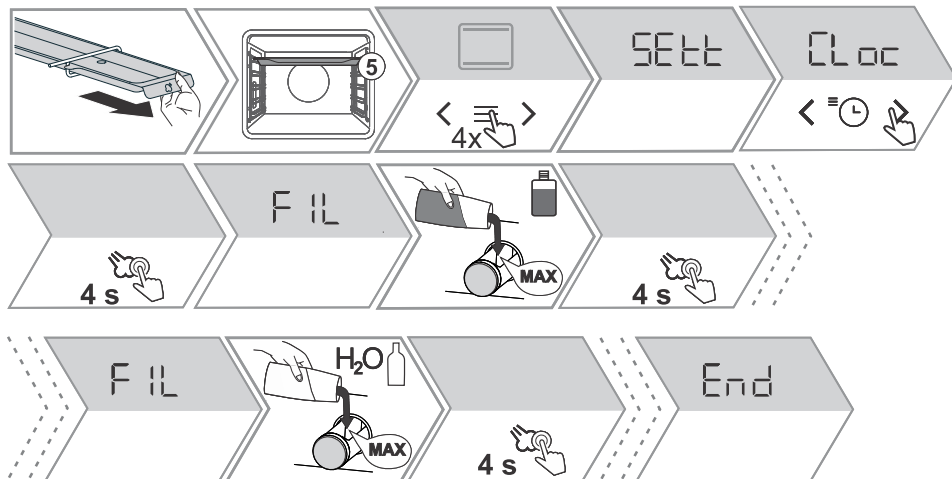


INFORMACIJA!

Zbog njezinog položaja blizu grijača plitica za isparavanje mogla bi promijeniti boju, čime se ne narušava njezina funkcija ili uporabljivost.

11.3 Čišćenje parnog sustava

Čišćenje ovisi o tome koliko često upotrebljavate funkciju s ubrizgavanjem pare i o tvrdoći upotrijebljene vode.



1.	Izvadite posudu za isparavanje.
2.	Višenamjensku duboku posudu za pečenje umetnite u petu (gornju) razinu vodilice kako biste omogućili kapanje vode u nju.
3.	U izborniku općih postavki odaberite uklanjanje kamenca (dECL). Uključite funkciju dugim pritiskom (4 sekunde) na . Postupak uklanjanja kamenca je aktiviran i ne može se poništiti.
4.	Na zaslonu će se prikazati FIL . Napunite spremnik sredstvom za uklanjanje kamenca i ponovno pritisnite (4 sekunde) .
5.	U tijeku je uklanjanje kamenca.
6.	Po završetku postupka na zaslonu će se ponovno prikazati FIL . Ulijte svježvu vodu za ispiranje u spremnik i pritisnite (4 sekunde) .
7.	Nakon ispiranja na prikaznoj jedinici pojavit će End .
8.	Izvadite pliticu za pečenje s vodom iz pećnice i prema potrebi obrišite pećnicu da se osuši.

INFORMACIJA!

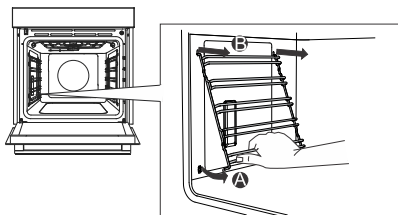
Ako ne želite izvršiti čišćenje parnog sustava kada pećnica to zatraži, to možete prekinuti dodirnom tipke . Čišćenje se može otkazati do tri puta, nakon čega će pećnica onemogućiti funkciju pare.

11.4 Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica



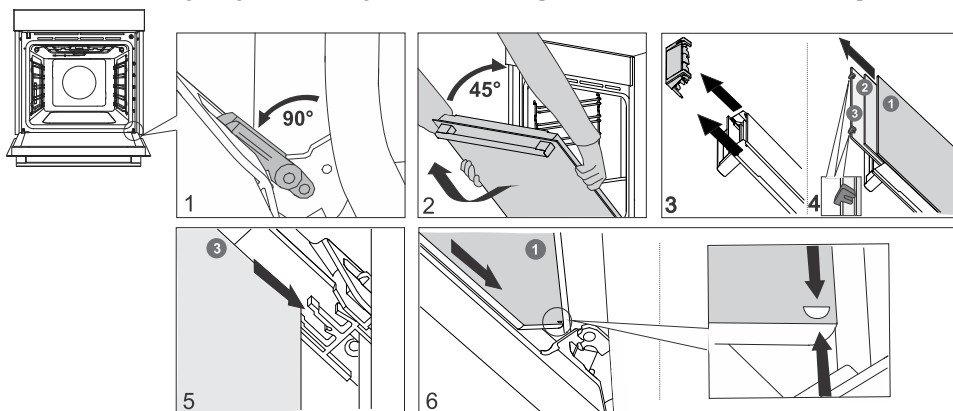
INFORMACIJA!

Prilikom uklanjanja vodilica pazite na to ne oštetite emajl.



1.	Vodilice uhvatite na donjoj strani i povucite ih prema unutrašnjosti pećnice.
2.	Na gornjoj strani ih izvucite iz otvora.

11.5 Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča



1.	Vrata pećnice najprije potpuno otvorite.
2.	Vrata pećnice pričvršćena su na šarke pomoću posebnih potpornja koji uključuju i sigurnosne poluge. Okrećite sigurnosne poluge prema vratima za 90°. Polako zatvorite vrata pod kutom od 45° (u odnosu na položaj potpuno zatvorenih vrata). Zatim podignite vrata i izvucite ih van. Staklena vrata pećnice mogu se očistiti iznutra, ali se staklo najprije mora ukloniti iz vrata. Prvo učinite kako je opisano u točki 2., ali nemojte ga ukloniti.
3.	Uklonite zračnu vodilicu. Držite ju rukama na lijevoj i desnoj strani vrata. Uklonite ju tako da ju lagano povučete prema sebi.
4.	Držite staklo vrata na gornjem rubu i uklonite ga. To vrijedi i za drugu i treću staklenu ploču (ovisno o modelu).
5.	Kako biste zamijenili staklene ploče, postupite obrnutim redoslijedom.



INFORMACIJA!

Namještanje vrata odvija se obrnutim redoslijedom. Ukoliko se vrata ne otvaraju ili zatvaraju pravilno, provjerite dali su urezi šarki pravilno namješteni u ležišta šarki.



UPOZORENJE!

Šarka vrata pećnice može se zatvoriti velikom snagom. Stoga uvijek rotirajte obje sigurnosne poluge na potpurnju prilikom montaže ili uklanjanja vrata uređaja.

Mehanizam mekanog zatvaranja i otvaranja vrata

(ovisno o modelu)

Vrata pećnice opremljena su sustavom koji ublažava snagu prilikom zatvaranja vrata. Sustav počinje po kutom od 75 stupnjeva. Taj sustav omogućuje jednostavno, tiho i lagano zatvaranje vrata. Lagani je pritisak (do kuta od 15° s obzirom na otvoren položaj vrata) dovoljan da se vrata automatski i mekano zatvore.



UPOZORENJE!

Ako se vrata zatvore upotrebom prejake sile, smanjuje se učinak sustava ili se sustav zaobilazi radi sigurnosti.

11.6 Zamjena žarulje

Žarulja je potrošna i nije pokrivena jamstvom. Prije zamjene žarulje izvadite sav pribor iz pećnice. Halogena žarulja: G9, 230 V, 25 W



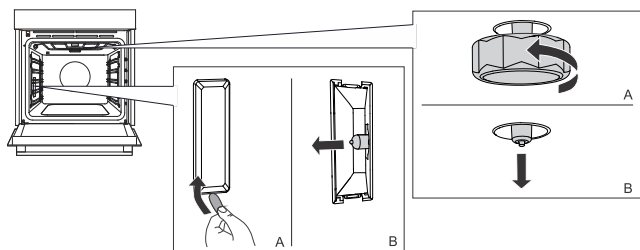
UPOZORENJE!

Zamijenite žarulju samo kada je uređaj isključen iz mrežnog napajanja. Pazite da ne oštetite emajl. Koristite primjerenu zaštitu da se ne opečete.



UPOZORENJE!

Funkcije uređaja i pribor ovisu o modelu.



- | | |
|----|--|
| 1. | Odvrnite i uklonite poklopac (u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu). Uklonite halogenu žarulju. |
| 2. | Upotrijebite ravni plastični alat za uklanjanje poklopca. Uklonite halogenu žarulju. |

12. Otklanjanje poteškoća

Sve popravke u garancijskom roku smije obaviti isključivo ovlaštena servisna služba proizvođača aparata.

- Prije početka bilo kakvih popravaka obavezno iskopčajte uređaj iz električne instalacije, i to tako da izvučete priključni kabel iz utičnice ili izvadite osigurač.
- Bilo kakvi neovlašteni popravci uređaja mogu prouzročiti strujni udar i opasnost od kratkog spoja. Stoga ne izvodite takve radove nego ih prepustite stručnjaku ili serviseru.
- U slučaju manjih problema s radom uređaja provjerite u ovom priručniku možete li sami riješiti problem.
- Ako uređaj ne radi ispravno ili ako uopće ne radi zbog neprikladnog rada ili rukovanja, dolazak serviseru neće biti besplatan, čak ni tijekom jamstvenog roka.
- Upute spremite za buduću uporabu i proslijedite ih svim sljedećim vlasnicima ili korisnicima uređaja.
- U nastavku se navode neki savjeti o otklanjanju određenih uobičajenih problema.

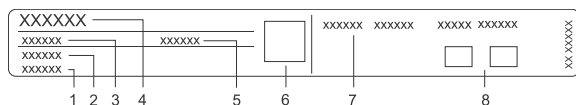
12.1 Tabela smetnji i grešaka u radu

Problem	Uzrok
Kučni osigurač češće izbacuje.	Pozovite servisnu službu.
Osvjetljenje pećnice ne radi.	Zamjena žarulje u pećnici opisana je u poglavlju Čišćenje i održavanje.
Upravljačka jedinica ne reagira, zaslon je zamrznut.	Uređaj odspojite iz električne mreže na nekoliko minuta (odspojite osigurač ili isključite glavni prekidač), zatim ponovno priključite i uključite uređaj.
Prikazuje se kôd pogreške ErrX. U slučaju dvoznamenkastog koda pogreške, na zaslonu će se prikazati ErXX.	Postoji pogreška u radu elektroničkog modula. Isključite uređaj iz električne mreže na nekoliko minuta. Ako se pogreška nastavlja prikazivati, nazovite serviseru.
Na zaslonu će se prikazati SENs kad nije spojena temperaturna sonda.	Očistite utičnicu. Pokušajte spojiti i odspojiti temperaturnu sondu nekoliko puta uzastopno.

Ako unatoč gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlaštenu servisnu službu. Popravci odnosno reklamacija koji nastanu kao posljedica nepravilnog priključenja ili uporabe uređaja, nisu obuhvaćeni jamstvom. U tom slučaju troškove popravaka snosi korisnik sam.

12.2 Naljepnica – podaci o uređaju

Natpisna pločica s osnovnim podacima o uređaju pričvršćena je na donjoj strani pećnice. Točne podatke o tipu i modelu uređaja također možete pronaći u jamstvenom listu.



1. Serijski broj
2. Oznaka modela
3. Tip
4. Marka
5. Identifikacijski kod
6. QR kod (ovisno o modelu)
7. Tehničke informacije
8. Oznake/simboli sukladnosti

13. Informacije o usklađenosti

Vrsta radijske opreme:	Wi-Fi modul
Raspon radne frekvencije:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maksimalna izlazna snaga:	17,7 dBm EIRP
Maksimalni dobitak antene:	2,7 dBi
Bluetooth indikator	
Raspon frekvencije:	2402 ~ 2480 MHz
Izlaz nositelja:	10,00 dBm
Vrsta emisije:	F1D

iii

Vrsta radijske opreme:	Modul HLW3215-TG
Wi-Fi	
Raspon radne frekvencije:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maksimalna izlazna snaga:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Pojačanje antene 10 dBi)
Maksimalni dobitak antene:	Pojačanje: 0dBi
Bluetooth	
Raspon frekvencije:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Izlaz nositelja:	6 dBm (≤10 dBm)
Vrsta emisije:	F1D

Tvrtka izjavljuje da je uređaj s funkcijom Connectlife u skladu s bitnim zahtjevima i drugim relevantnim odredbama Direktive 2014/53/EU. Detaljnu Izjavu o sukladnosti možete pronaći na web-adresi <https://auid.connectlife.io> na stranici vašeg uređaja među dodatnim dokumentima.

14. Briga za okoliš



Za ambalažu proizvoda koristimo materijale prijazne do okoline, koji se mogu bez opasnosti za okoliš ponovno preraditi (reciklirati), deponirati, ili uništiti. U tu su svrhu ambalažni materijali odgovarajuće i označeni.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da tom napravom ne smijete rukovati kao s običnim kućanskim otpacima. Takav proizvod odvezite na prikladno zbirno mjesto za preradu električne i elektronske opreme.

Pravilnim načinom **zbrinjavanja** ovog proizvoda pomoći ćete u sprječavanju možebitnih negativnih posljedica i utjecaja na okolinu i zdravlje ljudi, koje bi se mogle pojaviti u slučaju neispravnog zbrinjavanja proizvoda. Za detaljnije informacije o zbrinjavanju i preradi uređaja obratite se nadležnoj gradskoj službi za sakupljanje otpadaka, komunalnoj službi, ili trgovini, u kojoj ste uređaj nabavili.

Pridržavamo pravo do eventualnih izmjena i grešaka u uputama za uporabu.

15. Testiranje kuhanja




















EN60350-1: Upotrebajte samo opremu koju je isporučio proizvođač.

Uvijek umetnite lim za pečenje do kraja u vodilicu za rešetke. Postavite peciva ili kolače koji se peku u kalupima kao što je prikazano na slici.


* Zagrijte uređaj na željenu temperaturu. Ne upotrebjavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.

** Prethodno zagrijavajte uređaj 10 minuta. Ne upotrebjavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.

*** Okrenite nakon 2/3 vremena pečenja.

PEČENJE						
Jelo	Oprema	kalup postavljanje		°C	min	
keksi/kolačići – jedna rešetka	plitki lim za pečenje		3	150	25-40	
keksi/kolačići – jedna rešetka	plitki lim za pečenje		3	135 **	35-50	
keksi – dvije rešetke/razine	plitki lim za pečenje		2, 4	140 **	25-40	
kolačići – tri rešetke/razine	plitki lim za pečenje		1, 4, 5	135	45-60	
tortice – jedna rešetka	plitki lim za pečenje		3	160-170 **	20-30	
tortice – jedna rešetka	plitki lim za pečenje		3	155 **	20-30	
kolačići – dvije rešetke/razine	plitki lim za pečenje		1,5	140 **	30-45	
tortice – tri rešetke/razine	plitki lim za pečenje		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvitna torta	okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka		2	150	45-55	
Biskvitna torta	okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka		2	160	45-55	
biskvit – dvije rešetke/razine	2 × okrugli metalni kalup, promjer 26 cm / žičana rešetka		2, 4	170 *	45-55	
pita od jabuka	2 × okrugli metalni kalup, promjer 20 cm / žičana rešetka		2	160 **	70-120	
pita od jabuka	2 × okrugli metalni kalup, promjer 20 cm / žičana rešetka		2	160	70-120	
PEČENJE NA OTVORENOM IZVORU TOPLINE (BROILING)						
Prepečeni kruh	žičana rešetka		5	max	4-7	

Nastavak tabele sa prethodne stranice

PEČENJE						
pljeskavica	žičana rešetka + plitki lim za pečenje kao posuda za sakupljanje tekućine		5	230	25-40 ***	

Hisense
life reimagined



901246-a12

