

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.

V navodilih boste opazili simbole, ki imajo naslednje pomene:



INFORMACIJA!

Informacija, nasvet, namig ali priporočilo



OPOZORILO!

Opozorilo - splošna nevarnost



Pomembno je, da navodila pozorno preberete.

Kazalo

1. Varnostna opozorila	4
1.1 Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju	5
2. Ostala pomembna varnostna opozorila	6
3. Opis aparata	8
3.1 Oprema aparata	8
3.2 Upravljalna plošča	9
4. Pred prvo uporabo	10
4.1 Prvi vklop	10
5. Uporaba pečice – izbira nastavitvev peke	12
5.1 Profesionalni način peke	13
5.2 Časovne funkcije	15
5.3 Koračno pečenje	16
5.4 Samodejni način peke	17
5.5 Avtomatski programi	18
5.6 Izbira dodatnih funkcij	20
6. Začetek delovanja	21
6.1 Dodatno gratiniranje	21
6.2 Pečenje z dodatkom pare	21
7. Konec delovanja in izklop pečice	22
8. Splošne nastavitve	23
8.1 Zaklepanje tipk	25
9. ConnectLife in povezljivost (Wi-Fi)	26
9.1 Povezava aparata z mobilno napravo	26
9.2 Nastavitve modula Wi-Fi	26
10. Splošni nasveti za peko	29
10.1 Tabela pečenja	30
10.2 Peka s temperaturno sondo	34
11. Čiščenje in vzdrževanje	37
11.1 Samodejno čiščenje pečice – piroliza	37
11.2 Odstranjevanje žičnih in fiksni izvlečnih vodil	39
11.3 Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat	40
11.4 Menjava žarnice	41
12. Odpravljanje težav	42
12.1 Tabela motenj in napak	42
12.2 Napisna tablica – podatki o aparatu	42
13. Podatki o skladnosti	43
14. Varstvo okolja	43
15. Test jedi	44

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.

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: Dostopni deli aparata se lahko med uporabo močno segrejejo. Ne dovolite otrokom v bližino pečice.

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

Aparat ni namenjen upravljanju z zunanji 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 počí.

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

OPOZORILO: Pred menjavo žarnice se prepričajte, da je aparat izklopljen iz električnega omrežja, da tako preprečíte nevarnost električnega udara.

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

1.1 Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju

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

2. Ostala pomembna varnostna opozorila

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

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

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

Ne dvigujte aparata tako, da držite za ročaj vrat.

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

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

Pazite, da prezračevalne odprtine niso prekrite ali drugače ovirane.

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

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

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

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

Pečico čistite, ko je popolnoma ohlajena.

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

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

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

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

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

Med delovanjem samodejnega čiščenja ne postavljajte ničesar na dno pečice.

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

Med funkcijo čiščenja ne odpirajte vrat pečice.

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

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

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

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



OPOZORILO!

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



OPOZORILO!

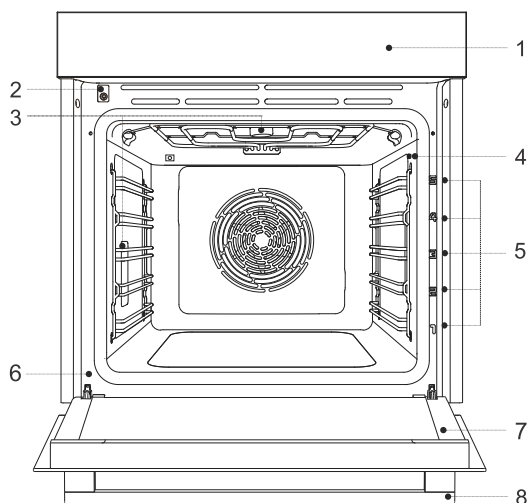
Pred priključitvijo aparata natančno preberite navodilo za uporabo. Odprava okvare oziroma reklamacija, ki bi nastala zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, ni predmet garancije.

3. Opis aparata



OPOZORILO!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.



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

3.1 Oprema aparata

Stikalo vrat pečice

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

Vodila

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

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

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

Pribor pečice

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

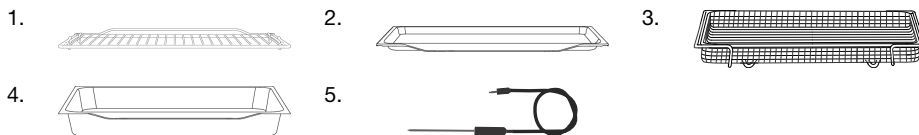
2. **Plitki pekač** – se uporablja za ploska in drobna peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.
OPOMBA: Plitki pekač se lahko pri segrevanju v pečici deformira. Ko se ohladi, se vrne v prvotno stanje. Deformacija ne vpliva na njegovo uporabnost.

3. **Mrežasti pekač Airfry** – (pekač z luknjami) se uporablja za pripravo jedi na sistemih z dodatkom pare ter pri funkciji intenzivno pečenje (air fry). Luknjice omogočajo boljši pretok zraka okoli živila in pripomorejo k večji hrustljivosti.
Pri pripravi živil z večjo vsebnostjo tekočin (voda, maščoba) na nižji nivo vstavite plitki ali univerzalni globoki pekač.

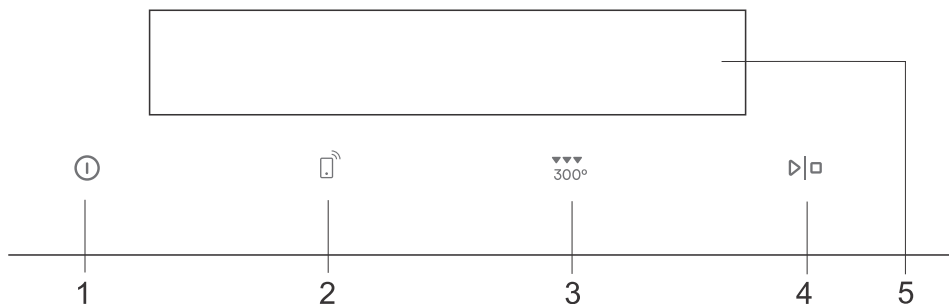
4. **Univerzalni globoki pekač** – se uporablja za peko zelenjave in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.

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

5. Temperaturna sonda za meso - (BAKESENSOR)



3.2 Upravljalna plošča



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

Legenda bližnjic:			
Kratek dotik na tipko – za potrditev nastavitve.	Dolg dotik na tipko (4 sek.) – za dodatne nastavitve.	Vrtenje gumba – za prehod med nastavitvami in izbiro nastavitvev.	Pritisk na gumb – za potrditev izbire.
Začetni korak	Vmesni korak	Čakanje / izvajanje	Opcijski korak
INFORMACIJA! Za boljše odzivanje tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal (kadar je funkcija na voljo).			

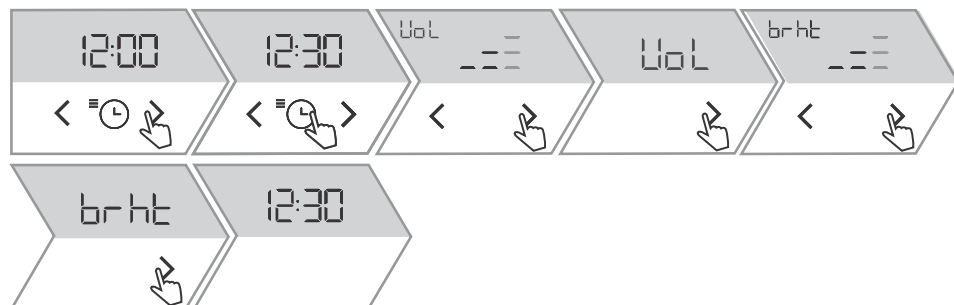
4. Pred prvo uporabo

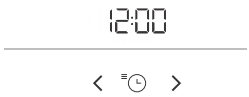



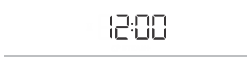
1.	Iz pečice odstranite pribor pečice in ostanke embalaže (karton, stiropor).
2.	Pribor in notranjost pečice obrišite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih krp in čistil.
3.	Vklopite pečico (glejte poglavje 4.1 <i>Prvi vklop</i>)
4.	Pečico približno eno uro segrevajte na sistemu zgornje in spodnje grelo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

4.1 Prvi vklop

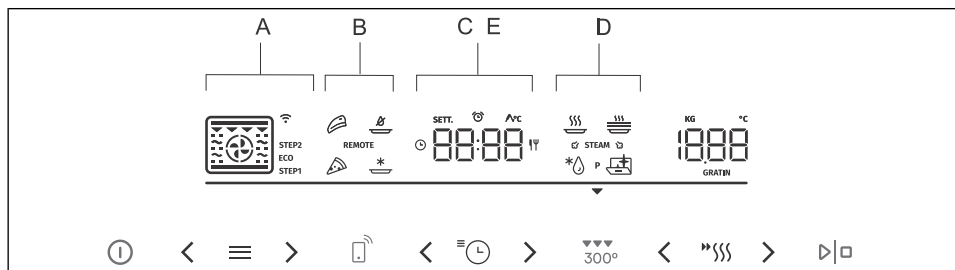
Po prvem priklopu aparata na električno omrežje ali po daljšem izpadu napajanja z električno energijo na prikazovalniku utripa 12:00.

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



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

5. Uporaba pečice – izbira nastavitve peke



Tipka	Uporaba
<	Izbirna tipka levo
≡	Tipka za izbiro pečenja. Z dotikanjem na tipko lahko izberete:
Pr □	A Profesionalni način Pro – omogoča poljubno nastavitve parametrov pečenja (sistem pečenja, temperaturo, hitro predgretje in čas delovanja).
Auto	B Samodejni način Auto – posebni prednastavljeni programi, ki jih lahko tudi spremenite
Pr □□	C Avtomatske programe ProG (Pr01 do Pr22)
□t hr	D Dodatne funkcije Othr
SEtt	E Splošne nastavitve SEtt
>	Izbirna tipka desno
⌚	Tipka za nastavitve časovnih funkcij in splošnih nastavitvev
»sss	Tipka za nastavitve hitrega predgretja in funkcije gratiniranje

OPOMBA: Na prikazovalniku se osvetlijo samo tipke, s katerimi lahko nastavljate in potrjujete izbrano nastavitvev.

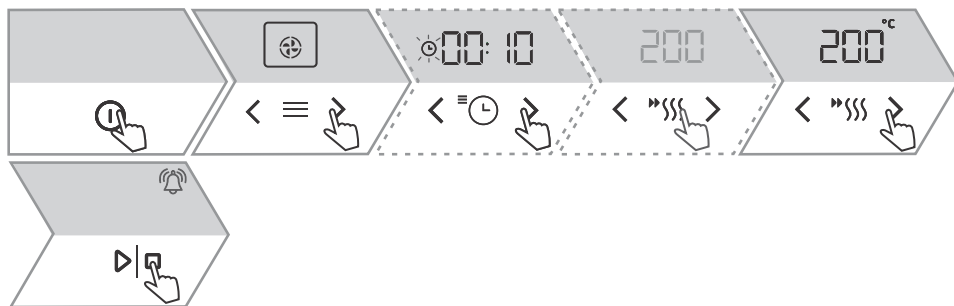
Simbol	Pomen
□	Sistemi delovanja
Wi-Fi	Povezava Wi-Fi
REMOTE	Vklop oddaljenega nadzora pečice
STEP1	Koračno pečenje (STEP1, STEP2)
⌚	Časovna funkcija – trajanje peke
⌚	Časovna funkcija – zakasnjeno delovanje
⚠	Opozorilnik
AvC	Temperaturna sonda za meso
☁ STEAM ☁	Funkcija STEAM za dodajanje pare med peko.
»sss	Hitro predgretje
GRATIN	Funkcija gratiniranje (GRATIN) za dodatno zapečenost jedi ob koncu peke.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

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



5.1 Profesionalni način peke












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



1.	Vklopite aparat. Na prikazovalniku se za nekaj sekund izpiše Pro , nato pa se prikažejo prevzete nastavitve pečice.
2.	S tipko < ali > nastavite sistem pečenja (glejte tabelo Izbira sistemi pečenja) in temperaturo.
3.	Hitro predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na zeleno temperaturo. Z dotikom na »SSS« simbol zasveti. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše door . Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.
4.	Dodatno lahko nastavite: <ul style="list-style-type: none"> - časovne funkcije (gl. poglavje 5.2 Časovne funkcije) - koračni način pečenja (gl. poglavje 5.3 Koračno pečenje) - gratiniranje (gl. poglavje 6.1 Dodatno gratiniranje)
5.	Za začetek delovanja peke se dotaknite ▷□ .

Izbira sistema pečenja

Simbol	Uporaba
 ☑ STEAM ☑	VROČI ZRAK¹⁾ Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njegovo površino ter ustvari debelejšo skorjo. Za pečenje mesa, peciva in zelenjave ter za sušenje živil na enem ali več nivojih hkrati. Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
 ☑ STEAM ☑	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO¹⁾ Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje). Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.

Simbol	Uporaba
	SISTEM ZA PICO Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
 ☑ STEAM ☑	INTENZIVNO PEČENJE ¹⁾ Takšen način peke daje hrani hrustljivo skorjico brez dodanih maščob. Gre za zdravo različico priprave »hitre hrane«, z manjšo vsebnostjo kalorij. Primerno za manjše kose mesa, ribe, zelenjavo in predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pomfrit, piščančji medaljoni). Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljivost.
	ŽAR Z VROČIM ZRAKOM Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njeno površino, v kombinaciji z grelom za žar pa pripomore k intenzivnejši barvi. Za hitrejšo pečenje mesa in zelenjave.
	TURBO PEČENJE Za jedi, pri katerih želimo doseči enakomerno hrustljivost z vseh strani. Funkcija je primerna tudi kot prvi korak večkorakne peke mesa, saj omogoča hitro porjavenje površine v začetni fazi ter počasno pečenje v drugi fazi. Meso je sočno, skorjica pa lepo porjavela.
	VELIKI ŽAR Za peko večjih količin ploščatih živil (opečenega kruha, obloženih kruhkov, klobas za žar, zrezkov, rib, nabodal ipd.) ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod grelji, ki so nameščena na strop pečice. Maksimalna dovoljena temperatura: 240 °C.
	NEŽNO PEČENJE Za nežno in nadzorovano počasno peko delikatnih jedi (mehki kosi mesa) ter peko peciva s hrustljivim dnom.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.
	VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM Za peko perutnine ter večjih kosov mesa na žaru.
	VELIKI ŽAR IN SPODNJE GRELO Za hitrejšo peko jedi na enem nivoju ter za doseganje hrustljave površine pri pecivu.
	ŽAR S SPODNJIM GRELOM IN VENTILATORJEM Za optimalno pripravo kvašenih pekovskih izdelkov in vseh vrst kruha ter za vkuhanje.
 ECO	ECO (POČASNO PEČENJE) ²⁾ Za nežno, počasno in enakomerno peko mesa, rib in peciva na enem nivoju. Takšen način pečenja ohrani večji delež vode v mesu, zaradi česar le-to ostane sočnejše in mehkejše, pecivo pa je enakomerno porjavelo/pečeno. Uporablja se v temperaturnem območju od 140 °C do 220 °C.
OPOMBA: Pri vseh sistemih je možna uporaba funkcije za gratiniranje (gl. poglavje 6.1 <i>Dodatno gratiniranje</i>).	

¹⁾ Pri sistemih je možna uporaba dodatka pare med peko (gl. poglavje 6.2 *Pečenje z dodatkom pare*).

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

5.2 Časovne funkcije

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

Nastavitev trajanja peke



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

Nastavitev opozorilnika



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

Nastavitev zakasnjenega konca pečenja



1. Najprej nastavite trajanje delovanja. S tipko < ali > nastavite želeni čas delovanja peke. Na prikazovalniku se prikaže .
Primer: čas peke 2 uri
2. Z dvakratnim dotikom na se prikaže .

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

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

 **INFORMACIJA!**

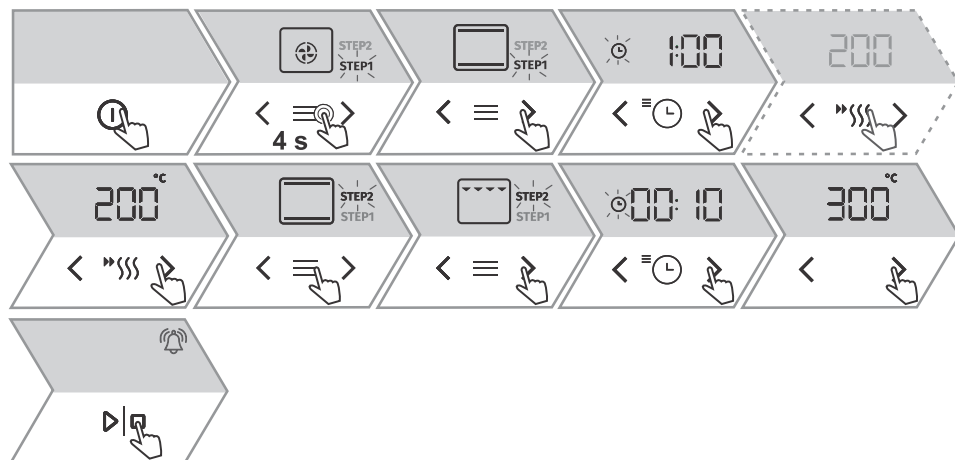
Izbrano časovno funkcijo lahko ponastavite na 00:00 s sočasnim dotikom na < in > .







 **OPOZORILO!**

Funkcija ni primerna za živila, ki potrebujejo predhodno hitro predgretje pečice. Hitro pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici. Pred uporabo tega načina preverite, ali je ura na aparatu nastavljena na točen čas.

5.3 Koračno pečenje

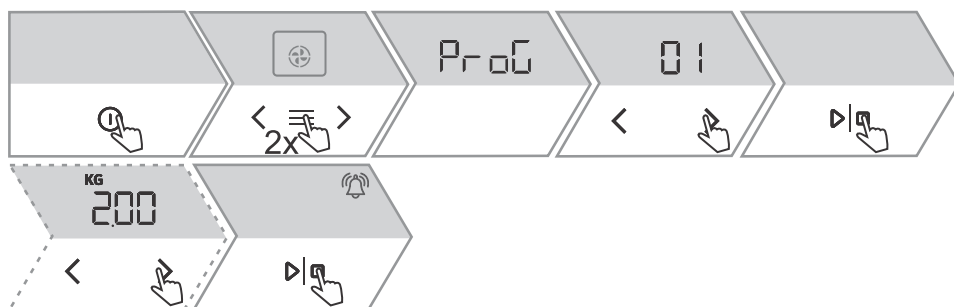
Funkcija omogoča nastavitvev pečenja v dveh korakih (v enem postopku priprave hrane združite dva zaporedna koraka pečenja).









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

5.4 Samodejni način peke




V tem načinu lahko izbirate med posebnimi sistemi delovanja.



1.	Vklopite aparat. Na prikazovalniku se prikažejo prevzete nastavitve pečice.
2.	Dotaknite se  . Na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše Auto , nato pa se prikažejo posebni sistemi delovanja. Z dotikanjem  ali  najprej izberite sistem (glejte tabelo v nadaljevanju). Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Spremenite lahko temperaturo in trajanje delovanja.
3.	Za začetek delovanja peke se dotaknite   .
4.	Nekatere jedi vsebujejo tudi funkcijo hitrega predgretja. Napis je polno osvetljen. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše door . Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.

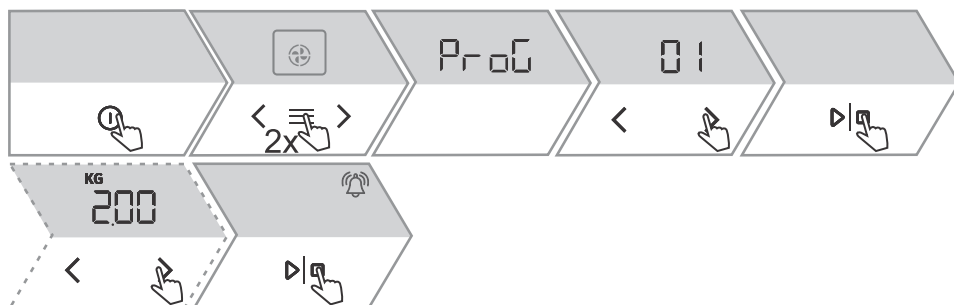
Simbol	Uporaba
	PEKA ZAMRZNJENIH ŽIVIL Ta način omogoča peko zamrznjenih živil v krajšem času brez potrebnega predgretja. Optimalno za predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pekovski izdelki, rogljički, lazanja, pomfrit, piščančji medaljoni), meso in zelenjavo.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

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

5.5 Avtomatski programi

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



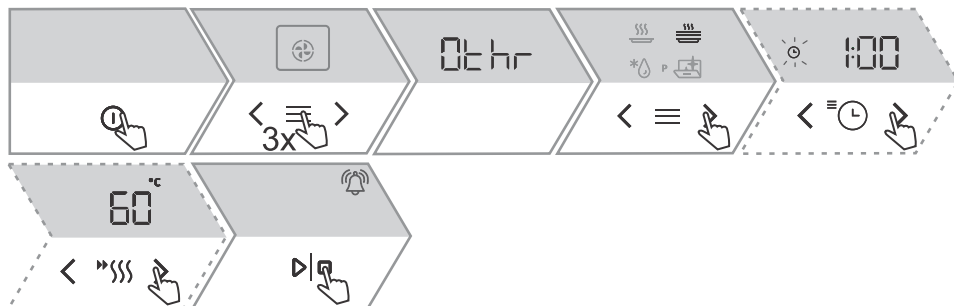
1.	Vklopite aparat. Na prikazovalniku se prikažejo prevzete nastavitve pečice.
2.	Z dvokratnim dotikom na ☰ se na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše ProG , nato pa se prikažejo avtomatski programi. Z dotikanjem < ali > izberite program (glejte tabelo v nadaljevanju). Izbiro potrdite na ▷□ . Aparatus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

Oznaka	Ime programa	Oprema	Nivo	Predgretje	Obračanje
Pr01	brizgani piškoti	Plitki pekač	3	da	ne
Pr02	kolački	Plitki pekač	3	da	ne
Pr03	biskvitna torta	model na mrežni rešetki	2	da	ne
Pr04	pecivo iz kvašenega testa	Plitki pekač	2	da	ne

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

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

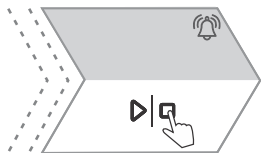
5.6 Izbira dodatnih funkcij



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

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

6. Začetek delovanja



Pečenje zaženite z dotikom na ▷◻ .

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

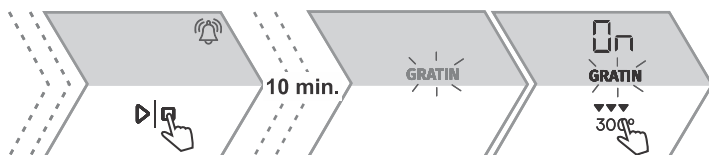
Med peko lahko spreminjate sistem, temperaturo in časovne funkcije.

6.1 Dodatno gratiniranje

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

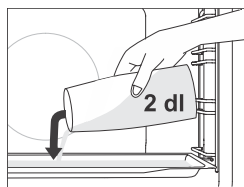
! OPOZORILO!


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



1.	Med pečenjem se dotaknite $\overset{\vee\vee\vee}{300^\circ}$. Simbol GRATIN na prikazovalniku zasveti in na prikazovalniku se izpiše On.
2.	Funkcijo lahko med samim delovanjem tudi izklopite. - Dotaknite se $\overset{\vee\vee\vee}{300^\circ}$, simbol GRATIN na prikazovalniku ugasne in pečenje se nadaljuje po izbranih nastavitvah. - Izklopite pečenje z dotikom na ▷◻ .

6.2 Pečenje z dodatkom pare



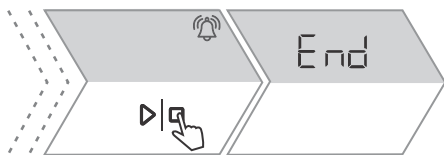
Pri sistemih **pečenja z dodatkom pare**  v hladno pečico na prvi nivo vstavite plitki pekač. V pekač vlijte maksimalno 2 dl vode. Na drugi nivo postavite jed in zaženite sistem.


💡 INFORMACIJA!

Če boste za peko uporabljali globoki pekač, ga vstavite na en nivo višje, kot je navedeno v tabeli priporočenih nastavitvev peke.

Za optimalno delovanje funkcije med peko ne odpirajte vrat in ne dolivajte vode.

7. Konec delovanja in izklop pečice



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



INFORMACIJA!

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

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

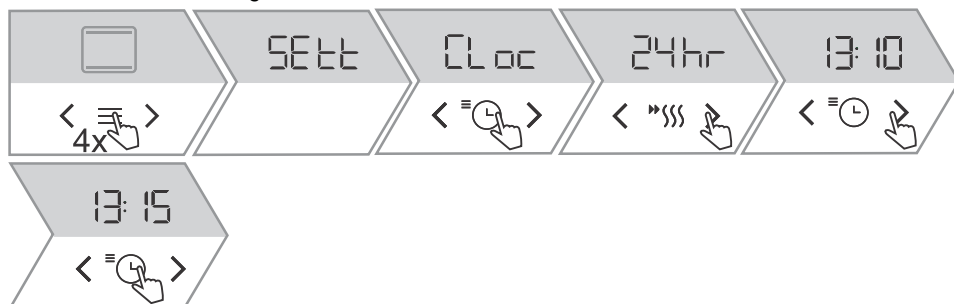
8. Splošne nastavitve



OPOZORILO!

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

Primer nastavitve dnevnega časa:












Primer nastavitve glasnost signalov:





1.		Z večkratnim dotikom na se na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše SEtt , nato pa prikaže meni splošnih nastavitvev. Med različnimi nastavitvami se pomikate s tipko < ali > .
2.		Na prikazovalniku je prikazan napis CLoc . Če želite nastaviti uro, se najprej dotaknite . Izberite prikaz 12h ali 24h in nato nastavite še čas. Izbrilo ponovno potrdite z dotikom na .
OPOMBA: Posamezno nastavitvev urejate s tipko < ali > .		
3.		Jakost zvočnih signalov Na prikazovalniku se prikaže Vol . Izberate lahko med štirimi stopnjami jakosti (nič črtic – izklop (OFF), ena, dve ali tri črtice).
4.		Svetlost prikazovalnika Izberite nastavitvev brht . Izberate lahko med tremi možnimi stopnjami osvetlitve prikazovalnika (ena, dve ali tri črtice).

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

5.		<p>Prikazovalnik - nočni način</p> <p>Je funkcija, ki v nočnem času (med 20:00 in 6:00) samodejno zmanjša osvetlitev z višje intenzitete na nižjo ter izklopi prikaz dnevnega časa in zvočnih signalov. Izberite nastavev nGht. Izberite vklop (On) ali izklop (OFF).</p>
6.		<p>Pripravljenost</p> <p>Je funkcija, ki vključi ali izključi prikaz dnevnega časa. Izberite nastavev hidE. Izberite vklop (On) ali izklop (OFF).</p>
7.		<p>Avtomatsko hitro predgretje</p> <p>Funkcija omogoča samodejno dodajanje hitrega predgretja k sistemom pečenja, ki to dopuščajo. Izberite nastavev Prht. Izberite vklop (On) ali izklop (OFF).</p>
8.		<p>Sabbath</p> <p>Funkcija Sabbath omogoča, da hrana v pečici ostane topla, ne da bi pri tem morali pečico vklapljati in izklapljati. Izberite nastavev SAbb. Nastavite trajanje delovanje (med 24 in 72 ur) in temperaturo. Z dotikom na  se začne odštevanje časa. Na prikazovalniku se prikaže napis SAbb.</p> <p>Vsi zvoki in delovanje so izklopljeni, razen tipke  .</p> <p>OPOMBA: V primeru prekinitve napajanja z električno energijo se način Sabbath izklopi in pečica se vrne v prvotno stanje.</p>
9.		<p>Tovarniške nastavitve</p> <p>Funkcija omogoča ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže napis FAct. Pridržite  toliko časa, da se črta pod napisom osvetli do konca.</p>
<p>Za izhod iz menija splošnih nastavitvev se dotaknite  .</p>		


8.1 Zaklepanje tipk



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

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

9. ConnectLife in povezljivost (Wi-Fi)

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



INFORMACIJA!

Na aparat je lahko naenkrat povezanih več uporabnikov.

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

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



OPOZORILO!

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

9.1 Povezava aparata z mobilno napravo



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

 ConnectLife



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

9.2 Nastavitve modula Wi-Fi





INFORMACIJA!

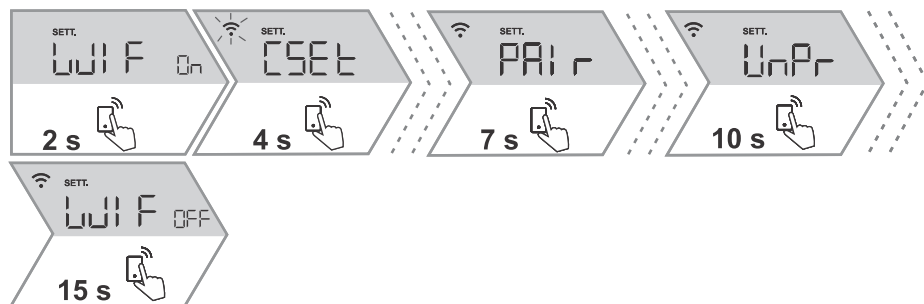
Če ta nastavev ni na voljo, vaša pečica ni opremljena z modulom Wi-Fi in ne podpira povezljivosti z internetom.







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**.

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

Upravljanje oddaljenega nadzora nad pečico

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



INFORMACIJA!

Nekatere funkcije z oddaljenim dostopom zaradi varnosti niso na voljo.

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



OPOZORILO!

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

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

10. Splošni nasveti za peko

Oprema:

- Uporabljajte opremo iz toplotno odpornih in neodbojnih materialov (priloženi pekači, emajlirana posoda, posoda iz toplotno odpornega stekla). Svetli materiali (plemenito jeklo ali aluminij) odbijajo toploto, zato se živilo v njih slabše toplotno obdela.
- Pekače vedno vstavite do konca vodil. Kadar pečete na mrežni rešetki, pekače vedno postavite na njeno sredino.
- Ne postavljajte pekačev neposredno na dno pečice.
- Med delovanjem aparata ne uporabljajte univerzalnega globokega pekača na 1. nivoju pečice.
- Dna pečice ali mrežne rešetke ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Modele za peko vedno postavite na mrežno rešetko.
- Kadar pečete na več nivojih hkrati, univerzalni globoki pekač vstavite na nižji nivo.
- Če uporabljate papir za peko, naj bo ta visoko toplotno obstojen. Vedno ga ustrezno obrežite. Njegova uporaba preprečuje sprijemanje hrane s pekačem in omogoča, da se jed lažje odstrani iz pekača.
- Kadar pečete neposredno na mrežni rešetki, v en nivo nižje vstavite univerzalni globoki pekač kot prestrezno 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 predgrejte le, če je tako navedeno v receptu ali v tabelah v teh navodilih za uporabo. Če uporabljate hitro predgretje, ne vstavljajte živila v pečico, dokler pečica ni popolnoma ogreta, razen če gre za drugačna priporočila. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato, če je le mogoče, priporočamo, da pripravite več jedi zapored ali več jedi hkrati.
- Med pečenjem iz pečice odstranite vso nepotrebno opremo.
- Med peko, če le ni treba, ne odpirajte vrat pečice.
- Pri daljših programih pečenja lahko pečico izklopite približno 10 minut pred koncem časa pečenja in uporabite akumulirano toploto.

10.1 Tabela pečenja

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

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



























Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
španski vetrci	3		80-100 *	120-150
španski vetrci, 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	 + pekač z vodo	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	 + pekač z vodo	180-200	20-30
sveže žemlje, 2 nivoja	2, 4		200-210 *	15-20
opečen kruh	5		240	4-6
obloženi kruhki	5		240	3-5
pica in ostale jedi				
pica	1		300 *	4-10
pica, 2 nivoja	2, 4		210-220 *	25-30
zamrznjena pica	2		200-220	10-20
zamrznjena pica, 2 nivoja	2, 4		200-220	10-25
slana pita, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MESO				
govedina in teletina				
goveja pečenka (hrbet, ledja), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušena govedina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
pljučna pečenka, srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

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

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
pečen krompir, krljji	3		210-220 *	30-40
pečen krompir, prepolovljen	3	 + pekač z vodo	200-210 *	40-50
nadevan krompir (krompir v srajčki)	3		190-200	30-40
pomfrit, domači	4		210-220 *	20-30
mešana zelenjava, krljji	3	 + pekač z vodo	190-200	30-40
polnjena zelenjava	3		190-200	30-40
OBIČAJNI IZDELKI – ZAMRZNJENI				
pomfrit	3		210-220	20-25
pomfrit, 2 nivoja	2, 4		190-210	30-40
piščančji medaljoni	4		210-220 *	12-17
ribje palčke	2		210-220	15-20
lazanja, 400 g	2	 *	200-210	30-40
zelenjava v koščkih	2	 *	190-200	20-30
francoski rogljički	3	 *	170-180	18-23
NARASTKI, SUFLEJI IN GRATINIRANE JEDI				
krompirjeva musaka	2		180-190	35-45
lazanja	2		180-190	35-45
sladek narastek	2		160-180	40-60
sladki sufle	2		160-180 *	35-45
gratinirane jedi	3		170-190	30-45
polnjene tortilje, enchiladas	2		180-200	20-35
sir za žar	4		240 **	6-9
OSTALO				
vkuhavanje	2		180	30
sterilizacija	3		125	30
kuhanje v vodni kopeli	2		150-170 *	/
pogrevanje hrane	3		60-95	/

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed			°C	min
pogrevanje servisa	2		75	15

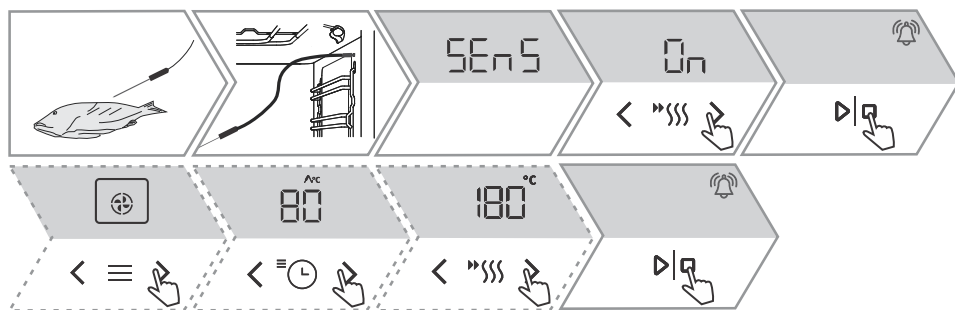
10.2 Peka s temperaturno sondo (BAKESENSOR)

Temperaturna sonda omogoča natančno spremljanje središčne temperature živila med peko.



OPOZORILO!

Temperaturna sonda ne sme biti v neposredni bližini grelnih elementov.



1.	Kovinsko konico sonde zabodite v področje najdebelejši del živila.
2.	Vtič sonde vstavite v vtičnico, ki je v desnem sprednjem zgornjem kotu pečice (glej sliko). Na prikazovalniku se izpiše SEnS . Če želite funkcijo vklopiti, z dotikom < ali > izberite On. Enako storite, če želite funkcijo izklopiti. Na prikazovalniku izberite OFF. Nastavitev potrdite z dotikom na ▷□ . OPOMBA: Za vstop v meni SEnS je treba trenutno pečenje prekiniti in nato priključiti temperaturno sondo v vtičnico. Z vstavitvijo sonde v vtičnico se predhodno nastavljene funkcije na pečici izbrisejo.
3.	Izberite zeleni sistem in temperaturo pečenja (v temperaturnem območju do 210 °C). Na prikazovalniku se prikažeta simbol delovanja sonde in prednastavljena temperatura, ki jo lahko spremenite. Določite zeleno končno središčno temperaturo živila (v temperaturnem območju od 30 do 99 °C). OPOMBA: Nastavitev 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 End . Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.

Pravilna uporaba sonde glede na vrsto živila:

- perutnina: zabodemo v najdebelejši del prsi,
- meso: zabodemo v pusti predel, ki ni marmoriran oz. prepreden z maščobo,

- manjši kosi mesa s kostjo: zabodemo v predel ob kosti,
- ribe: zabodemo za glavo, v smeri proti hrbtenici.



INFORMACIJA!



















Če sonde ne uporabljate, jo odstranite iz pečice.








OPOZORILO!

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

Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa

Hrana	 /  °C / 	manj pečeno	srednje pečeno	pečeno	prepečeno
GOVEJE MESO					
govedina, pečenka	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
govedina, file	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbif	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burgerji	 / 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
TELEČJE MESO					
teletina, file	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
teletina, hrbet	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINJSKO MESO					
pečenka, vratovina	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
svinjina, file	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
mesna štruca	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
JAGNJEČJE MESO					
jagnjetina	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
OVČJE MESO					
ovčetina	 / 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	srednje pečeno	pečeno	prepečeno
tuna	 / 210 / 4	/	/	55-60	/
losos	 / 210 / 4	/	/	52-55	/

11. Čiščenje in vzdrževanje



OPOZORILO!

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

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

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

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

11.1 Samodejno čiščenje pečice – piroliza

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

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

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

Priprava na pirolitično čiščenje

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

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

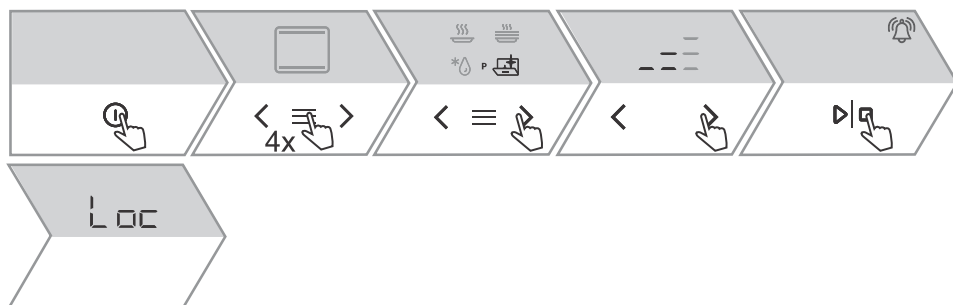
- Možno je čiščenje priložene opreme: univerzalnega globokega pekača, plitkega pekača in vodil.
- Opremo vstavite v rego drugega ali tretjega nivoja vodila, nikoli prvega nivoja.
- Po končani pirolizi ohlajeno opremo očistite z vročo milnico in z vlažno krpo.
- V primeru čiščenja izvlečnih vodil, jih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




INFORMACIJA!

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

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

Kot posledica samodejnega čiščenja s pirolizo lahko notranjost prostora in pribor pečice spremenita barvo ter izgubita sijaj. Izvlečna vodila lahko postanejo glasnejša. To ne vpliva na funkcionalnost pečice ali pribora.



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



OPOZORILO!

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

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

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

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

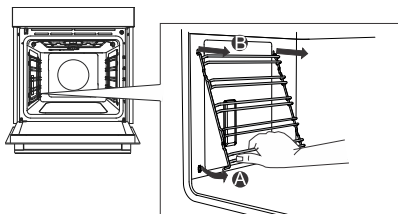
Male živali oziroma hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na morebitne hlape. Priporočljivo je, da jih med postopkom pirolize umaknete iz prostora in po končanem postopku prostor dobro prezračite.

11.2 Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil



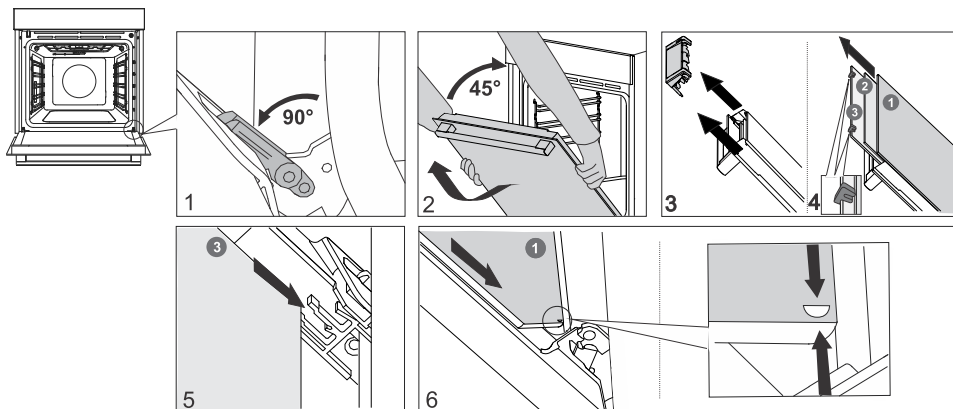
INFORMACIJA!

Pri odstranjevanju vodil pazite, da ne poškodujete emajla.



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

11.3 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. 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 zarezji tečajjev pravilno nameščeni v sedeže tečajjev.

OPOZORILO!

Tečajji 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 prevelika, se učinek sistema zmanjša oziroma varnostno popusti.

11.4 Menjava žarnice

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



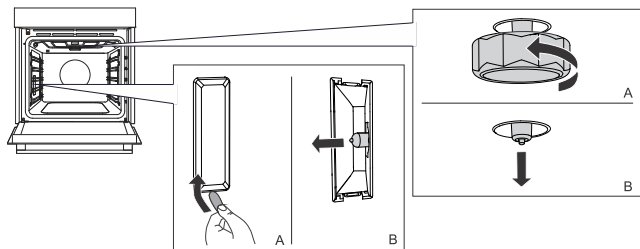
OPOZORILO!

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



OPOZORILO!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.



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

12. Odpravljanje težav

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

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

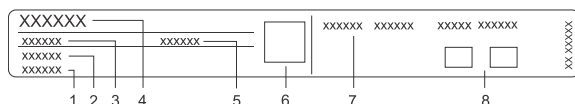
12.1 Tabela motenj in napak

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

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

12.2 Napisna tablica – podatki o aparatu

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



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

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

13. Podatki o skladnosti

Vrsta radijske opreme:	Modul Wi-Fi
Območje delovne frekvence:	2,412 GHz–2,472 GHz
Največja izhodna moč:	17,7 dBm EIRP
Največji dobitok antene:	2,7 dBi

ali

Vrsta radijske opreme:	Modul HLW3215-TG
Wi-Fi	
Območje delovne frekvence:	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Največja izhodna moč:	≤10dBm/MHz (EIRP) (Antenna gain<10dBi)
Največji dobitok antene:	Gain: 0dBi
Bluetooth	
Frekvenčno območje:	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Izhod nosilnika:	6dBm (≤10dBm)
Tip emisij:	F1D

Hisense izjavlja, da zgoraj navedena radijska oprema ustreza Direktivi 2014/53/EU.

14. Varstvo okolja



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

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

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

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

15. Test jedi





















EN60350-1: uporabljajte samo priloženo opremo proizvajalca.

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

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

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

*** Obrnite po 2/3 časa peke

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

Hisense
life reimagined



924170-a9

