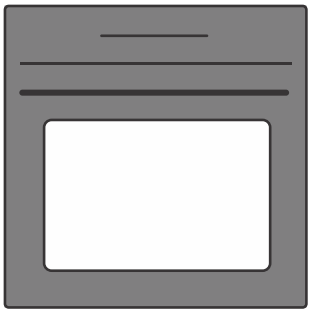
Hisense
life reimagined

HR HR BA

UPUTE ZA UPORABU

UGRADBENA PEĆNICA



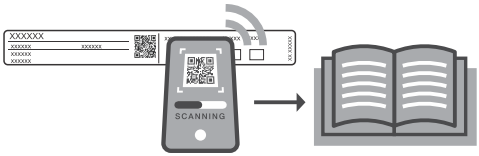
Zahvaljujemo vam na povjerenju kojeg ste nam iskazali kupnjom našeg uređaja.

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.

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



Detaljnije upute i savjete skenirajte QR kod na natpisnoj tablici.

U uputama ćete opaziti simbole koji imaju sljedeće značenje:

INFORMACIJA!
Informacija, savjet, ideja ili preporuka

UPOZORENJE!
Upozorenje za opasnost

Sadržaj

1. Mjere opreza 4
1.1 Sigurna i ispravna uporaba pećnice tijekom pirolitičkog čišćenja 5

2. Druga važna sigurnosna upozorenja 5

3. Opis uređaja 7
3.1 Pribor uređaja 7
3.2 Upravljačka ploča 9

4. Prije prve upotrebe 10
4.1 Prvo uključivanje uređaja 10

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 Automatski način pečenja 16
5.5 Program za pizzu 17
5.6 Automatski programi 19
5.7 Odabir dodatnih funkcija 21

6. Upućivanje pečenja 22
6.1 Dodatna zapečenost – au gratin 22

7. Završetak pečenja i isključivanje pećnice 23

8. Odabir općih postavki 24
8.1 Tipke za zaključavanje 26

9. ConnectLife i povezivost (Wi-Fi) 27
9.1 Povezivanje pećnice s mobilnim uređajem 27
9.2 Postavke Wi-Fi modula 27

10. Opći savjeti i savjeti za pečenje 30
10.1 Tablica pečenja 31

11. Čišćenje i održavanje 39
11.1 Automatsko čišćenje pećnice – piroliza 39
11.2 Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica 41
11.3 Uklanjanje i zamjena vrata pećnice i staklenih ploča 42
11.4 Zamjena žarulje 43

12. Otklanjanje poteškoća 44
12.1 Tabela smetnji i grešaka u radu 44
12.2 Naljepnica – podaci o uređaju 45

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.

UPOZORENJE: Oštećeni kabel za napajanje smije zamijeniti samo proizvođač ili ovlašteni serviser ili druga kvalificirana osoba, jer u protivnom može doći do opasnosti.

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: Uređaj i njegovi dijelovi postaju vrući tijekom uporabe; izbjegavajte kontakt s grijaćim elementima. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja, 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.

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

1.1 Sigurna i ispravna uporaba pećnice tijekom piroličkog čišćenja

Tijekom postupka automatskog čišćenja pećnica se zagrijava do vrlo visoke temperature te također postaje vrlo vruća izvana. Rizik od opeklina! Djeca se ne smiju približavati pećnici.

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 provjetravanje 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 emajlirani 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 opeklina.

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 dizjnerske 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 aktivirate postupak automatskog čišćenja, pažljivo pročitajte i slijedite sve upute u poglavlju Čišćenje i održavanje koje opisuje ispravnu i sigurnu uporabu ove funkcije.

Ne stavljajte ništa na dno pećnice tijekom postupka automatskog čišćenja.

Opasnost od požara! Tijekom automatskog čišćenja uređaj se zagrijava na vrlo visoke temperature, što će spaliti ostatke hrane u uređaju. Stoga uklonite vidljivu prljavštinu iz unutrašnjosti pećnice i posuđa prije svake uporabe. Dim, nadražujuće pare i plinovi također mogu doći iz pećnice dok je funkcija čišćenja aktivna. Stoga se pobrinite da je soba dobro prozračena dok provodite ovaj postupak. Male životinje ili kućni ljubimci mogu biti vrlo osjetljivi na bilo kakve pare koje mogu izaći iz pećnice. Preporučuje se da ih sklonite iz prostorije tijekom rada i dobro prozračite prostorije nakon čišćenja.

Ne otvarajte vrata pećnice tijekom čišćenja.

Provjerite da u otvoru za zaključavanje vodilice vrata nema stranih predmeta jer bi mogli blokirati automatsko zaključavanje vrata tijekom postupka čišćenja pećnice.

Ne dodirujte metalne površine ili dijelove uređaja tijekom postupka automatskog čišćenja!

U slučaju nestanka struje tijekom postupka automatskog čišćenja program će se prekinuti nakon dvije minute, a vrata pećnice ostat će zaključana. Vrata će se otključati kada uređaj osjeti da se temperatura spustila na ispod 150 °C u sredini otvora pećnice.

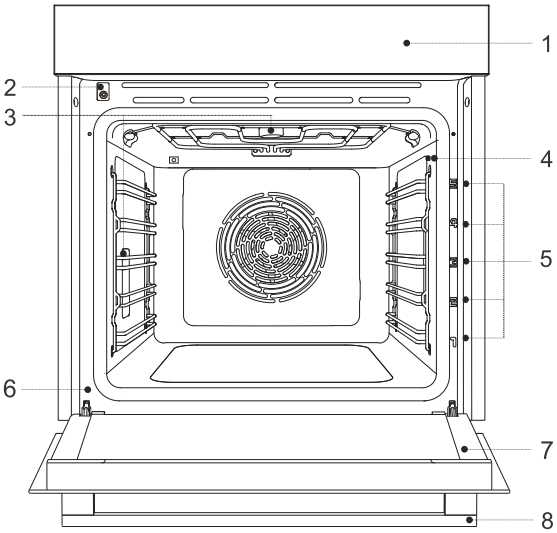
Nakon postupka samočišćenja otvor pećnice i pribor za pećnicu mogu promijeniti boju i izgubiti svoj sjaj. To ne utječe na njihovu funkcionalnost.

⚠ **UPOZORENJE!**
Uporaba pećnice s otvorenim vratima i zatvorenom sklopkom vrata nije dopuštena.

⚠ **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. Zaključavanje vrata prekidačem
3. Osvjetljenje
4. Utičnica za temperaturnu sondu
5. Vodilice – razine rešetki
6. Oznaka
7. Vrata pećnice
8. 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. **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.

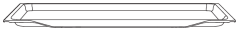
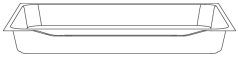
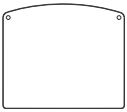
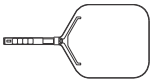
4. **Posuda za pizzu** - aluminij s non-stick premazom omogućuje brzo zagrijavanje posude i pečenje pizze u kratkom vremenu, bez lijepljenja za posudu. Obje strane posude za pizzu mogu se koristiti.
NAPOMENA: Obavezno umetnite posudu za pizzu u gornju (5.) vodilicu.

⚠ **UPOZORENJE!**
Posuda za pizzu namijenjena je samo za pripremu pizze.
Nemojte stavljati nikakvo posuđe u posudu za pizzu.
Nikada ne stavljajte hladnu posudu za pizzu u vruću pećnicu!
Nikada ne stavljajte vruću posudu pod hladnu vodu.

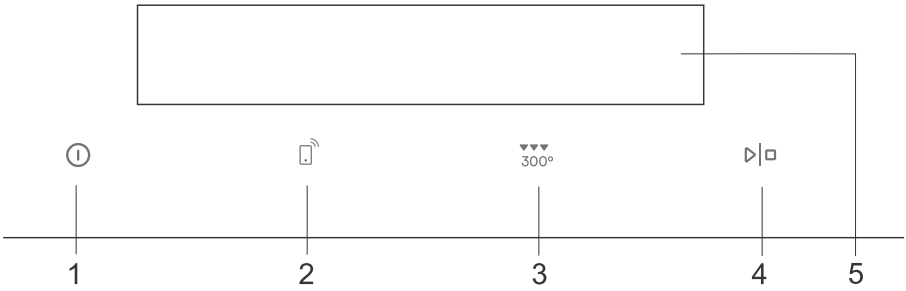
5. **Lopatica za pizzu** za jednostavno prenošenje već pripremljene pizze u zagrijanu posudu za pizzu i za vađenje pizze iz pećnice kada je pečena.

⚠ **UPOZORENJE!**
Lopatica za pizzu namijenjena je samo za stavljanje pizze u posudu i vađenje iz posude.
Obavezno uklonite lopaticu za pizzu iz pećnice tijekom pečenja.

⚠ **UPOZORENJE!**
Posuda za pizzu i lopatica za pizzu ne mogu se prati u perilici posuđa.

1.
2. 
3. 
4. 
5. 

3.2 Upravljačka ploča



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

Tipkovni prečac:	
	4 s
Kratko dodirnite tipku – za odabir postavki	Pritisnite tipku – na 5 sekundi za dodatne postavke ili brze promjene

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).

Prvi korak	Srednji korak	Čekanje/Implementacija	Neobavezan korak

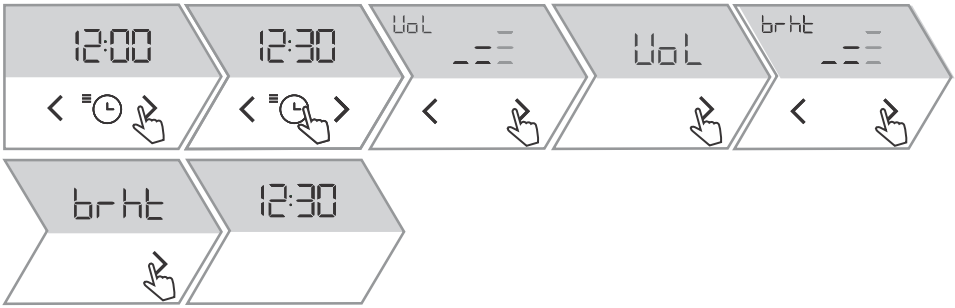
4. Prije prve upotrebe

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 *Prvo uključivanje uređaja*)
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

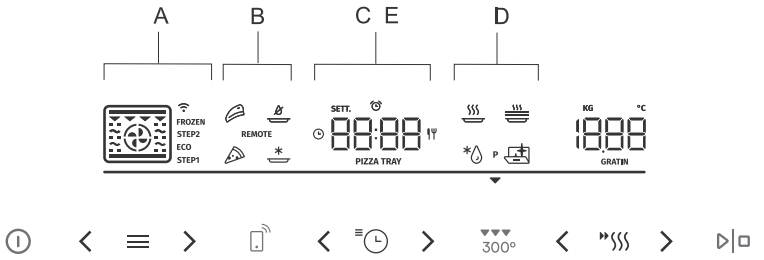
Nakon što prvi put uključite uređaj ili nakon dužeg nestanka električne energije, na zaslonu će zasvijetliti 12:00.

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 › .

5. Uporaba pećnice – odabir postavki pečenja

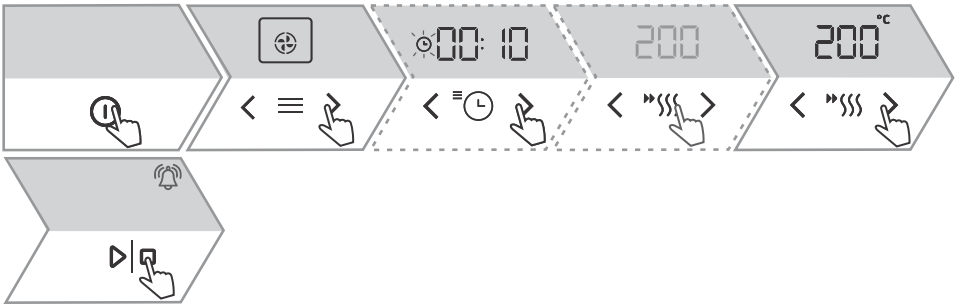


Tipka	Uporaba
<	Lijeva tipka za odabir
≡	Tipka za odabir pečenja. Dodirom tipke možete odabrati:
Pro	**A** Profesionalni način rada **Pro** – omogućuje podešavanje parametara pečenja (sustav pečenja, temperaturu, brzo zagrijavanje i vrijeme pečenja) po vlastitom nahođenju.
Auto	**B** Automatski način rada **Auto** – posebni pohranjeni programi koje također možete promijeniti.
ProG	**C** Automatski programi **ProG**(Pr01 do Pr22)
Othr	**D** Dodatne funkcije **Othr**
SEtt	**E** Opće postavke **SEtt**
>	Desna tipka za odabir
≡🕒	Tipka za podešavanje funkcija vremena i općih postavki
»)))	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
wifi	Wi-Fi/povezivost
REMOTE	Uključivanje daljinskog upravljanja pećnicom
STEP1	Pečenje u koracima (STEP1, STEP2)
🕒	Funkcija vremena – vrijeme pečenja
🍴	Funkcija vremena – odgođeni završetak
🔔	Odbrojavanje minuta
»)))	Brzo prethodno zagrijavanje
GRATIN	Funkcija GRATIN za dodatnu gornju koricu 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, moguće je namjestiti sljedeće: - funkcije mjerača vremena (pogledajte poglavlje Funkcije mjerača vremena) - način pečenja u koracima (STEP) (pogledajte poglavlje Program pečenja u koracima) - gratiniranje (GRATIN) (pogledajte poglavlje Početak pečenja)
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 soufflée i pečenje na niskim temperaturama (sporo pečenje).
	DONJI GRIJAČ SA VRUĆIM ZRAKOM Ovaj sustav optimalan je za pečenje kolača s većim udjelom vode. Upotrebljavajte ga za pečenje na jednoj rešetci kada želite da hrana bude brže pripremljena i da je hrskava.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Simbol	Uporaba
	INTENZIVNO PEČENJE Ovakav način pečenja hrani daje hrskavu koricu bez dodanih masnoća. To je zdrava verzija pripreme "brze hrane" s nižim sadržajem kalorija. Pogodno za manje komade mesa, ribe, povrća i unaprijed pripremljene smrznute proizvode (krumpirići, pileći medaljoni).
	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.
	GORNJI I DONJI GRIJAČ S VENTILATOROM Za ravnomjerno pečenje hrane na jednoj rešetki te za pripremanje soufflée.
	VELIKI ROŠTILJ S VENTILATOROM Za pečenje peradi i većih komada mesa ispod gornjeg grijača.
	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)** [1)] 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 koristiti funkciju gratiniranja (pogledajte poglavlje Početak rada).	

[1)] *Ova funkcija upotrebljava se za određivanje razreda energetske učinkovitosti prema EN 60350-1.*

5.2 Vremenske funkcije

Simbol	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 dodirom ⏲ .
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 ⏲ . *Primjer: vrijeme pečenja 2 sata*

Nastavak tabele sa prethodne stranice

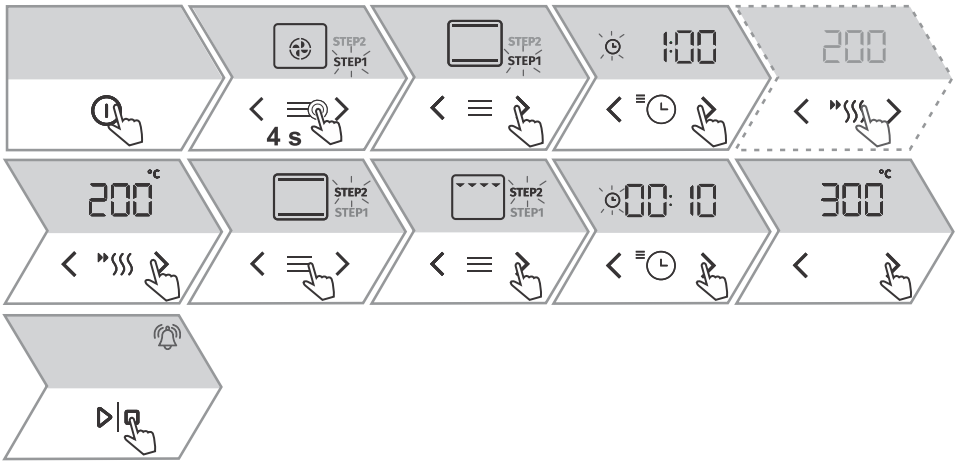
2.	Dvostrukim dodirom ≡🕒 na zaslonu će se prikazati 🍴.
3.	Tipkom 〈 ili 〉 podesite vrijeme u koje želite da jelo bude spremno. Na zaslonu se prikazuje željeno vrijeme završetka. *Primjer: pečenje završava u 18:00*
4.	Za početak kuhanja dodirnite ▷|□. Pećnica prelazi u djelomično stanje pripravnosti dok čeka da se uključi (zaslon se isključuje). Odabrane postavke automatski se uključuju i isključuju u odabrano vrijeme. *Primjer: pečenje počinje u 16:00, pečenje završava u 18:00*
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

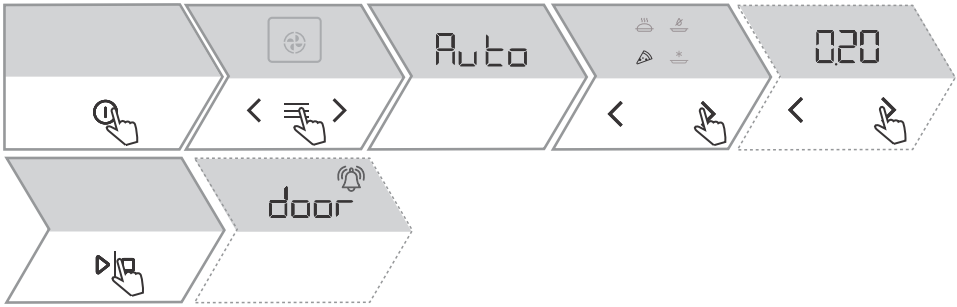
Ova funkcija omogućuje pečenje u dva koraka ili dvije faze (dva uzastopna koraka pečenja kombiniraju se u jedan postupak pečenja).



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 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.
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.

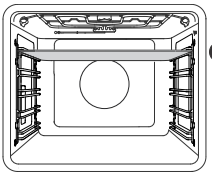
Simbol	Uporaba
✱	**PEČENJE ZAMRZNUTE HRANE** Ova metoda omogućuje pečenje zamrznute hrane u kraćem vremenu bez prethodnog zagrijavanja. Optimalno za predpečene zamrznute proizvode (pekarske proizvode, kroasane, lazanje, pomfrit, pileće medaljone), meso i povrće.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

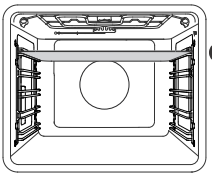
Simbol	Uporaba
	SUSTAV ZA PIZZU najbolji program za pripremu domaće pizze. Upotrijebite ga za pripremu pizze s posudom za pizzu na 5. razini. Pizza će se peći u posudi za pizzu koja doseže temperaturu veću od 350 °C. Više informacija potražite u poglavlju Program za pizzu.
FROZEN	**FROZEN** Najbolji program za pripremu gotove smrznute pizze. Upotrijebite ga za pripremu pizze s posudom za pizzu na 5. razini. Pizza će se peći u posudi za pizzu koja doseže temperaturu veću od 300 °C. Više informacija potražite u poglavlju Program za pizzu.
	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).

5.5 Program za pizzu

Svježa pizza

1.	 Obavezno umetnite posudu za pizzu u gornju (5.) vodilicu.
2.	Uključite pećnicu dodirom ⏻ . Pritiskom ☰ uđite u **Auto**, svijetli znak.
3.	Prethodno postavljeno vrijeme pečenja standardne pizze je 3 min 30 s. Ako želite da se više ili manje peče, prilagodite vrijeme u rasponu između 2 i 7 minuta. U izbornik za podešavanje vremena uđite pritiskom tipke 〈 ili 〉 .
4.	Pokrenite program pritiskom tipke ▷|□ .
5.	Ostavite pećnicu i posudu da se zagriju na odgovarajuću temperaturu. Oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje **OPEn**. Zagrijavanje pećnice može potrajati do 20 minuta.
6.	Koristeći lopaticu, prenesite pizzu u posudu za pizzu i zatvorite vrata. Za optimalno pečenje uvijek je stavite na sredinu posude. Pečenje započinje automatski kad zatvorite vrata pećnice.
7.	Izvadite pizzu lopaticom čim istekne vrijeme na zaslonu i začuje se zvučni signal.
8.	Posudu za pizzu nakon pečenja ostavite u pećnici da se ohladi na sobnu temperaturu. Zatim se može ukloniti i očistiti.

Zamrznuta pizza

1.	 Obavezno umetnite posudu za pizzu u gornju (5.) vodilicu.
2.	Uključite pećnicu dodirom ⏻ . Pritiskom ☰ uđite u **Auto** meni. Pritisnite ›, simbol **FROZEN** svjetli.
3.	Vrijeme pečenja pizze može se podesiti prema vrsti pizze između 3 i 15 minuta. Promatrajte pizzu tijekom pečenja i prilagodite vrijeme pečenja prema svom ukusu. U izbornik za podešavanje vremena uđite pritiskom tipke ‹ ili › . Preporučeno vrijeme pečenja: • Margarita ili pizza sa sirom: 3 min 30 s • Pizza sa šunkom: 7.00 min. • Pizza s povrćem ili morskim plodovima: 10.00 min. Zanemarite vrijeme pečenja navedeno na pakiranju zamrznute pizze, koje je namijenjeno standardnom pečenju bez uporabe programa za pizzu. Pizzu nije potrebno odmrzavati prije pečenja.
4.	Pokrenite program pritiskom tipke ▷|□ . Slijedite isti postupak pečenja kao i kod pripreme svježe pizze s programom za pizzu.

INFORMACIJA!
Za zagrijavanje pećnice potrebno je oko 20 minuta. Preporučujemo da najprije uključite pećnicu i podesite program, a zatim počnete pripremati pizzu.

INFORMACIJA!
UZASTOPNO PEČENJE PIZZE
Za pečenje druge pizze nemojte isključivati pećnicu, ali nakon vađenja prve pizze iz pećnice pritisnite 2x ▷|□ . Ostavite pećnicu i posudu da se ponovno zagriju. Oglašava se zvučni signal i na zaslonu se prikazuje **OPEn**. Umetnite sljedeću pizzu.
U slučaju uzastopnog pečenja ne ostavljajte vrata pećnice otvorena.

INFORMACIJA!
Ostavite tijesto za pizzu da se diže na sobnoj temperaturi najmanje 2 sata.
Možete koristiti automatski program 09 kao pomoć tijekom dizanja tijesta.

UPOZORENJE!
Nikada ne stavljajte hladnu posudu za pizzu u vruću pećnicu!

Za pravilan rad programa, uvijek umetnite posudu za pizzu u pećnicu na 5. razinu prije pokretanja programa.

Pizzu uvijek izvadite iz pećnice lopaticom čim pečenje završi (vrijeme na zaslonu prikazuje End).

Uvijek ostavite posudu za pizzu da se ohladi; nikada ne dodirujte vruću posudu.

Nemojte rezati pizzu u posudi za pizzu, jer možete oštetiti površinu.

Zbog visokih temperatura može doći do dima kao posljedice ostataka hrane u pećnici ili u posudi za pizzu.

Nakon ponovljene uporabe, posuda za pizzu može se lagano saviti i boja površine može se promijeniti. To ne utječe na njezinu funkcionalnost.

Prije čišćenja obavezno ohladite pribor za pizzu.

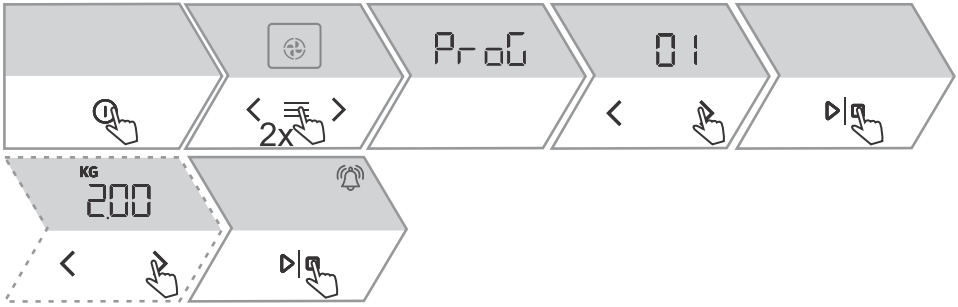
Vruću posudu za pizzu ne treba izlagati hladnoj vodi.

Pećnica doseže visoke temperature tijekom pečenja. Posuda za pizzu zagrijava se na više od 350 °C. Pažljivo rukujte pećnicom i opremom tijekom pečenja i dok se ne ohladi. Tijekom pečenja temperatura se ne prikazuje na zaslonu.

INFORMACIJA!
Ako pečenje ne započne nakon postupka predgrijavanja, pećnica će se automatski isključiti nakon 15 minuta kao sigurnosna mjera opreza.

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).



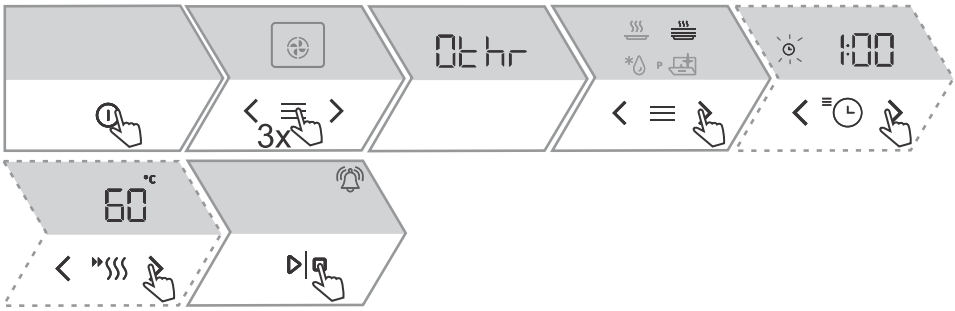
1.	Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana postavka pećnice.
2.	Dvostrukim dodirom tipke ☰ , na zaslonu će se kratko prikazati **ProG**, a zatim će se prikazati automatski programi. Dodirivanjem tipke 〈 ili 〉 odaberite program (pogledajte tablicu u nastavku). Potvrdite svoj odabir tipkom ▷|□ . 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 ▷|□ .

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

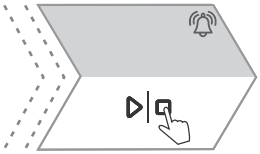
5.7 Odabir dodatnih funkcija



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	**Piroliza** Ova funkcija omogućuje automatsko čišćenje unutrašnjosti pećnice visokom temperaturom koja spaljuje ostatke masnoća i druge nečistoće pretvarajući ih u pepeo.
	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.
	Podgrijavanje Koristi se za održavanje topline već pripremljenih jela. Možete podesiti temperaturu.
	Zagrijavanje tanjura Koristi se za zagrijavanje tanjura ili šalica kako bi hrana ostala topla dulje vrijeme. Možete podesiti temperaturu.

6. Upućivanje pečenja

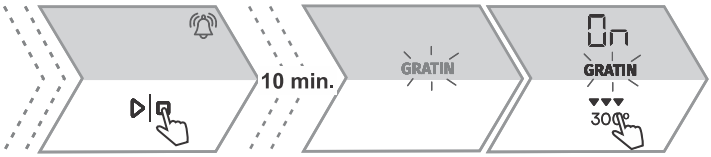


Počnite kuhati tako da dodirnete tipku ▷|□ .
Dok se ne postigne podešena temperatura, naizmjenično se prikazuju trenutačna i podešena temperatura. Simbol temperature prvo treperi, ali kad dosegne željenu temperaturu, isključuje se i oglašava se zvučni signal.
Za vrijeme pečenja možete mijenjati sustav, 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.

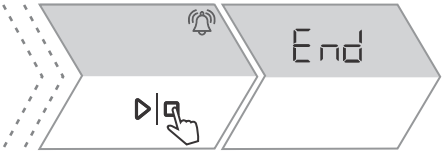


1.	Tijekom pečenja dodirnite 300° . Simbol GRATIN svijetli na zaslonu te se također prikazuje On.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

2.	**Funkcija se također može isključiti tijekom rada.** - Dodirnite 300° , simbol GRATIN 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.

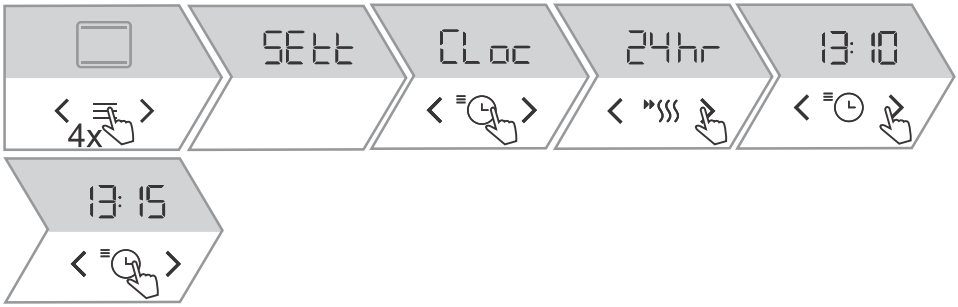
INFORMACIJA!
Nakon završetka pečenja prekidaju se i brišu sve vremenske postavke brojača vremena, osim odbrojavanja minuta. Prikazuje se sat. Ventilator za hlađenje nastavlja s radom još neko vrijeme.

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

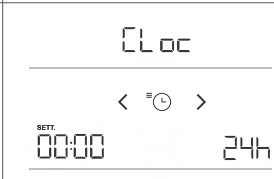
8. Odabir općih postavki

⚠ 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:



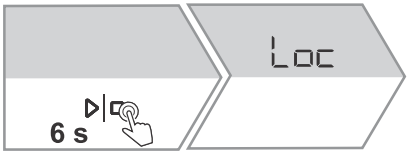
Primjer podešavanja jačine zvučnog signala:

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 dodirom 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.		**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).
6.		**Sakrij sat** To je funkcija kojom se uključuje ili isključuje prikaz sata. Odaberite postavku **hidE**. Odaberite uključivanje (On) ili isključivanje (OFF).
7.		**Automatsko brzo zagrijavanje** Funkcija omogućuje automatsko dodavanje brzog zagrijavanja u sustave pečenja koji to omogućuju. Odaberite postavku **Prht**. Odaberite uključivanje (On) ili isključivanje (OFF).
8.		**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 ▷|□ , 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.
9.		**Tvorničke postavke** Ova funkcija omogućuje vraćanje uređaja na tvorničke postavke. Na zaslonu će se prikazati **FAct**. Pritisnite ▷|□ dovoljno dugo da linija ispod natpisa potpuno zasvijetli.
Za izlazak iz izbornika općih postavki dodirnite ☰ .		

8.1 Tipke za zaključavanje



1.	Dugim dodirom (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

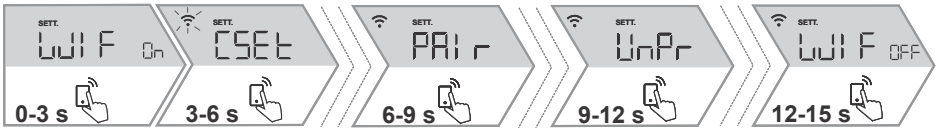
INFORMACIJA!
Ako ova postavka nije dostupna, vaša pećnica nema Wi-Fi modul i ne podržava povezivanje s internetom.

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

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 (0-3 sekunde) . **WIF On** na zaslonu će se prikazati indikator koji pokazuje da je Wi-Fi modul uključen. Simbol treperi.
2.	**Spajanje uređaja:** Dugim pritiskom (3-6 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 (6-9 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 (9-12 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 (12-15 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 osvijetljen.
Wi-Fi je omogućen i uspješno je povezan s poslužiteljem.	Wi-Fi simbol je stalno potpuno osvijetljen.
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:

- Upotrebljavajte opremu izrađenu od nereflektirajućih materijala otpornih na toplinu (isporučeni limovi i plitice za pečenje i posuđe, emajlirano posuđe, posuđe 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 aluminijskom 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 upotrebljavate 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 upotrebljavate 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 nepotrebni 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: Jela za koja je potrebna potpuno zagrijana pećnica označena su jednom zvjezdicom * u tablici. Jela za koja je dovoljan 10-minutni ciklus prethodnog zagrijavanja označena su dvjema zvjezdicama ** . U tom slučaju nemojte upotrebljavati način brzog predgrijavanja.

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		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	5		/	2-7
Zamrznuta pizza	5	**FROZEN**	/	3-15
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
pržolica srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60
Goveđe pečenje, sporo pečena	2		120-140 *	250-300

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
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		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		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		230-240	12-20
Riblji file, debljina 1 cm	4		220-230	8-12
Riblji odrezak, debljina 2cm	4		220-230	10-15
Jakobove kapice	4		230 *	5-10
Škampi	4		230 *	3-10
POVRĆE				
Pečeni krumpir, pekarski	3		210-220 *	30-40

Nastavak tabele sa prethodne stranice

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

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
Kolačići, 2 razine	2, 4		150-160 *	20-25
Meringue	3		80-100 *	120-150
Meringue, 2 razine	2, 4		80-100 *	120-150

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
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		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	5		/	2-7
Zamrznuta pizza	5	**FROZEN**	/	3-15
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
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

Nastavak tabele sa prethodne stranice

Jelo			°C	min
Svinjetina				
Svinjsko pečenje, but, 1.5 kg	3	ECO	200-220	100-220
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		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		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		230-240	12-20
Riblji file, debljina 1 cm	4		220-230	8-12
Riblji odrezak, debljina 2cm	4		220-230	10-15
Jakobove kapice	4		230 *	5-10
Škampi	4		230 *	3-10
POVRĆE				
Pečeni krumpir, pekarski	3		210-220 *	30-40
Pečeni krumpir, polovice	3		200-210 *	40-50
Punjeni krumpir (nadjeveni pečeni krumpir)	3		190-200	30-40
Pomfrit, domaći	4		210-220 *	20-30

Nastavak tabele sa prethodne stranice

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

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 krpu.
- Nikada ne upotrebljavajte agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje i pribor (abrazivne spužve i deterdženti, odstranjivači mrlja i hrđe, strugači za staklene keramičke ploče).
- Ostaci hrane (masnoća, šećer, bjelančevine) mogu se zapaliti tijekom uporabe uređaja. Stoga uklonite veće komade prljavštine iz unutrašnjosti pećnice i pribor prije svake uporabe.
- Pribor za pećnicu, osim pribora za pizzu, 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.
Pribor za pizzu	Pribor za pizzu ohladite i očistite vrućom sapunicom i mekom krpom nakon svake uporabe. Nikada ne koristite agresivna i oštra sredstva za čišćenje. Tijekom redovite uporabe može doći do manje promjene boje.
Ako ne postignete zadovoljavajuće rezultate, ponovite postupak.	

11.1 Automatsko čišćenje pećnice – piroliza

Zahvaljujući visokim temperaturama, funkcija omogućuje jednostavno čišćenje unutrašnjosti uređaja i neke od isporučene opreme (duboki univerzalni pladanj za pečenje, plitki pladanj za pečenje i vodilice). Tijekom čišćenja, ostaci masti i druge nečistoće spaljuju se i kremiraju.

Dostupne su tri razine pirolize (intenziteta čišćenja) s različitim trajanjem postupka:

Razina	Intenzitet čišćenja	Svrha čišćenja	Trajanje programa
	Brzo čišćenje	Za manje nečistoće	2h
	Čišćenje srednjeg intenziteta	Za primjetno veće nečistoće	2 sata 15 min
	Intenzivno čišćenje	Za tvrdokorne i trajne (starije) nečistoće	2 sata 30 min
NAPOMENA: što je tvrdokornija prljavština, to je potrebno odabrati višu razinu.			

Priprema za pirolitičko čišćenje

Na temelju prosječne stope uporabe pećnice, preporučujemo pirolitičko čišćenje jednom mjesečno.

- Izvadite rešetku Airfry i sondu za temperaturu iz pećnice.
- Uklonite svu vidljivu prljavštinu i ostatke hrane iz pećnice.
- Pirolitičko čišćenje započnite samo kad se uređaj ohladi.
- Isporučenu opremu moguće je očistiti: duboki univerzalni pladanj za pečenje, plitki pladanj za pečenje i vodilice.
- Umetnite dodatnu opremu u utor na vodilice druge ili treće razine – nikad ne upotrebljavajte vodilicu prve razine.
- Nakon pirolitičkog čišćenja pričekajte da se oprema ohladi i očistite ju vrućim sapunima i vlažnom krpom.
- Prilikom čišćenja vodilica, izvucite ih i izvadite nakon završetka postupka.

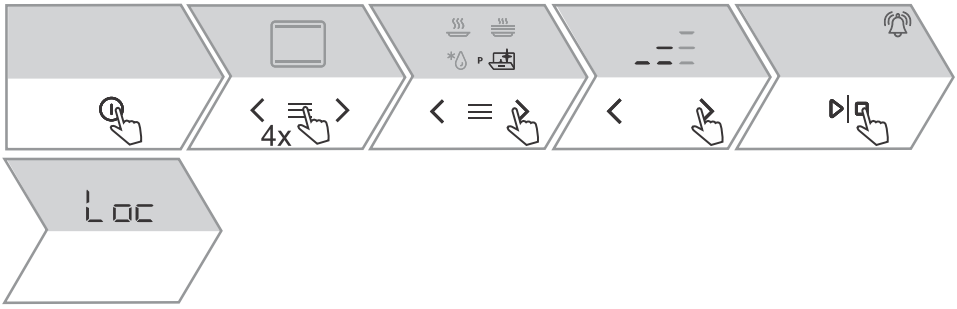
INFORMACIJA!

Za bolje rezultate čišćenja preporučujemo odvojeno čišćenje pećnice i pribora ili opreme. Prilikom uporabe postupka pirolitičkog čišćenja za čišćenje opreme, otvor pećnice možda neće biti potpuno čist na kraju ciklusa.

Ako niste zadovoljni rezultatima čišćenja, preporučujemo ponavljanje postupka.

UPOZORENJE!

Kao rezultat automatskog pirolitičkog čišćenja, unutrašnjost pećnice i dodaci mogu promijeniti boju i izgubiti sjaj. Pirolitičke vodilice mogu požutjeti, postati bučnije i kruće, ali nakon nekog vremena uporabe trebale bi ponovno raditi glatko i bez buke. To ne utječe na funkcionalnost pećnice ili dodataka.



1.	Uključite pećnicu. Uzastopnim dodirivanjem tipke ☰, na zaslonu će se prikazati dodatne značajke. Tipkom 〈 ili 〉 odaberite simbol i oznaku **P** tako da oboje zasvijetli. Na zaslonu se prikazuju tri razine čišćenja.
2.	Tipkom 〈 ili 〉 odaberite razinu čišćenja.
3.	Dodirnite ▷|□. Vrijeme počinje odbrojavati.
4.	Vrata pećnice automatski se zaključavaju nakon određenog vremena radi vaše sigurnosti. Tijekom zaključavanja prikazat će se **Loc**.
5.	Po završetku programa prikazat će se **End** i oglasit će se kratki zvučni signal.
6.	Kada završi postupak pirolitičkog čišćenja i pećnica se ohladi, vrata pećnice automatski će se otključati.

Nastavak tabele sa prethodne stranice

	Nakon što se otvor pećnice potpuno ohladi, prebrišite ga vrućom vodom sa sapunicom i mekom krpom kako biste uklonili ostatke (npr. pepeo).

UPOZORENJE!
Tijekom pirolize mogu se emitirati neugodni mirisi i dim, kao i nadražujuće pare i plinovi. Stoga se pobrinite da je prostorija dobro prozračena tijekom postupka i ne zadržavajte se u toj prostoriji dulje vrijeme. Ne dopustite djeci ili kućnim ljubimcima da se približe pećnici.

Tijekom pirolitičkog postupka mogu se zapaliti ostaci hrane i masnoća. Stoga uklonite sve nečistoće iz unutrašnjosti pećnice prije početka postupka.

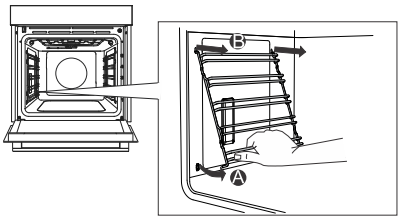
Vanjski dio uređaja zagrijat će se do visoke temperature tijekom postupka pirolitičkog čišćenja. Ne dodirujte vrata pećnice i nikada ne vješajte zapaljive predmete, kao što su kuhinjske krpe ili ručnike, na ručku vrata.

Ne pokušavajte otvarati vrata dok su zaključana (tijekom pirolitičkog čišćenja i dok se uređaj hladi nakon postupka)! Postupak čišćenja može se prekinuti i postoji opasnost od opeklina!

Male životinje ili kućni ljubimci mogu biti posebno osjetljivi na pare. Preporučujemo da ih udaljite iz prostorije tijekom postupka pirolitičkog čišćenja te da temeljito prozračite prostoriju nakon što završi postupak čišćenja.

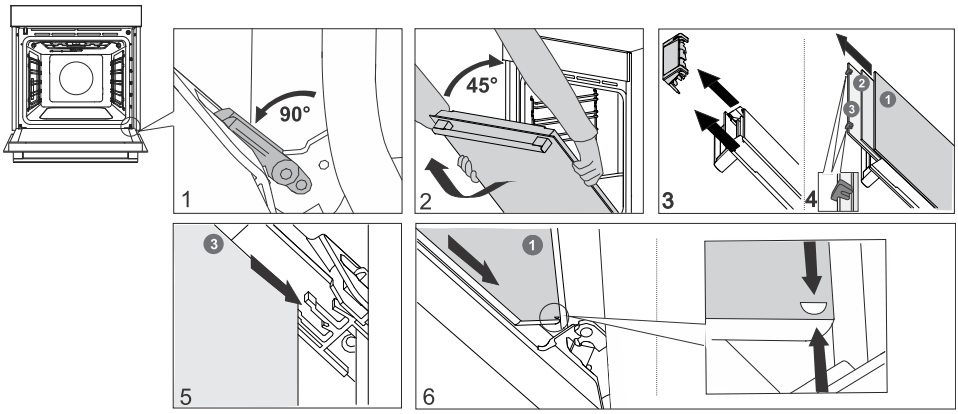
11.2 Uklanjanje žičanih rešetaka i fiksnih izvlačnih (teleskopskih) vodilica

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.

11.3 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 potpornju 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.

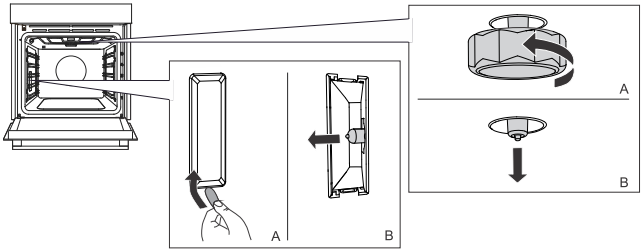
UPOZORENJE!
Ako se vrata zatvore upotrebom prejake sile, smanjuje se učinak sustava ili se sustav zaobilazi radi sigurnosti.

11.4 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 ovise 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.

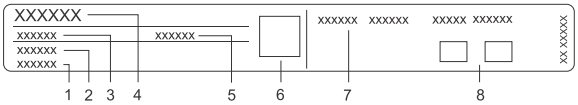
- Prije početka bilo kakvih popravaka obavezno iskopčajte uređaj iz električne instalacije, i to tako da izvučete priključni kabel iz utičnice ili izvadite osigurač.
- Bilo kakvi neovlašteni popravci uređaja mogu prouzročiti strujni udar i opasnost od kratkog spoja. Stoga ne izvodite takve radove nego 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 servisera 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
Kućni 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 servisera.
Na zaslonu će se prikazati SEnS kad nije spojena temperaturna sonda.	Očistite utičnicu. Pokušajte spojiti i odspojiti temperaturnu sondu nekoliko puta uzastopno.
Pizza je nedovoljno pečena.	Produljite vrijeme pečenja za nekoliko sekundi. Čak i mala razlika može imati značajan učinak na pečenje.
Pizza je prepečena.	Nakon isteka vremena, niste odmah izvadili pizzu iz pećnice. Skratite vrijeme pečenja za nekoliko sekundi. Čak i mala razlika može imati značajan učinak na pečenje.
Donja kora pizze je zagorjela.	Tijesto za pizzu uvijek treba biti na sobnoj temperaturi prije uporabe. Uporaba neprikladnog brašna. Da biste to izbjegli, upotrijebite brašno posebno formulirano za pečenje pizze, kao što je griz.
Zagrijavanje pećnice u programu za pizzu traje više od 20 minuta.	Ako je pećnica spojena na sustav s nestabilnim naponom ili naponom nižim od 230 V, vrijeme zagrijavanja produljuje se do 30 minuta.
Ako unatoč gornjim savjetima niste uspjeli otkloniti smetnje, pozovite ovlašteni servis. 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

ili

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: Upotrebljavajte 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 upotrebljavajte način brzog prethodnog zagrijavanja.
** Prethodno zagrijavajte uređaj 10 minuta. Ne upotrebljavajte 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

944033-a12