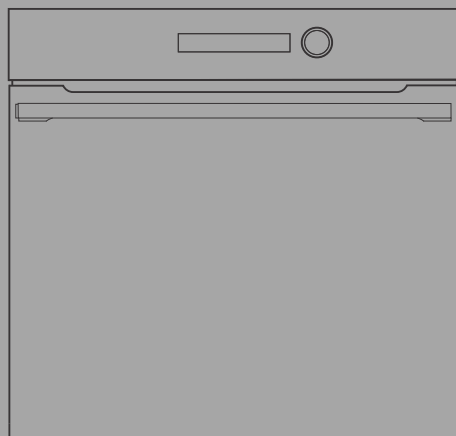




NAVODILA ZA UPORABO
VGRADNA PEČICA
SL

OT56BGH
OTP56BGH
OTP56BGH.AU
OT56BGH.CN

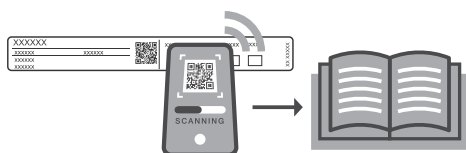
Uvod	3	Uporaba Wi-Fi	28
Varnostna opozorila	4	Upravljanje oddaljenega nadzora nad pečico	29
Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju	5	Splošni nasveti za peko	31
Ostala pomembna varnostna opozorila ...	6	Tabela pečenja	32
Opis aparata	8	Peka s temperaturno sondo	38
Oprema aparata	8	Čiščenje in vzdrževanje	41
Upravljalna plošča	10	Samodejno čiščenje pečice – piroliza	41
Pred prvo uporabo	12	Čiščenje pečice z funkcijo Aqua Clean	44
Prvi vklop	12	Odstranjevanje žičnih in fiksni izvlečnih vodil	44
Uporaba pečice	14	Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat	45
Glavni meni izbire	14	Menjava žarnice	46
Ročni način peke	14	Odpravljanje težav	47
Trajanje delovanja - Časovna funkcija	17	Tabela motenj in napak	47
Plus meni - dodatne nastavitve	17	Napisna tablica – podatki o aparatu	48
Samodejni programi	20	Podatki o skladnosti	49
Dodatne funkcije	21		49
Začetek delovanja	23	Varstvo okolja	50
Konec delovanja in izklop pečice	24	Test jedi	51
Splošne nastavitve	25		
Upravljanje Wi-Fi	28		
Povezava aparata z aplikacijo ConnectLife	28		

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.

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



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

V navodilih boste opazili simbole, ki imajo naslednje pomeni:

INFORMACIJA!

Informacija, nasvet, namig ali priporočilo

OPOZORILO!

Opozorilo - splošna nevarnost

ConnectLife

Za dostop do vseh zmogljivosti pečice, vključno z naprednimi funkcijami in oddaljenim upravljanjem, jo povežite z Wi-Fi omrežjem in aplikacijo ConnectLife.

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

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

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

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

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

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

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

Aparat ni namenjen upravljanju z 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 poči.

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 preprečite nevarnost električnega udara.

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

Varna in pravilna uporaba pri samodejnem pirolitičnem čiščenju

Pred aktiviranjem samodejnega čiščenja je treba iz pečice odstraniti vso njeno opremo: rešetko, garnituro za peko na ražnju, vse pekače, mesno sondo, žična vodila ter vso posodo, ki ne sodi med opremo pečice.

Pred začetkom čiščenja iz notranjosti pečice odstranite morebitne ostanke razlite tekočine ter vse gibljive dele.

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.

Ostala pomembna varnostna opozorila

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

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

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

Ne dvigujte aparata tako, da držite za ročaj vrat.

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

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

Pazite, da prezračevalne odprtine niso prekrite ali drugače ovirane.

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

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

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

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

Pečico čistite, ko je popolnoma ohlajena.

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

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

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

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

Preden 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 upelijo. 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 hlapce. 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 onemogočil samodejno zaklepanje vrat med postopkom čiščenja pečice.

Ostala pomembna varnostna opozorila

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.

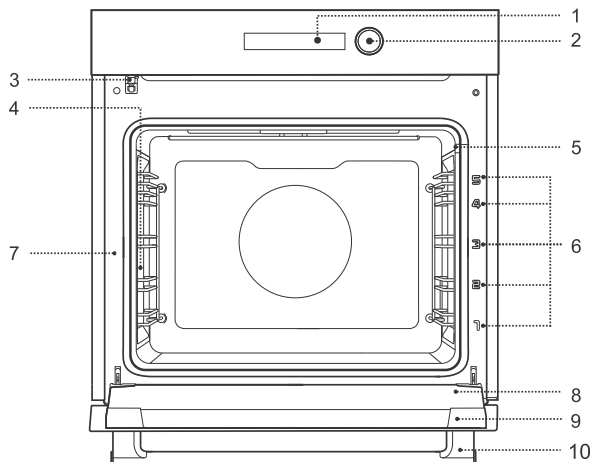
OPOZORILO!

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

Opis aparata

⚠ OPOZORILO!

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.



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

Oprema aparata

(odvisno od modela)

Stikalo vrat pečice

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

Vodila

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

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

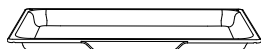
OPOMBA: Vodila za vstavljanje opreme se štejejo od spodaj navzgor.

Pribor pečice



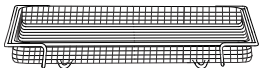
Mrežna rešetka – se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živilom.

OPOMBA: Mrežno rešetko v vodilno rego vedno vstavite tako, da je višji del rešetke zadaj zgoraj. Mrežna rešetka ima varnostni zatič, zato jo pri izvleku vedno privzdignite s sprednje strani.



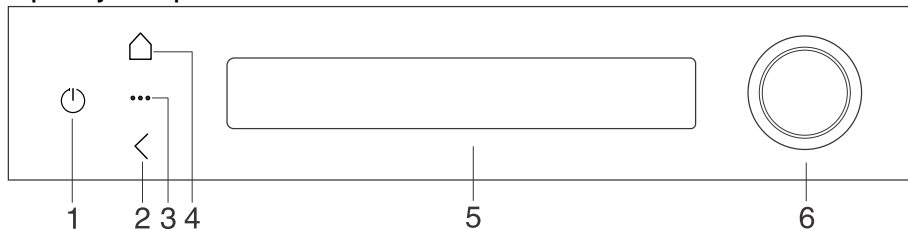
Univerzalni pekač – vsestranski pekač uporaben za peko peciva, pekovskih izdelkov, zelenjave in vseh vrst mesa. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

	Mrežasti pekač Airfry – (pekač z luknjami) se uporablja za pripravo jedi pri funkciji vroči zrak + zgornje grelo (air fry). Luknjice omogočajo boljši pretok zraka okoli živila in pripomorejo k večji hrustljivosti.
	Temperaturna sonda za hrano - (FOOD PROBE) Uporablja se lahko za merjenje temperature sredice jedi. Ko je dosežena želena temperatura, se bo priprava hrane samodejno ustavila.

Opis aparata

Upravljalna plošča



Tipka	Uporaba
1. 	Tipka za vklop/izklop naprave za: - vklop in izklop pečice, - preklop v stanje pripravljenosti - prisilni ponovni zagon - dolg dotik (8 sekund).
2. 	Tipko uporabite za: - korak nazaj, - zapiranje menija, - preklic menija ali funkcije
3. 	Tipka za dodatne nastavitve
4. 	Tipka za vstop v Glavni meni (HOME)
5.	Zaslon na dotik za izbiro nastavitve pečice in pregled trenutnih nastavitvev.
6.	Gumb za izbiro nastavitvev in potrditev na zaslonu.

OPOMBA:

Za boljše odzivanje tipk se jih dotikajte s čim večjo površino blazinice prsta, ter na sredino gumba. Ob vsakem dotiku tipke se oglasi zvočni signal (kadar je funkcija na voljo).

Nastavitve na zaslonu lahko izbirate in potrjujete na ZASLONU ali z GUMBOM.

Izbrano polje se obarva belo.

dotik	drsenje levo in desno	drsenje gor in dol	zasuk	pritisk
				

Animacije in barve vrtljivega gumba

Na vrtljivem gumbu pečice je integriran LED obroč, ki s pomočjo različnih barv in animacij jasno prikazuje trenutno stanje ali način delovanja pečice.

Barva na vrtljivem gumbu	Pomen
Bela barva	Prikazuje stanje pripravljenosti.
Jantarna barva	Pečica zahteva pozornost uporabnika (npr. opozorilo ali potrditev sporočila).
Zelena barva	Označuje potrjeno nastavitev in prikazuje, da je pečica povezana z omrežjem.
Rdeča barva	Označuje, da je izbran osnovni način pečenja oz. klasična pečica.
Modra barva	Označuje, da je izbran program kuhanja s paro.
Vijolična barva	Označuje, da je izbran program peke z mikrovalovi.
Turkizna barva	Označuje, da je izbran čistilni program.
Polna barva - pomeni, da program teče in ni potrebna dodatna pozornost.	
Mehko utripanje - opozarja na procese v ozadju ali zahtevano uporabniško interakcijo.	

Pred prvo uporabo

1.	Iz pečice odstranite pribor pečice in ostanke embalaže (karton, stiropor, plastiko).
2.	Pribor, notranjost pečice in posodo rezervoarja obrišite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih krp in čistil.
3.	Vklopite pečico (glej poglavje: <i>Prvi vklop</i>).

Prvi vklop

Kalibracija pri prvem vklopu - Onboarding

Ob prvem priklopu aparata na električno omrežje ali ponastavitvi na tovarniške nastavitve boste morali opraviti postopek kalibracije pri prvem vklopu.

Program vas bo med kalibracijo usmerjal po naboru nastavitvev za vzpostavitev povezave z mobilno aplikacijo. Ko je pečica povezana v Cloud se bosta datum in čas samodejno posodabljala.

Sledite korakom na prikazovalniku. Na prikazovalniku se najprej dotaknite napisa **Let's get started**. Po meniju se premikate z drsenjem s prstom. Ko izberete nastavitve se dotaknite tipke **NAPREJ**.

1.	Izbira jezika Na prikazovalniku se prikaže privzeti jezik (angleščina). Če vam jezik v katerem se izpisujejo besedila na prikazovalniku ne ustreza v spustnem seznamu izberite drugega.
2.	Razlaga uporabniškega vmesnika Prikazovalnik prikaže imena tipk upravljalne plošče za lažje upravljanje naprave.
3.	Namestitev in povezava z aplikacijo ConnectLife Prikazovalnik prikaže QR kodo za namestitev aplikacije ConnectLife. Uporabite aplikacijo za nadzor, spremljanje in oddaljen dostop do pečice iz pametne naprave. Povežite se z Wi-Fi omrežjem za namestitev posodobitev programske opreme: te so uporabne za varnost, nove funkcije, optimizacijo in popravke. Dotaknite se tipke Connect in sledite korakom v aplikaciji.
4.	Nastavitev časa Samodejna nastavitev časa, vključno s časovnim pasom in pogledom zapisa (12 ali 24 ur), je na voljo, ko je pečica povezana z internetom preko aplikacije. Če povezava ni vzpostavljena, je potrebna ročna nastavitev časa.
5.	Nastavitev datuma Izberite pogled izpisa.
6.	Odprtje vrat - Bujenje Je funkcija, ki se lahko vklopi ali izklopi po želji. Vključena funkcija omogoča avtomatski vklop ali izklop pečice s preprostim odpiranjem vrat pečice.
7.	Kalibracija s temperaturno sondo Postopek kalibracije zagotavlja natančnost meritve temperature, saj samodejno odpravi morebitna odstopanja (z največ ± 1 °C). V okviru postopka se izvede tudi postopek ugrevanja, ki s posebnim programom segrevanja na visoki temperaturi odstrani ostanke proizvodnega procesa in morebitne neprijetne vonjave. Tako se neprijetni vonji ne bodo prenesli na hrano, pripravljeno v pečici.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

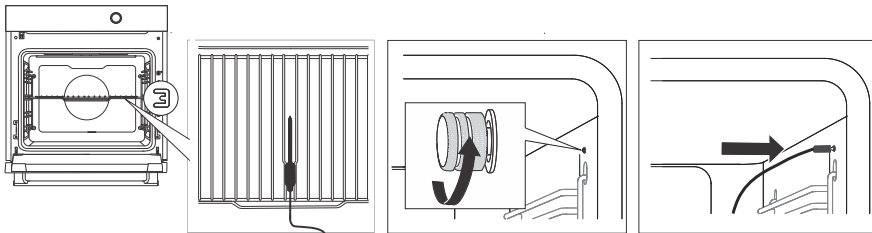
Celoten čas kalibracije traja do 4 ure. V primeru, da se odločite postopek preskočiti, naprava ne bo pošiljala dodatnih pojavnih obvestil za izvedbo postopka. Kalibracijo je možno opraviti kadarkoli v meniju nastavitve.

OPOMBA: Med postopkom ugrevanja se lahko iz pečice sproščajo neprijetne vonjave oziroma značilen »vonj po novem«. Prostor ves čas trajanja programa temeljito prezračujte.

Kalibracija s temperaturno sondo

(odvisno od modela)

Temperaturna sonda v postopku kalibracije omogoča natančno meritev temperature v središču pečice (+/-1°C).



1. Odstranite vse nepritrjene dodatke v pečici. Mrežno rešetko postavite v tretji nivo.
2. Sondo postavite v sredino rešetke, tako da je konica obrnjena proti zadnjemu delu pečice.
3. Odvijte pokrovček vtičnice (imajo samo nekateri modeli) v desnem sprednjem zgornjem kotu pečice in vstavite vtič sonde v vtičnico.
4. Celoten proces kalibracije traja 4 ure. Med kalibracijo ne odpirajte vrat pečice.
5. Oglašuje se zvočni signal, kalibracija je zaključena. Sondo lahko izklopite in shranite.

Postopek kalibracije s temperaturno sondo lahko preskočite, ter ga izvedete kasneje preko menija Nastavitve.

Uporaba pečice

Glavni meni izbire

Z dotikom na tipko  se vam na zaslonu odpre glavni meni z vsemi funkcijami (odvisno od modela).

Opomba: Po meniju se premikate z drsenjem s prstom levo in desno. Želeno funkcijo izberete z dotikom na tipko ali pritiskom na gumb.

Osnovne funkcije



PEČICA

Omogoča enakomerno pečenje in pripravo hrane z različnimi načini kuhanja (gl. poglavje: *Ročni način peke*).



SAMODEJNI PROGRAMI

Vključuje seznam vnaprej določenih programov, ki zagotavljajo optimalne rezultate za različne vrste hrane in jedi, razdeljene v kategorije: Sestavine, Jedilniki, Pekovski izdelki, Predpripravljene jedi in Priljubljeni (gl. poglavje: *Samodejni programi*).



KUHANJE PO KORAKIH

Funkcija omogoča nastavitve pečenja v treh korakih. V enem postopku priprave hrane združite tri zaporedne korake pečenja (gl. poglavje: *Priprava hrane po korakih*).



ČIŠČENJE

Programi omogočajo lažje odstranjevanje madežev v pečici (gl. poglavje: *Čiščenje in vzdrževanje*).



SHRANJENI PROGRAMI

Ta način omogoča, da izberete svoje lastne programe, ki ste jih predhodno shranili - do 50 ročno nastavljenih programov (gl. poglavje: *Shranjevanje lastnih nastavitev*).



ODMRZOVANJE

Uporablja se za počasno odtaljevanje zamrznjene hrane (tort, kolačev, peciva, kruha in zemljic ter globoko zamrznjenega sadja).

Na polovici časa odtajevanja kose hrane obrnite, premešajte in ločite, če so bili primrznjeni eden na drugega.



KONZERVIRANJE

Uporablja se za toplotno obdelavo živila, s katero zmanjšamo delovanje mikroorganizmov in encimov v hrani in tako podaljšamo njegovo obstojnost.



NEŽVILA

Uporablja se za pogrevanje jedilnega pribora, vročih kamnov in sterilizacijo steklenic. Nastavite lahko temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.



OGREVANJE

Uporablja se za pogrevanje hrane in ohranjanje tople. Nastavite lahko temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.

Ročni način peke

1.

Vklopite aparat  . V glavnem meniju izberite  **PEČICA**.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

2.	Izberite sistem pečenja (glejte tabelo Izbira sistemi pečenja v nadaljevanju - odvisno od modela).
3.	Odvisno od izbire sistema pečenja se vam prikažejo nastavitve za: - temperaturo - stopnjo moči žara od 1 do 5 (če ste izbrali sistem velik žar)
4.	Hitro predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na željeno temperaturo. Z dotikom na  lahko izberete predgretje. Lahko ga tudi izklopite. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se oglasi zvočni signal in na zaslonu se pokaže napis Vstavite jed, predgretje končano. Odprite vrata in vstavite jed. Hitro predgrevanje kot privzeto - Notranjost pečice se segreje v najkrajšem možnem času. Hrane se med tem postopkom ne sme vstaviti v pečico. Predgrevanje kot privzeto - Notranjost pečice se segreje hitro in učinkovito. Hrane se med tem postopkom ne sme vstaviti v pečico. Brez predgrevanja kot privzeto - Segrevanje se začne postopoma z nastavljenim programom, kar omogoča takojšnje vstavljanje hrane za enakomerno peko.
5.	Dodatno lahko nastavite: -  Trajanje delovanja (gl. poglavje: <i>Trajanje delovanja - Časovna funkcija</i>). -  meni (gl. poglavje: <i>Plus meni - dodatne nastavitve</i>).
6.	Za začetek delovanja peke se dotaknite  .
Opomba: V levem delu zaslona lahko z dotikom na  najdete dodatne informacije o sistemu.	

Uporaba pečice

Izbira sistema pečenja

(odvisno od modela)

Simbol	Uporaba
	Zgoraj + spodaj Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje).
	Zgoraj 30 + spodaj 70 Spodnji grelni element dovede več toplote kot zgornji. Primerno za pečenje jedi na enem nivoju, kot so mokra peciva, torte in jedi, pri katerih želite imeti spodnji del bolj zapečen.
	Vroč zrak Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njegovo površino ter ustvari debelejšo skorjo. Za pečenje mesa, peciva in zelenjave ter za sušenje živil na enem ali več nivojih hkrati.
	ECO vroč zrak ¹⁾ 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.
	Vroč zrak + spodaj Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
	Zgoraj + spodaj + ventilator Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.
	Majhen žar + vroč zrak 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). Za najboljše rezultate priporočamo, da živila vstavite v hladno pečico. Če pečico najprej segrejete, nastavite temperaturo do 20 °C višje, kot je navedeno na embalaži živila.
	Velik žar Za peko večjih količin ploščatih živil, kot so opečen kruh, obložen kruhki, klobase za žar, zrezki, ribe, nabodala ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod gredi, ki so nameščena na strop pečice.
	Velik žar + ventilator Za peko perutnine ter večjih kosov mesa na žaru.
	Spodnji grelec Primerno za vzhajanje testa in dodatno peko s spodnje strani.

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

Trajanje delovanja - Časovna funkcija

Pri tem načinu določite, kako dolgo naj pečica deluje.

INFORMACIJA!

Če je aparat povezan z oblakom sta čas in datum avtomatsko nastavljeni.

1.	Za izbiro časovne funkcije se dotaknite  .
2.	Izberite čas, kako dolgo naj pečica deluje.
3.	Za začetek delovanja peke se dotaknite START  .

Plus meni - dodatne nastavitve

Funkcija **+** omogoča dodatne možnosti nastavitve. Vsebina menija se spreminja glede na nadzorne možnosti, ki so takrat na voljo.

	Začetek Konec Ta način uporabite, ko želite, da se živilo v pečici začne peči s časovnim zamikom (gl. poglavje <i>Nastavitev zakasnjene vklopa peke</i>).
	Število pladnjev Ta funkcija je na voljo pri uporabi sistemov z vročim zrakom in omogoča prilagajanje kroženja zraka glede na število pladnjev v pečici. Sistem samodejno prilagodi pretok zraka glede na izbrano možnost ter zagotavlja optimalne rezultate peke.
	Gratiniranje Funkcija se uporabi v zadnji fazi pečenja, ko jedi dodamo preliv/posip ali želimo še dodatno zapeči njeno površino. Med gratiniranjem se na jedi naredi hrustljava zlatorumena skorja, ki jo ščiti pred sušenjem, hkrati pa jedi daje lepši videz in boljši okus (gl. poglavje <i>Gratiniranje</i>).
	Sonda za hrano Temperaturna sonda omogoča natančno spremljanje središčne temperature živila med pečenjem (glejte poglavje <i>Temperaturna sonda</i>).
	Dodaj korak Nastavitev pečenja v treh korakih z različnimi parametri (gl. poglavje <i>Priprava hrane po korakih</i>).
	Shrani V tem načinu lahko shranite svoje priljubljene nastavitve (gl. poglavje <i>Shranjevanje lastnih nastavitev</i>).

Nastavitev zakasnjene vklopa peke

INFORMACIJA!

Zakasneni vklop ni mogoče nastaviti na čistilnih programih.

Uporaba pečice

V meniju **+** izberite  . Obstajata dve vrsti zakasnitvenega zagona:

- 1. Spreminjanje začetnega časa**
Če v osnovnih nastavitvah niste nastavili trajanje delovanja lahko nastavite zakasnitev začetka delovanja.
Nastavite zeleni vklop pečenja in izbiro potrdite.
- 2. Spreminjanje začetnega ali končnega časa**
V osnovnih nastavitvah najprej nastavite trajanje delovanja peke.
V meniju **+** izberite  in nastavite končni čas, ob katerem želite, da je jed pripravljena. Izbiri potrdite. Program avtomatsko preračuna čas začetka delovanja.
- 3. Za začetek delovanja peke se dotaknite **START ►** .**
Na zaslonu se prikaže čas začetka peke.
Pečica med čakanjem na vklop preide v delno pripravljenost. Izbrane nastavitve se samodejno vklopijo in izklopijo ob izbranem času.

Po poteku nastavljenega časa pečica samodejno preneha delovati. Oglasi se zvočni signal. Izbrano nastavev lahko ponastavite z dotikom na **×** .

Gratiniranje

Funkcija se uporabi v zadnji fazi pečenja, ko jedi dodamo preliv/posip ali želimo še dodatno zapeči njeno površino.

INFORMACIJA!

Funkcijo lahko uporabite, če ste nastavili trajanje delovanja.

- 1.** V meniju **+** izberite  .
- 2.** Nastavite čas delovanja gratin funkcije (max. 15 min). Funkcija se bo vklopila ob koncu peke, po pretečenem času delovanja, ki ste ga nastavili. Potrdite na **✓** .
- 3.** Za začetek delovanja peke se dotaknite **START ►** .
- 4.** Funkcijo lahko med samim delovanjem tudi izključite. Pečenje izklopite z dotikom na **<** .

OPOZORILO!

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

Priprava hrane po korakih

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

INFORMACIJA!

Funkcijo lahko izberete v **+** meniju ali v Glavnem meniju.

1.	Prvi korak Dotaknete se  . Izberite nastavitve za prvi korak: sistem pečenja, temperaturo in trajanje delovanja. Izberete lahko tudi hitro predgretje. Izbiro potrdite. OPOMBA: Prvi korak lahko nastavite tudi v osnovnih nastavitvah, če izberete trajanje delovanja.
2.	Drugi korak Izberite nastavitve še za drugi korak in tretji korak. Pred začetkom peke lahko korake tudi spremenite.
3.	Za začetek delovanja peke se dotaknite START ► . Pečica najprej začne delovati z nastavitvami za prvi korak.
OPOMBA: Posamezni korak lahko odstranite z dotikom na × .	

Shranjevanje lastnih nastavitvev

Nastavitvev omogoča, da svoje najljubše in najpogostejše uporabljene nastavitve shranite v spomin in jih naslednjič ponovno uporabite. V spomin lahko shranite 50 receptov.

1.	Shranjevanje med nastavitvami Med nastavitvami lahko svoje izbrane parametre shranite v svoj recept in jih naslednjič ponovno uporabite. Z dotikom na  se odpre tipkovnica abecede za izpis imena vašega recepta. Dolžina črk ni omejena. Potrdite na  .
2.	Shranjevanje po končani peki Po končanem delovanju se na zaslonu prikaže  . Z dotikom na to tipko shranite recept. Na zaslonu se prikaže osnovni meni.
3.	Prikaz že shranjenih nastavitvev Svoje priljubljene recepte lahko ponovno izberete tako, da v Glavnem meniju izberite  SHRANJENI PROGRAMI . Prikažejo se imena vseh shranjenih receptov. OPOMBA: Že shranjenim receptom, lahko prednastavljene vrednosti tudi spremenite in jih po končani peki shranite pod novim imenom.
4.	Brisanje že shranjenih nastavitvev Izberite recept. Dotaknite se + in izberite  . Na zaslonu se vam prikaže opozorilo. Izbiro potrdite.

Uporaba pečice

Samodejni programi

Program vam ponuja veliko izbiro receptov, preverjenih s strani kuharjev in strokovnjakov za prehrano.

1.	Vklopite aparat  . V glavnem meniju izberite  SAMODEJNI PROGRAMI .
2.	Izberite vrsto hrane in nato še izbrano jed. Potrdite na  . Recepti imajo v naprej določen sistem, temperaturo in čas pečenja. Samodejni programi so razvrščeni v glavne kategorije: • Sestavine: programi, namenjeni pripravi posameznih živil, kot so meso, zelenjava, jajca ali sadje. • Jedi: programi za jedi, ki vključujejo več sestavin in zahtevajo bolj zapleteno pripravo. • Kruh in pecivo: programi za pekovske izdelke, kot so kruh in različne vrste peciva. • Pripravljene jedi: programi za zamrznjene ali vnaprej pripravljene jedi ter pečene prigrizke, kot so krompirček ali pokovka. • Priljubljene: izbor programov, ki jih označite kot priljubljene iz zgornjih kategorij. OPOMBA: Pri nekaterih jedeh lahko prednastavljene parametre tudi spremenite.
3.	Dodatno lahko nastavite: -  meni (gl. poglavje: <i>Plus meni - dodatne nastavitve</i>).
4.	Samodejni program omogoča, da pri izbrani jedi izberete dodatne funkcije (<i>Glejte poglavja v nadaljevanju</i>).

Opomba: V levem delu zaslona lahko z dotikom na  najdete dodatne informacije o receptu.

Iskalnik jedi

Iskalnik jedi vam omogoča iskanje z vnosom besede ali dela besede, kot je ime samodejnega programa ali sestavine.

1.	Vklopite aparat  . V glavnem meniju izberite  SAMODEJNI PROGRAMI .
2.	Dotaknite se  in izpišite ime jedi ali del imena jedi, katero iščete.
3.	Izbiri potrdite na  .

Rezultati iskanja se začnejo prikazovati samodejno že po vnosu enega znaka.

INFORMACIJA!

Če brskalnik ne najde nobenih ustreznih zadetkov, se prikaže sporočilo "ni rezultatov".

Dodaj med priljubljene

Priljubljeni programi omogočajo hiter dostop do pogosto uporabljenih receptov.

1.	Vklopite aparat  . V glavnem meniju izberite  SAMODEJNI PROGRAMI .
2.	Izberite vrsto hrane in nato še izbrano jed.
3.	Dotaknite se  in izberite  . Izbiri potrdite.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Če želite recept brisati izberite  .

INFORMACIJA!

Seznam priljubljenih je prikazan v abecednem vrstnem redu.

Ročni program

S to funkcijo lahko pri jedeh prednastavljene parametre spremenite po svoji želji.

1.	Vklopite aparat  . V glavnem meniju izberite  SAMODEJNI PROGRAMI .
2.	Izberite vrsto hrane in nato še izbrano jed.
3.	Dotaknite se  in izberite  . Prikažejo se vam možnosti in prednastavitve, ki omogočajo prilagoditev in upravljanje ključnih parametrov, kot so temperatura, sistem, vlaga in moč, glede na vaše potrebe.
4.	Izbiro potrdite na  .

INFORMACIJA!

Prilagojene nastavitve lahko shranite kot predloge.

Dodatne funkcije

(odvisno od modela)

Izberete lahko številne dodatne funkcije. Z dotikom na tipko  se vam na zaslonu odpre glavni meni.



ODMRZOVANJE



Odmrzovanje z ventilatorjem

Uporabite za počasno odtajanje zamrznjenih živil (torte, pecivo, kruh, žemljice in globoko zamrznjeno sadje). Na polovici časa odmrzovanja je treba kose obrniti, premešati in ločiti, če so bili zamrznjeni skupaj.



KONZERVIRANJE



Pasterizacija

Funkcija prepreči rast bakterij s pomočjo toplote. Primerna je za sokove.



Konzerviranje

Za tesnjenje/zapiranje kozarcev za konzervirano hrano (kot so kompot, marmelada, jabolčna omaka, paradižnikova omaka, vložena hrana, konzervirana zelenjava).



NEŽIVILA

Uporaba pečice

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

	Pogrevanje krožnikov S funkcijo pogrejete jedilni pribor (krožnike, skodelice), preden v njem postrežete hrano, da hrana ostala topla dlje časa. Nastavite lahko temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.
	Vroči kamni Se uporablja za pripravo vročih kamnov. Čiste kamne položite v pekač in ga postavite na 2. nivo.
	Sterilizacija Za neživilske predmete, kot so steklenice, stekleničke za dojenčke.



OGREVANJE

	Pogrevanje z vročim zrakom Način omogoča nežno pogrevanje že pripravljenih jedi. Med delovanjem ne odpirajte vrat po nepotrebnem.
	Ohranjanje toplote Se uporablja za ohranjanje tople hrane. Nastavite lahko temperaturo ter čas začetka in konca pogrevanja.

Opomba: Nekatere funkcije imajo možnost izbire že v naprej določenih programov, ki jih lahko izberete.

Pečenje zaženite z dotikom na **START ►** .

Na prikazovalniku so vidne naslednje vrednosti (odvisno od izbranih nastavitev):

- sistem pečenja
- trenutna in nastavljena temperatura
- trajanje delovanja
- zakasneni vklop

Konec delovanja in izklop pečice

Po končanem pečenju se na zaslonu prikaže napis **UŽIVAJTE!**. Oglasi se zvočni signal.

Delovanje lahko prekinete z dotikom na < .

Z dotikom na tipko lahko izberete novo nastavitev.

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

Nadaljuj program	Z izbiro podaljšate pečenje za 5 minut. Nastavi se lahko trajanje in sistem pečenja.
Shrani	Način omogoča, da izbrane nastavitve shranite med svoje priljubljene in jih kasneje ponovno uporabite (če ste uporabili ročni način peke) (gl. poglavje: <i>Shranjevanje lastnih nastavitev</i>).
Ohranjanje toplote	Ta način omogoča ohranjanje toplote v pečici (hrana v pečici ostane topla).

INFORMACIJA!

Po končanem delovanju bo hladilni ventilator deloval še nekaj časa.

Kondenz po koncu pečenja na dnu pečice in na vratih je normalen pojav in ne vpliva na rezultate pečenja. Po pečenju s paro pa je le ta prisoten v večjih količinah, saj skozi celoten proces kuhanja s paro sistem uporablja vodo. Po končanem programu priporočamo, da notranjost pečice pred naslednjo uporabo obrišete.

OPOZORILO!

Po izpadu električne energije ali izklopu aparata se nastavitve dodatnih funkcij ohranijo.

Z dotikom na ●●● vstopite v izbirni meni.



DALJINSKI ZAGON

Z dotikom na tipko lahko aktivirate oddaljen nadzor (glejte poglavje Upravljanje Wi-Fi).



LUČ PEČICE

Z dotikom na tipko vklopite ali izklopite osvetlitev v pečici.



OPOMNIKI

Opozorilnik deluje neodvisno od delovanja pečice. Najdaljša možna nastavev je 24 ur. Nastavite lahko tri različne opozorilnike. Če želite opozorilnik izklopiti nastavite čas na 0:00. OPOMBA: Tudi če aparat izklopite, je trajanje opozorilnika še vedno aktivno.



ZAKLEPANJE ZASLONA - AVTOMATIZACIJA

Vklop / izklop varnostnega zaklepanja tipk za zaščito pečice pred nenamerno uporabo. Zaslon zaklenete z dotikom na tipko.

Če želite zaslon odkleniti, se dotaknite zaslona ali katere koli tipke. Podrsajte po zaslonu iz leve proti desni in nato pritisnite GUMB.

- Če zaklepanje nastavite, kadar nimate nastavljen 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 nastavev.
- Ko so tipke zaklenjene ne morete spreminjati sistemov pečenja ali dodatnih funkcij. Izklopite lahko samo pečenje.
- Tipke ostanejo zaklenjene tudi po izklopu pečice. Če želite izbrati nov sistem, morate izklopiti zaklepanje.



NASTAVITVE

Z dotikom na tipko lahko izbirate med različnimi nastavitvami in jih urejate (glejte tabelo v nadaljevanju).

Z dotikom na  lahko izbirate in urejate različne nastavitve.



JEZIK - ČAS

V spustnem seznamu izberite zeleni jezik, izpis datuma in čas.



KUHANJE

Izbirate lahko med različnimi nastavitvami:

• PRIVZETO PREDGREVANJE

Funkcija aktivira avtomatsko **Hitro predgrevanje kot privzeto**, kjer se notranjost pečice segreje v najkrajšem možnem času ali **Predgrevanje kot privzeto**, kjer se notranjost pečice segreje hitro in učinkovito. Kadar izberete **Brez predgrevanja kot privzeto**, se segrevanje začne postopoma z nastavljenim programom, kar omogoča takojšnje vstavljanje hrane za enakomerno peko.

Splošne nastavitve

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

	• NASTAVITVE KUHANJA Izberite lahko med splošnimi nastavitvami ali vašimi izbranimi zadnjimi nastavitvami, ki se ohranijo ob koncu delovanja. • OPOMNIKI Izberite lahko opomnik, ko je dosežena želena temperatura in opomnik ob koncu pečenja (od ena do pet minut). • UMERJANJE IN IZGOREVANJE Postopek kalibracije traja 4 ure. Aktivirate ga z dotikom na START.
	NAČINI S potrjeno izbiro, se vam na desni strani menija prikaže stolpec z aktivnimi načini. Z dotikom na ta stolpec se vam prikaže zaslon z nastavitvami, ki jih lahko spremenite (ECO, NIGHT MODE, SABBATH, SHOP MODE).
	UPRAVLJANJE Izberite lahko med različnimi nastavitvami: • ODPRTA VRATA - ZBUJANJE Če želite, da se vedno prikaže začetni zaslon, ko se vrata odprejo, izberite On. Ob vklopu se lahko poveča poraba energije. • ZAČETNI ZASLON Če želite da je zaslon viden tudi po izklopu pečice, izberite On. • NEAKTIVNOST Izberite čas, kako dolgo želite, da je vklopljen zaslon v času neaktivnosti. • VIDLJIVOST ZASLONA Z URO Funkcija omogoča izbiro vklopa in izklopa dnevnega časa. • ZAKLEPANJE ZASLONA Izberite On, če želite, da se zaslon zaklene v času nedelovanja pečice. • ZAKLEPANJE VRAT - SAMODEJNO Izberite On, če želite, da se vrata pečice v času nedelovanja zaklenejo.
	ZASLON Izberite zeleno svetlost zaslona.
	ZVOK Izberite lahko med različnimi načini zvoka.
	LUČ Nastavite lahko čas delovanja lučke.
	POVEZAVA Izberete lahko vklop povezave, povezave pečice in dodatnih uporabnikov.
	POSODOBITEV - PONASTAVITEV Funkcija omogoča ponastavitev na tovarniške nastavitve in posodobitev.
	INFO - PODPORA Funkcija omogoča pomoč uporabniku z navodili uporabe in informacije o napravi.

Z dotikom na  lahko izberate in urejate različne funkcije. Izbrana funkcija je označena z ✓.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

	SABBATH Funkcija Sabbath omogoča, da hrana v pečici ostane topla, ne da bi pri tem morali pečico vklapljati in izklapljati. Nastavite trajanje delovanje (24 ali 80 ur) in temperaturo. Z dotikom na x se začne odštevanje časa. Vsi zvoki in delovanje so izklopljeni, razen tipke x. OPOMBA: V primeru prekinitve napajanja z električno energijo se način Sabbath izklopi in pečica se vrne v prvotno stanje.
	ECO EKO način je zasnovan za povečanje energetske učinkovitosti z avtomatsko uporabo vnaprej določenih eko nastavitev. Ta funkcija zmanjšuje porabo energije, hkrati pa ohranja polno funkcionalnost za programe kuhanja in čiščenja, kar zagotavlja okolju prijazno rešitev brez kompromisov pri zmogljivosti.
	NOČNI NAČIN Funkcija samodejno zmanjša osvetlitev z višje na nižjo intenziteto ter izklopi prikaz dnevnega časa in zvočne signale. Za aktivacijo nočnega načina določite začetni in končni čas delovanja. Nočni način izklopite s pritiskom na tipko x.
	DEMO Demo način je razstavna nastavev, v kateri aparat simulira delovanje z virtualnimi vrednostmi in omogoča spreminjanje in shranjevanje nastavitev. Pri deaktivaciji se ohranijo vse konfiguracije ter se vrne v običajno delovanje

Upravljanje Wi-Fi

Povezava aparata z aplikacijo ConnectLife

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

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

 **ConnectLife**



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

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

INFORMACIJA!

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

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

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

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

Uporaba Wi-Fi

1. **Vklop modula Wi-Fi**

Vstopite v dodatni meni. Dotaknite se  , izberite **POVEZAVA** in nato izberite možnost **POVEZOVANJE PEČICE**.

Povezavo za Wi-Fi vklopite s preklpom stikala na **ON**.

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

2.	Povezovanje aparata Izberite POVEZOVANJE PEČICE . V dodatnem meniju z dotikom na  izberite  . Nato pod Wi-Fi izberite POVEZAVA . Sledite korakom v aplikaciji ConnectLife . Ob uspešni povezavi se na prikazovalniku izpiše " Vaša pečica je zdaj povezana ". Ta postopek je omejen na 5 minut. OPOMBA: Naprava je po vzpostavljeni povezavi povezana z uporabniškim računom v pametni aplikaciji.
3.	Povezovanje dodatnih uporabnikov To nastavitev uporabite, če želite na aparat povezati dodatne uporabnike z aplikacijo ConnectLife . V dodatnem meniju z dotikom na  izberite  . Izberite možnost POVEZAVA . Izberite POVEZOVANJE UPORABNIKA in nato PAIR . Za nadaljnje nastavitve sledite navodilom v aplikaciji ConnectLife . Ta postopek je omejen na 3 minute.
4.	Odstranitev vseh povezanih uporabnikov To nastavitev uporabite, če želite iz aparata odstraniti vse povezane uporabnike z aplikacijo ConnectLife . V dodatnem meniju z dotikom na  izberite  . Izberte možnost POVEZAVA . Dotaknite se POVEZOVANJE UPORABNIKA in nato UNPAIR ALL . Po potrditvi izbire se na zaslonu izpiše Vsi uporabniki / naprave so razdruženi .
5.	Izklop modula Wi-Fi V dodatnem meniju z dotikom na  izberite  . Izberite možnost POVEZOVANJE PEČICE . Povezavo z Wi-Fi izklopite s preklpom stikala na OFF .

INFORMACIJA!

Vzpostavitev povezave je enkratni postopek.

Ponovno nastavitev povezave opravite samo, če zamenjate usmerjevalnik ali spremenite geslo na svojem lokalnem omrežju.

Upravljanje oddaljenega nadzora nad pečico

OPOZORILO!

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

V dodatnem meniju se dotaknite tipke  . V kolikor aparat ni seznanjen z Wi-Fi omrežjem se prikaže bližnjica za povezovanje aparata. V nasprotnem primeru se prikaže meni z izbiro trajanja upravljanja oddaljenega nadzora pečice **Vedno prižgano** ali **24 ur**. Po potrditvi ene od možnosti se prikaže pojavno okno **Oddaljen nadzor je vklopljen**.

Na prikazovalniku zasveti simbol  , ki nakazuje možnost oddaljenega nadzora preko aplikacije **ConnectLife**.

Upravljanje Wi-Fi

INFORMACIJA!

Nekatere funkcije z oddaljenim dostopom zaradi varnosti niso na voljo.

- Prekinitev oziroma zaključek programa je edina možnost, ki je omogočena ne glede na to, ali je oddaljen nadzor omogočen ali ne.
- Oddaljen nadzor je onemogočen, kadar uporabljate sistem z mikrovalovi (ne velja za kombinirane sisteme z mikrovalovi).

OPOZORILO!

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

Status Wi-Fi na zaslonu		Vzrok
REMOTE (OFF)	REMOTE (ON)	
		Wi-Fi je izklopljen (OFF).
		Simbol utripa: - Wi-Fi je vklopljen (ON), vendar ni povezan s strežnikom ali ni povezan z oblakom (tudi, ko je povezava z usmerjevalnikom ali oblakom začasno izgubljena).
		

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.
- Dna pečice ali mrežne rešetke ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Modele za peko vedno postavite na mrežno rešetko.
- 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 pekač kot prestrežno posodo.

Priprava hrane:

- V primeru, da na sistemu **Zgoraj + spodaj** dobite premalo zapečeno hrano s spodnje strani, prilagodite nivo peke, temperaturo in čas ali pa uporabite sistem **Zgoraj 30 + spodaj 70**.
- 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 predgrevalite 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.

Splošni nasveti za peko

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	 cm			 °C	 min
PECIVO IN PEKOVSKI IZDELKI					
pecivo v modelih					
biskvitna torta	60/45	1	—	160-170	30-40
pita z nadevom	60	2	—	170-180	60-80
	45	1			
marmorni kolač	60/45	2	—	180-190	50-70
kolač iz kvašenega testa, šarkelj	60/45	1	—	170-180	50-60
odprta pita, tart	60	3		170-180	35-45
	45	2			
brownieji	60	2		170-180	35-45
	45				30-40
pecivo na pekaču					
zavitek	60/45	2		170-180	50-60
zavitek, zamrznjen	60/45	2		200-210	80-100
biskvitna rulada	60	3		160-170	30-40
	45	1			25-35
buhtlji	60/45	2	—	180-190	30-40
drobno pecivo					
kolački	60	3	—	140-150**	25-35
	45	2		160-170	20-30
pecivo iz kvašenega testa	60	3	—	170-180	20-30
	45	2			
pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	60	2+4		160-170	20-30
	45	1+3			30-40

Splošni nasveti za peko

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed	 cm			 °C	 min
pecivo iz listnatega testa	60	3		190-200	10-20
	45	1			
pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			10-20
piškoti					
brizgani piškoti	60	3		140-150	30-40
	45	2		140-150**	35-45
piškoti	60	3		160-170**	15-25
	45	2			
piškoti, 2 nivoja	60	2+4		160-170**	15-25
	45	1+3			
španski vetrci	60	2		80	110-130
	45				
španski vetrci, 2 nivoja	60	2+4		100**	110-130
	45	1+3			
makroni	60	3		140	10
	45	2		130	15-20
kruh					
vzhajanje testa	60	2		35	30-60
	45	1			
kruh na pekaču	60	1		220 **	15
				190	25-40
	45	2		220 **	15
				190	25-40
kruh v modelu	60	1		230	20-25
				180	20-25
	45				200 **
ploščati kruh (fokača)	60/45	2		220 **	20
				180	5-15

Splošni nasveti za peko

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed	 cm			 °C	 min
sveže žemlje	60	3	—	200-210 **	15-25
	45	2			
sveže žemlje, 2 nivoja	60	2+4		200-210 **	20-30
	45	1+3			15-25
opečen kruh	60	5	~~~~~	L5	5-15
	45	4			
obloženi kruhki	60/45	4		L2	3-10
pizza in ostale jedi					
pizza	60/45	1		max **	4-12
pica, 2 nivoja	60	2+4		max	15-25
	45	1+3			20-30
zamrznjena pizza	60	2		210-220	15-20
	45				15-25
zamrznjena pica, 2 nivoja	60	2+4		210-220	15-25
	45	1+3			
slana pita, quiche	60/45	2		190-210	50-60
burek	60	1	—	200-210	35-45
	45				40-50
MESO					
govedina in teletina					
goveja pečenka (hrbet, ledja), 1,5 kg	60/45	2	—	160-170	160-190
pljučna pečenka, srednje pečena, 1 kg	60/45	2	—	180-190	35-45
goveja pečenka, počasno pečenje	60	2	—	100-120	150-240
	45	1			
goveji zrezki, dobro pečeni, 3 cm debeline	60/45	3	~~~~~	L3	20-30
burgerji, 3 cm debeline	60	4	~~~~~	L4	30-40
	45	3			

Splošni nasveti za peko

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed	 cm			 °C	 min
telečja pečenka 1,5 kg	60	2	—	190-200	90-110
	45	1			
svinjina					
svinjska pečenka, hrbet, 1,5 kg	60	3	—	190-200	70-100
	45	2			85-100
svinjska pečenka, pleče, 1,5 kg	60	2	—	190-200	90-110
	45	1			
svinjski file, 400 g, počasno pečenje	60	2	—	100-120	200-300
	45				250-350
svinjska pečenka, počasno pečenje	60	2	—	100-120	150-240
	45	1			
svinjska rebra, počasno pečenje	60	3	—	120-140	210-310
	45	2			
svinjski kotleti, 3 cm debeline	60	4		220-230	25-35
	45	3			
perutnina					
perutnina, 1.2 - 2.0 kg	60/45	2		210-220	50-70
perutnina z nadevom, 1,5 kg	60/45	2		170-180	110-130
perutnina, prsi	60	3		170-180	60-90
	45	2			
piščančja bedra	60	3		210-220	35-45
	45	2			
piščančje perutničke	60	3		210-220	35-45
	45	2			
perutnina prsi, počasna peka	60	3	—	100-120	40-80
	45	2			
mesne jedi					
mesna štruca, 1 kg	60	2		180-190	55-65
	45				50-60

Splošni nasveti za peko

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed	 cm			°C	⌚ min
klobase za žar, pečenice	60	4		L4	30-40*
	45	3			20-30*
RIBE IN MORSKE JEDI					
cela riba, 350 g	60	4		200-220**	20-30*
	45	3			
ribji file, 1 cm debeline	60	4		210-220	5-15
	45	3			
ribji zrezek, 2 cm debeline	60	4		160-170	15-25
	45	3			
jakobove pokrovače	60	4		220-230 **	5-15
	45	3			
kozice	60	4		L4	20-30
	45				15-25
ZELENJAVA					
pečen krompir, krhlji	60	3		190-210	40-50*
	45	2			
pečen krompir, prepolovljen	60	3		200-220	30-40
	45	2			
nadevan krompir (krompir v srajčki)	60	3		200-210	25-35
	45	2			
pomfrit, domači	60	3		210-220	15-30
	45	2			
mešana zelenjava, krhlji	60	4		200-210	10-20*
	45	2			15-25*
polnjena zelenjava	60	2		200-210	40-50
	45				
OBIČAJNI IZDELKI – ZAMRZNJENI					
pomfrit	60	2		200-210	30-40*
	45				

Splošni nasveti za peko

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Jed	 cm			 °C	 min
pomfrit, 2 nivoja	60	2+4		200-210	30-40*
	45	1+3			40-50*
piščančji medaljoni	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
ribje palčke	60	3		210-220	25-35*
	45	2			20-30*
lazanja, 400 g	60	2		210-220**	30-40
	45				40-50
zelenjava v koščkih	60/45	2		190-200	35-45
francoski rogljički	60	3		100	20
				170	15-20
	45	1		100	20
				170	15-20
NARASTKI, SUFLEJI IN GRATINIRANE JEDI					
krompirjeva musaka	60/45	2		180-190	50-60
lazanja	60/45	2		180-190	45-55
sladek narastek	60	2		170-180	40-50
	45				35-45
sladki sufle	60	3		180 **	16-20
	45	2			
gratinirane jedi	60	/		L4-L5	3-10
	45				
polnjene tortilje, enchiladas	60/45	2		180-190	10-20
sir za žar	60	4		L3	15-25*
	45	3			10-15*

Splošni nasveti za peko

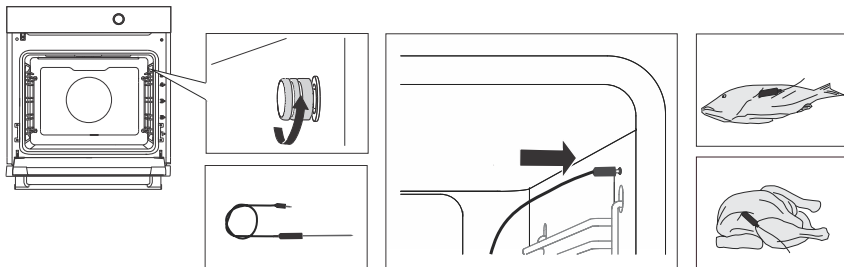
Peka s temperaturno sondo (▲FOOD PROBE)

(odvisno od modela)

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 najdebelejši del živila.
OPOMBA: Za vstop v pečenje s temperaturno sondo je potrebno trenutno pečenje najprej prekiniti in nato priključiti temperaturno sondo v vtičnico. Z vstavitvijo sonde v vtičnico se predhodno nastavljene funkcije na pečici izbrišejo.
2. Odvijte pokrovček vtičnice v desnem spodnjem zgornjem kotu pečice (odvisno od modela aparata) in vstavite vtič sonde v vtičnico.
 - Pri ročnem načinu se dotaknite **+** in izberite . Nastavite temperaturo peke (v temperaturnem območju do 200 °C). Določite tudi središčno temperaturo živila (v temperaturnem območju od 30 do 99 °C).
 - Pri avtomatskem načinu najprej izberite jed in nato program za sondo. Recepti imajo v naprej določen sistem, temperaturo in čas pečenja. Spremenite lahko stopnjo zapečenostiOPOMBA: Nastavitev časa peke pri uporabi sonde ni možna.
3. Za začetek delovanja peke se dotaknite **START ►** .
Med peko se na prikazovalniku izmenjujeta nastavljena in trenutna temperatura živila. Če želite, lahko med delovanjem spremenite temperaturo peke ali končno središčno temperaturo živila.
4. Ko je dosežena nastavljena temperatura živila, pečica preneha delovati. Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s katerokoli tipko oziroma se po eni minuti izklopi sam.

💡 INFORMACIJA!

Temperaturna sonda se ne more istočasno uporabiti s funkcijo gratiniranja.

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,

Splošni nasveti za peko

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

OPOZORILO!

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

Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa

Hrana	surovo pečeno [°C]	manj pečeno [°C]	srednje pečeno [°C]	pečeno [°C]	prepečeno [°C]
GOVEJE MESO					
govedina, pečenka	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
govedina, file	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbif	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgerji	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
TELEČJE MESO					
teletina, file	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
teletina, hrbet	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SVINJSKO MESO					
pečenka, vratovina	/	/	/	65-70	75-85
svinjina, file	/	/	/	60-69	/
mesna štruca	/	/	/	/	80-85
JAGNJEČJE MESO					
jagnjetina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
OVČJE MESO					
ovčatina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KOZLIČJE MESO					
kozletina	/	60-65	66-71	72-76	77-80
PERUTNINSKO MESO					
perutnina, cela	/	/	/	/	82-90
perutnina, prsi	/	/	/	/	62-65
RIBE IN MORSKE JEDI					
postrvi	/	/	/	62-65	/

Splošni nasveti za peko

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Hrana	surovo pečeno [°C]	manj pečeno [°C]	srednje pečeno [°C]	pečeno [°C]	prepečeno [°C]
tuna	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	58-60

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.	

Z dotikom na tipko  se vam na zaslonu odpre glavni meni z osnovnimi funkcijami. Izberite  **ČIŠČENJE**.

Samodejno čiščenje pečice – piroliza

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!

S pomočjo visokih temperatur funkcija omogoča enostavno čiščenje notranjosti aparata. Med čiščenjem se maščobne obloge in druga nečistoča sežgejo in upepelijo.

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

Stopnja	Uporabnost čiščenja	Trajanje programa
Nizka	za manjše nečistoče	2 h
Srednje	za opazne večje nečistoče	2 h 30 min

Čiščenje in vzdrževanje

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

Stopnja	Uporabnost čiščenja	Trajanje programa
Visoka	za trdovratnejše in starejše nečistoče	3 h

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 vso opremo vključno z vodili.
- Iz notranjosti pečice odstranite vidno umazanijo in ostanke hrane.
- Čiščenje s pirolizo vedno zaženite, ko je aparat ohlajen.

INFORMACIJA!

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

1.	Izberite funkcijo  Piroliza in se dodaknite START ► .
2.	Na prikazovalniku se prikažejo trije nivoji stopnje čiščenja in čas trajanja. S tipko zberite stopnjo čiščenja (glejte tabelo zgoraj).
3.	Dotaknite se tipke in izbiro potrdite z dotikom.
4.	Vrata pečice se po določenem času zaradi vaše varnosti samodejno zaklenejo.
5.	Ko je program zaključen, se na prikazovalniku ohrani informacija infoPyroLock 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.

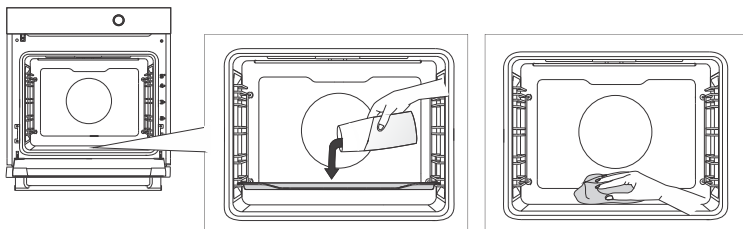
Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje pečice z funkcijo Aqua Clean

Program omogoča lažje odstranjevanje madežev v pečici.

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

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



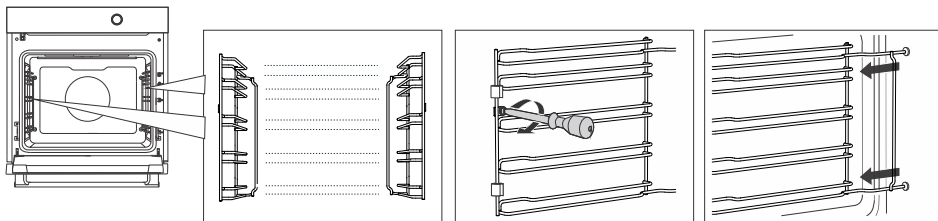
⚠ OPOZORILO!

Sistem Steam Clean uporabljajte, ko je pečica popolnoma ohlajena.

- | | |
|----|---|
| 1. | Steklen pekač vstavite v prvo vodilo in vanj vlijte 0,4 l tople vode. |
| 2. | Izberite funkcijo  Aqua Clean in se dotaknite START ► . |
| 3. | Za začetek čiščenja se dotaknite START ► .
Program deluje 30 min. Po končanem programu se na prikazovalniku prikaže napis KONČANO . |
| 4. | Po končanem programu z zaščitnimi rokavicami previdno odstranite pekač (na njem je še vedno lahko nekaj vode). Madeže obrišite z mokro krpo in milnico. Po končanem čiščenju aparat temeljito obrišite z vlažno krpo, da odstranite vse ostanke čistil.
V primeru neuspešnega čiščenja (pri trdovratnejši umazaniji) ponovite postopek čiščenja. |

Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil

Za čiščenje vodil uporabite običajne izdelke za čiščenje.



- | | |
|----|---|
| 1. | Z izvijačem odvijte vijak (uporabite lahko tudi primeren kovanec za vijačno vdolbino glave vijaka). |
| 2. | Vodila iztaknite iz luknjic na zadnji steni. |

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

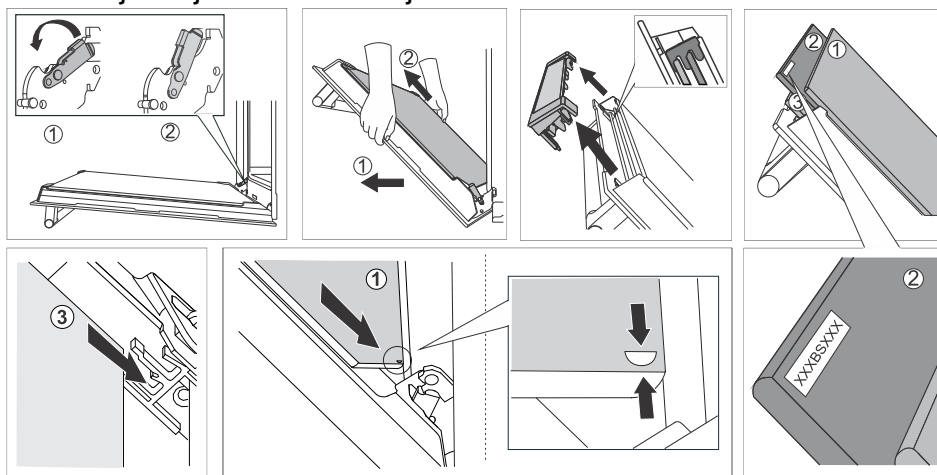
OPOMBA: Pazite, da se distančniki, ki so na vodilih, ne izgubijo. Po čiščenju jih morate ponovno namestiti.

Vijake na vodilih je treba po čiščenju ponovno trdno priviti z izvijačem. Pri ponovnem nameščanju vodil, bodite pozorni, da jih namestite na isto stran, iz katere ste jih odstranili.

☛ INFORMACIJA!

Pri odstranjevanju vodil pazite, da ne poškodujete emajla.

Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat



1.	Pri menjavi vrat pečice najprej popolnoma odprite vrata .
2.	Vrata pečice so povezana s tečaji preko posebnih držal, kjer sta tudi varnostni ročici. Premaknite varnostni ročici proti vratom za 90°. Vrata postopoma zapirajte do kota 45° in jih nato privzdignite, ter izvlecite.
3.	Za čiščenje stekel vrat z notranje strani je potrebno stekla najprej sneti z vrat aparata. Za postopek snemanja stekel sledite korakom od 1 do 4, pri čemer vrata ostanejo na svojem mestu in niso sneta s pečice.
4.	Odstranite vodilnik zraka. Z rokami ga primite na levi in desni strani vrat in ga rahlo povlecite proti sebi, da ga odstranite.
5.	Pri odstranjevanju stekel vrat pečice primite zgornji rob stekla in ga previdno odstranite. Enak postopek ponovite tudi pri drugem in po potrebi tretjem steklu, odvisno od modela pečice. Zagotovite, da postopek izvajate pazljivo in nežno, da preprečite morebitno poškodbo stekel ali ostalih delov pečice.
6.	Stekla ponovno namestite v obratnem vrstnem redu. Prepričajte se, da so stekla pravilno poravnana in varno nameščena, da zagotovite pravilno delovanje pečice.

Čiščenje in vzdrževanje

V primeru, da se vrata ne odpirajo ali zapirajo pravilno, preverite, ali so tečaji pravilno nameščeni.

⚠ OPOZORILO!

Pri nameščanju in snemanju vrat aparata vedno obrnite obe varnostni ročici do prislona. To je ključno za preprečevanje morebitnih poškodb, saj se tečaji na vratih lahko zaprejo z veliko silo.

Mehko odpiranje in zapiranje vrat

Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja, kar omogoča enostavno, tiho in nežno odpiranje ter zapiranje vrat. Za to je dovolj že rahel potisk, do kota 15° (glede na odprto lego vrat), da se le-ta samodejno in mehko zaprejo.

⚠ OPOZORILO!

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

Menjava žarnice

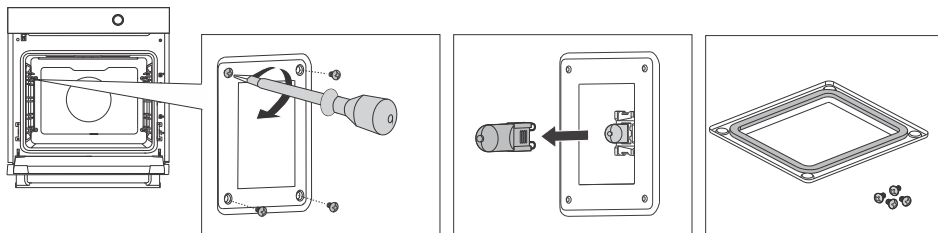
Žarnica je potrošni material in garancija zanjo ne velja. Pred menjavo žarnice odstranite pribor iz pečice. Halogenska žarnica: G9, 230 V, 25 W

V pečico je vgrajen halogenski svetlobni vir.

Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti (G).

⚠ OPOZORILO!

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



1. Odvijte štiri vijake. Odstranite pokrov in steklo.
2. Izvlecite halogensko žarnico in jo zamenjajte z novo.

OPOMBA: Na pokrovu je tesnilo, ki ga ne smete odstraniti s pokrova. Tesnilo se mora nalegati na steno pečniškega prostora.

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

Tabela motenj in napak

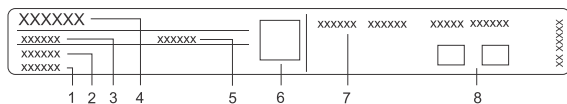
Motnja/napaka	Vzrok
Hišna varovalka se večkrat izklopi.	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne deluje.	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju Menjava žarnice.
Upravljalna enota se ne odziva, napis na zaslonu je zamrznjen.	Držite tipko za vklop 8 sekund, da resetirate zaslon. Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nato pa ga ponovno priključite na omrežje in vključite pečico.
Prikazovalnik prikazuje napako Err X. Če je številka napake dvomestna, se prikaže Err XX.	Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja. Če je napaka še vedno prikazana, pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikaže napis SEnS, temperaturna sonda ni priključena.	Očistite vtičnico. Poskusite večkrat zaporedoma priključiti in izključiti temperaturno sondo.

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

Odpravljanje težav

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 | 5. Šifra |
| 2. Model | 6. QR koda |
| 3. Tip | 7. Tehnični podatki |
| 4. Blagovna znamka | 8. Znaki skladnosti |

Vrsta radijske opreme:	Vgrajen WiFi/BLE modul
Wi-Fi	
Območje delovne frekvence:	2412 ~ 2472 MHz
Največja izhodna moč:	19.99 dBm EIRP
Največji dobitok antene:	3.26 dBi
Bluetooth	
Frekvenčno območje:	2402 ~ 2480 MHz
Izhod nosilnika:	10.00 dBm
Tip emisij:	F1D

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



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

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

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

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

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 predgrevalite do dosega. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

** Aparat predhodno predgrevalite 5 minut. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.

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

1) Obrnite po 2/3 časa peke.

PEČENJE							
Jed	Oprema	postavitev modelov	 cm		 °C	 min	
keksi - enonivojsko	univerzalni pekač		60	3	130**	35-45	—
			45	2	140	35-45	—
keksi - enonivojsko	univerzalni pekač		60	3	140-150	30-40	
			45	2	140	40-50	
keksi - dvonivojsko	univerzalni pekač		60	2,4	135***	35-45	
			45	1,3	140	40-55	
kolački - enonivojsko	univerzalni pekač		60	3	160-170***	20-30	—
			45	2	160-170	25-35	—
kolački - enonivojsko	univerzalni pekač		60	3	150-160**	25-35	
			45	2	160-170***	25-35	
kolački - dvonivojsko	univerzalni pekač		60	2,4	140	30-40	
			45	1,3	160-170	40-50	
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		60	1	160***	25-35	—
			45	2	160***	25-35	—
biskvitna torta	okrogel kovinski model, premer 26 cm/mrežna rešetka		60	3	170-180**	25-35	
			45	1	165	25-35	

Test jedi

Nadaljevanje tabele s prejšnje strani

PEČENJE							
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		60	1	160-170***	70-90	
			45	1	170-180***	70-90	
jabolčna pita	2 x okrogel kovinski model, premer 20 cm/mrežna rešetka		60	3	175	70-90	
			45	2	170-180	70-90	
PEČENJE Z ŽAROM							
opečen kruh	mrežna rešetka		60/45	5	max	5-15	
Burgerji ¹⁾	mrežna rešetka + pekač za prestrezanje maščobe		60/45	4	max	30-45	

 **ASKO**



942363-a6

