▲

NAVODILA ZA UPORABO VGRADNE PEČICE

Pomembno varnostno opozorilo

Zahvaljujemo se vam za zaupanje pri nakupu našega aparata.

Za lažjo uporabo izdelka smo priložili podrobna navodila. Ta naj vam pomagajo, da se boste kar najhitreje seznanili s svojim novim aparatom.

Prepričajte se, da ste prejeli nepoškodovan aparat. Če ugotovite transportno poškodbo, se, prosimo, povežite s prodajalcem, pri katerem ste kupili aparat ali pa z območnim skladiščem, od koder je bil dobavljen. Telefonsko številko najdete na računu oziroma dobavnici.

Navodila za vgradnjo in priključitev so priložena na ločenem listu.

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

Za bolj podrobna navodila & nasvete, prosimo poglejte na: http://www.gorenje.com ali skenirajte QR kodo na napisni tablici.

V navodilih boste opazili simbole, ki imajo naslednje pomene:

Informacija, nasvet, namig ali priporočilo

Opozorilo - splošna nevarnost

Varnostna opozorila

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

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

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

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

Poškodovano priključno vrvico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščeni serviser oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.

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

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

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

Aparat ni namenjen upravljanju z zunanjimi programskimi urami ali posebnim nadzornim sistemom.

Uporabljajte izključno temperaturno sondo, ki je priporočena za uporabo v tej pečici.

Za čiščenje stekla na vratih pečice ali stekla na pokrovu kuhališča ne uporabljajte grobih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko z njimi poškodujete površino, zaradi česar lahko steklo poči.

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

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 piroliticnim čiščenjem je potrebno aparat ustrezno pripraviti (glej poglavje Samodejno čiščenje pečice - piroliza).

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 pooblaščeni 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 so v bližini tega aparata, zapletejo v vrata pečice, se lahko poškodujejo, kar lahko povzroči kratek 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 in uničuje emajl.

Svetujemo, da med peko ne odpirate vrat pečice, saj to poviša porabo energijo 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 pooblaščeni 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.

Odstopanje prikaza dnevnega časa na prikazovalniku nima vpliva na funkcionalnost aparata in je lahko posledica nihanja frekvence električnega omrežja.

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 so prisotne zelo visoke temperature, kar povzroči, da ostanki hrane v aparatu zgorijo. 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 ljubljenčki so lahko zelo občutljivi na morebitne hlape. Priporočljivo je, da jih med delovanjem funkcije umaknete iz prostora in po koncu čiščenja prostor dobro prezračite.

Med funkcijo čiščenja ne odpirajte vrat pečice.

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

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

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

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



Pozor - vroča površina med pirolitičnim čiščenjem.

Preden aparat priključite na električno omrežje, naj nekaj časa miruje pri sobni temperaturi, da se vse komponente prilagodijo na sobno temperaturo. Če je pečica skladiščena pri temperaturi blizu ledišča ali pod njim, je to lahko nevarno za nekatere komponente, zlasti za črpalko.

Aparat naj ne deluje v okolju, ki je hladnejše od 5 °C. Ob vklopu aparata pri takih pogojih lahko pride do poškodb črpalke.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora ali drugih tekočin.

Kadar pečete z dodatkom pare oz. po koncu peke z dodatkom pare, vedno odprite vrata do skrajne lege. Če tega ne storite, lahko izhajajoča para negativno vpliva na delovanje upravljalne enote.

Izparilno posodo namestite v aparat samo kadar pečete s sistemom z dodatkom pare. Kadar ne uporabljate dodatka pare, jo odstranite.

Izparilno posodo odstranjujte in nameščajte samo, ko je pečica popolnoma ohlajena.

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

Funkcije in oprema aparata so odvisne od modela.

V osnovi je vaš aparat opremljen z žičnimi vodili, plitkim pekačem in mrežno rešetko.

1 Upravljalna enota	6 Vtičnica za temperaturno sondo
2 Gumb rezervoarja za vodo	7 Vodila – nivoji pečenja
3 Stikalo vrat	8 Napisna tablica
4 Osvetlitev	9 Vrata pečice
5 Izparilna posodica	10 Ročaj vrat

Napisna tablica – podatki o aparatu

Napisna tablica z osnovnimi podatki o aparatu je nameščena na rob pečice.

1 Serijska številka	5 Šifra
2 Model	6 QR koda (odvisno od modela)
3 Tip	7 Tehnični podatki
4 Blagovna znamka	8 Znaki skladnosti

Upravljalna enota

(odvisno od modela)

1. Tipka on I off
2. Tipka za profesionalni način pečenja (pro bake)
3. Tipka za samodejni način pečenja (auto bake)
4. Gumb za izbiro nastavitev in potrjevanje
   - z vrtenjem gumba: izbirate nastavitev
   - s pritiskom na gumb: potrdite nastavitev
5. Tipka za izbiro dodatnih funkcij (extra bake) ter splošnih nastavitev aparata
6. Tipka za izklop in vklop lučke v pečici (light)
7. Tipka start I stop za zagon, prekinitev in potrditev nastavitev
8. prikazovalnik:
    1. sistemi delovanja, koračni program (STEP), povezljivost (WIFI, REMOTE)
    2. posebni sistemi pečenja, avtomatski programi, gratiniranje
    3. ura, časovne funkcije, temperaturna sonda, čas pečenja
    4. posebni programi, predgretje
    5. temperatura, teža

    Osvetljeni del črte - prikazuje trenutno izbrano polje od A do E.

    Puščica - prikazuje izbrano osnovno nastavitev (pro bake), (auto bake), (extra bake).

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

Oprema aparata

Kontrolne lučke

Pečniška lučka: se vklopi ko odprete ali zaprete vrata pečice, ob vklopu ali koncu peke in dotiku na namensko tipko upravljalne enote.

Vodila

- Vodila omogočajo pripravo hrane na 5 nivojih.
- Nivoji za vstavljanje opreme se štejejo od spodaj navzgor.
- Vodila 4 in 5 so namenjena peki pod žarom.
- Oprema mora biti ob vstavljanju v aparat pravilno obrnjena.

Žična vodila

Pri žičnih vodilih vedno vstavite mrežno rešetko in pekače v vodilno rego.

Fiksna izvlečna vodila

(odvisno od modela)

Z izvlečnimi vodili sta lahko opremljena 2. in 4. nivo.

Pri fiksnih izvlečnih vodilih opremo položite na vodilo. Na isto vodilo lahko položite mrežo skupaj s prestreznim pekačem (plitki ali univerzalni globok pekač).

Izvlečna vodila na klik

(odvisno od modela)

Izvlečno vodilo na klik lahko vstavite na poljubno pozicijo v prostor med dvema žičnima vodiloma.
Vodilo namestite simetrično na žična vodila na levi in desni strani pečice. Najprej zataknite zgornjo sponko vodila pod žico žičnega vodila, nato pa potisnite še spodnjo sponko na ustrezen položaj, da se zasliši KLIK.

OPOMBA: Vodila lahko namestite na katero koli višino med nivoje žičnih vodil.

Izvlečnih vodil na klik ni možno namestiti na vodila s fiksnim dvonivojskim delnim izvlekom. Lahko pa jih namestite na enonivojska vodila z delnim izvlekom, in sicer na 3–4 nivo in 4–5 nivo.

Pazite, da je izvlečno vodilo pravilno obrnjeno in se pomika navzven, torej iz pečice.

Stikalo vrat pečice

(odvisno od modela)

Stikalo izključi delovanje grel in ventilacijo v pečniškem prostoru, kadar se med delovanjem pečice vrata odprejo. Ko se vrata zaprejo, stikalo ponovno vklopi delovanje aparata.

Uporaba pečice pri odprtih vratih in s sklenjenim stikalom vrat ni dovoljena. Pečica bo javila napako in treba jo bo ponastaviti.

Hladilni ventilator

V aparat je vgrajen hladilni ventilator, ki hladi ohišje, vrata in upravljalno enoto aparata.
Po izklopu pečice hladilni ventilator krajši čas še deluje, da hladi pečico.

Pribor pečice

(odvisno od modela)

Iz pečice odstranite vso opremo vključno z vodili. Čiščenje opreme (univerzalnega globokega in plitkega pekača) s pirolizo je možno samo v primeru, da je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili (glejte poglavje Čiščenje priložene opreme s pirolizo).



MREŽNA REŠETKA se uporablja za peko na žaru ali pa nanjo postavite posodo ali pekač z živilom.
Mrežna rešetka ima varnostni zatič, zato jo pri izvleku vedno privzdignite s sprednje strani.



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

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



UNIVERZALNI GLOBOKI PEKAČ se uporablja za peko zelenjave in vlažnega peciva. Uporablja se tudi kot posoda za prestrezanje maščobe.
Univerzalni globok pekač naj ne bo med peko nikoli v prvem vodilu.

Temperaturna **SONDA (BAKESENSOR)**.
Aparat in nekateri dostopni deli se med peko segrejejo.

Pred prvo uporabo

- Iz pečice odstranite pribor pečice in ostanke embalaže (karton, stiropor).
- Pribor in notranjost pečice obrišite z vlažno krpo. Ne uporabljajte grobih krp in čistil.
- Prazno pečico približno eno uro segrevajte na sistemu zgornje in spodnje grelo pri temperaturi 250 °C. Sprošča se značilen "vonj po novem", zato prostor med tem temeljito zračite.

Prvi vklop

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

Najprej izberite in potrdite spodnje osnovne nastavitve.
Spreminjate jih z vrtenjem GUMBA. Želeno nastavitev lahko potrdite s pritiskom GUMB ali dotikom na tipko ***start*** **|** ***stop****.*

1. NASTAVITEV URE
Nastavite dnevni čas. Najprej nastavite in potrdite minute, nato nastavite in potrdite še uro.
Za spremembo že nastavljene ure glejte poglavje Dodatne funkcije.

2. GLASNOST PISKOV
Privzeta nastavitev je srednja glasnost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **VoL** trenutno nastavljena vrednost intenzitete glasnosti piska. Z vrtenjem GUMBA povečajte ali zmanjšajte glasnost.

3. OSVETLITEV PRIKAZOVALNIKA
Privzeta nastavitev je srednja svetlost. Na prikazovalniku se prikažeta napis **brht** in trenutno nastavljena vrednost intenzivnosti osvetlitve. Z vrtenjem GUMBA povečajte ali zmanjšajte intenzivnost osvetlitve.

Po potrditvi izbranih nastavitev se na prikazovalniku prikaže dnevni čas. Aparat je v stanju pripravljenosti.

Izbira nastavitev

Vmesnik omogoča več načinov izbire:

- Profesionalni način (pro bake)
- Samodejni način (auto bake)
- Dodatne funkcije (extra bake)
- Koračni program (STEP) v profesionalnem načinu (pro bake)
- Avtomatski programi v samodejnem načinu (auto bake)
- *Med nastavitvami se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA.*

- *Izbrano nastavitev najprej potrdite s pritiskom na GUMB in jo nato spremenite.*
- *Vsako nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.*
- *Črtica in puščica nakazujeta mesto parametra, ki ga želite nastaviti.*
- *Z dotikom na tipko **start** | **stop** zaženite program.*
- *Delovanje tipke **on** | **off**:*
  - kratek dotik: vklopite ali izklopite pečico, prekinite pečenje ali funkcijo.
  *- dolg dotik: pečica se postavi v stanje zmanjšanja porabe energije. Nobena tipka in GUMB ni aktiven, razen tipka **on** | **off** in povezava z Wi-Fi omrežjem. Za vklop pečice je potreben ponoven dolg dotik na to tipko.*

PROFESIONALNI NAČIN (pro bake)

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

Dotaknite se tipke **pro bake** ter nastavite:
A sistem pečenja
C trajanje programa
D hitro predgretje
E temperatura
Dodatno lahko nastavite:
- časovne funkcije (gl. poglavje Časovne funkcije)
- koračni način pečenja (STEP) (gl. poglavje Koračni program)
- gratiniranje (GRATIN) (gl. poglavje Začetek delovanja)

Hitro predgretje

Hitro predgretje uporabite, če želite pečico čim hitreje segreti na želeno temperaturo.
Če želite izbrati hitro predgretje, obrnite GUMB do nastavitve(glejte sliko, oznaka D). Izbiro potrdite. Z vrtenjem GUMBA izberite polno osvetljeni napis in ga potrdite. Takrat je funkcija aktivna.
Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše **door**. Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.
Kadar je nastavljena funkcija hitrega predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjenega vklopa.
Pri sitemih z dodatkom pare predgretja ni mogoče nastaviti.

IZBIRA SISTEMA

Simbol	Uporaba
	VROČI ZRAK Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli bremena. 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.
	SISTEM ZA PICO Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
	INTENZIVNO PEČENJE Takšen način peke daje hrani hrustljavo 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).
	ŽAR Z VROČIM ZRAKOM Vroči zrak omogoča večji pretok toplega zraka okoli jedi. Na ta način bolj izsuši njeno površino, v kombinaciji z grelom za žar pa pripomore k intenzivnejši barvi. Za hitrejšo pečenje mesa in zelenjave.
	TURBO PEČENJE Za jedi, pri katerih želimo doseči enakomerno hrustljavost z vseh strani. Funkcija je primerna tudi kot prvi korak večkoračne peke mesa, saj omogoča hitro porjavenje površine v začetni fazi ter počasno pečenje v drugi fazi. Meso je sočno, skorjica pa lepo porjavela.
	VELIKI ŽAR Za peko večjih količin ploščatih živil (opečenega kruha, obloženih kruhkov, klobas za žar, zrezkov, rib, nabodal ipd.) ter za gratiniranje in doseganje hrustljave skorje živil. Enakomerno se segreje celotna površina pod grelci, ki so nameščeni na strop pečice. Maksimalna dovoljena temperatura: 240 °C.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Za tradicionalno pečenje jedi na enem nivoju, pripravo suflejev ter za pečenje pri nizkih temperaturah (počasno pečenje).
	NEŽNO PEČENJE Za nežno in nadzorovano počasno peko delikatnih jedi (mehki kosi mesa) ter peko peciva s hrustljavim dnom.
	ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM Za enakomerno peko jedi na enem nivoju ter pripravo suflejev.

<table>
<tr><th>Simbol</th><th colspan="2">Uporaba</th></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM
Za peko perutnine ter večjih kosov mesa na žaru.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">VELIKI ŽAR IN SPODNJE GRELO
Za hitrejšo peko jedi na enem nivoju ter za doseganje hrustljave površine pri pecivu.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">ŽAR S SPODNJIM GRELOM IN VENTILATORJEM
Za optimalno pripravo kvašenih pekovskih izdelkov in vseh vrst kruha ter za vkuhavanje.</td></tr>
<tr><td></td><td>INTENZIVNO PEČENJE S PARO</td><td rowspan="3">Dodatek pare površino bolj zapeče in ustvari hrustljavo skorjo. Višja vsebnost vlage v aparatu pripomore k manjši izsušitvi površine biskvitov in peciv, k večji naraslosti ter mehkobi, površina pa postane svetleča. Dovedena para omogoča, da se jed manj posuši. Funkcija deluje v temperaturnem območju nad 150°C.</td></tr>
<tr><td></td><td>ZGORNJE IN SPODNJE GRELO Z VENTILATORJEM IN PARO</td></tr>
<tr><td></td><td>VELIKI ŽAR Z VENTILATORJEM IN PARO</td></tr>
</table>

Pečenje zaženite z dotikom na tipko **start | stop** . Na prikazovalniku se prikažejo izbrane nastavitve.

ČASOVNE FUNKCIJE

Z vrtenjem GUMBA izberite nastavitev časovnih funkcij.

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

Nastavitev trajanja peke

Pri tem načinu določite čas, kako dolgo naj pečica deluje.
Na prikazovalniku se prikaže simbolza čas trajanja delovanja. Z vrtenjem GUMBA nastavite želeni čas delovanja. Nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.

Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**.

Nastavitev opozorilnika

Opozorilnik lahko uporabljate samostojno, neodvisno od delovanja pečice. Najdaljša možna nastavitev je 24 ur. Zadnja minuta pri iztekanju opozorilnika je prikazana v sekundnem intervalu.
Z vrtenjem GUMBA izberite simbolin potrdite izbiro. Zavrtite gumb in nastavite trajanje opozorilnika. Nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.

Nastavitev zakasnjenega konca pečenja

Zakasnjeni vklop ni mogoč, kadar vklopite funkcijo predgretja.

Ta način uporabite, ko želite, da se živilo v pečici začne peči s časovnim zamikom. V pečico vstavite želeno jed, izberite sistem in temperaturo. Nato nastavite trajanje programa ter čas, ko želite, da bo jed pripravljena.

Primer:
Trenutni čas: 12.00
Čas peke: 2 uri
Konec peke: ob 18.00
Na prikazovalniku se prikaže simbolza čas trajanja delovanja. Izberite nastavitev in jo potrdite s pritiskom na GUMB (v našem primeru je to 2.00). Zdaj še enkrat pritisnite na GUMB in z vrtenjem izberite simbol. Potrdite in izberite čas ob katerem želite, da je jed pripravljena (v našem primeru je to 18.00). Na prikazovalniku se izpiše želeni končni čas (18.00). Nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.
Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**.

Pečica pri čakanju na vklop preide v delni stand-by (zaslon se zatemni). Izbrane nastavitve se samodejno vklopijo (v našem primeru ob 16:00). Pečica se izklopi ob izbranem času (v našem primeru je to ob 18:00).

Na prikazovalniku se izmenično prikazujeta čas konca delovanja pečice in dnevni čas.

Po poteku nastavljenega časa pečica samodejno preneha delovati. Na prikazovalniku se prikazuje napis **End**. Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam.

Funkcija ni primerna za živila, ki potrebujejo predhodno hitro predgretje pečice.

Hitro pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici. Pred uporabo tega načina preverite, ali je ura na aparatu nastavljena na točen čas.

Izbrano časovno funkcijo lahko ponastavite na 00.00 z dolgim pritiskom na GUMB.

KORAČNI PROGRAM

Ta funkcija omogoča nastavitev pečenja v dveh korakih (v enem postopku priprave hrane združite dva zaporedna koraka pečenja).

A1 prvi korak pečenja STEP1, (STEP2)
C trajanje programa / konec pečenja (gl. poglavje Časovne funkcije)
E temperatura
Korak: STEP1
V načinu **pro bake** nastavite sistem pečenja in temperaturo. Izberete lahko tudi hitro predgretje. Nato nastavite trajanje delovanja za korak STEP1 (glejte poglavje Časovne funkcije). Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.
V koraku STEP1 lahko nastavite zakasnjeni vklop, vendar takrat ne morete izbrati hitrega predgretja.

Korak: STEP2
Z dolgim dotikom na tipko **pro bake** se na prikazovalniku prikaže STEP2 (drugi korak priprave jedi, prvi korak ste že nastavili). Nastavite sistem pečenja, temperaturo in trajanje delovanja. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.
V koraku STEP2 sistemov s paro ni mogoče nastaviti.

Če želite lahko, pred delovanjem, korak STEP1 ali STEP2 tudi spremenite. Dotaknite se tipke **pro bake** in izberite korak STEP1. Zdaj lahko spremenite nastavitve. Enako naredite tudi za korak STEP2.
Če želite koračni način odstraniti, pridržite tipko **pro bake**.
Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**. Pečica najprej začne delovati z nastavitvami za korak STEP1. Po končani peki na koraku STEP1 se vklopi še korak STEP2.

DODATEK PARE MED PEKO

Dodatek pare površino hrane bolj zapeče in ustvari večjo hrustljavost. Voda iz rezervoarja kontrolirano kaplja v posodico, ki je nameščena ob zgornjih grelnih elementih. Ravno prava količina pare, ki se pri tem ustvarja, površino hrane bolje zapeče in izboljša njeno hrustljavost, notranjost hrane pa ostane prožna ter puhasta. Priporočamo, da sistem z dodatkom pare uporabljate, kadar pečete pekovske izdelke kot so kruh, sveže žemlje, rulade, torte in pri peki manjših kosov perutnine ter zelenjave.
Dodatek pare med peko lahko uporabite pri sistemih: , , . Na prikazovalniku se poleg sistema prikaže tudi simbol

1. Izbira funkcije

Vstavite izparilno posodo, na desno stran, pod strop pečniškega prostora.
Dotaknite se tipke **pro bake** ter nastavite:
A sistem pečenja
C trajanje programa
E temperatura
Funkcija deluje v temperaturnem območju od 150 - 250 °C.

Predgretja pri sistemih z dodatkom pare ni mogoče nastaviti. Ustrezen učinek pare dosežemo, če funkcijo vklopimo, ko je pečica še hladna.

2. Vklop funkcije in polnjenje rezervoarja za vodo
Pečenje zaženite z dotikom na tipko **start | stop** .
Na prikazovalniku se prikaže napis **Fill**. Napolnite rezervoar za vodo (gl. poglavje Polnjenje rezervoarja za vodo v nadaljevanju), nato pa pritisnite GUMB za potrditev.
Pri uporabi funkcije, lahko slišite črpalko, kar pomeni normalno delovanje aparata.

3. Izklop funkcije, konec peke in čiščenje rezervoarja za vodo
Če voda, po končani peki, ostane v rezervoarju, se na prikazovalniku, ko se pečica ohladi, prikaže napis **UnFil** za praznjenje rezervoarja z vodo.

Iz pečice odstranite hrano.

Če želite vodo iz rezervoarja izprazniti takoj, odstranite izparilno posodo in na 5. nivo vstavite univerzalni globoki pekač. Obrnite GUMB in izberite **YES**. Začne se postopek praznjenja vode iz rezervoarja. Ko je postopek končan, iz pečice odstranite pekač z vodo in obrišite pečico.
Če želite postopek praznjenja vode iz rezervoarja narediti kasneje, izberete **No** (glejte poglavje Izbira splošnih nastavitev).
*Če po prikazu napisa **UnFil** ne izberete **YES**, se ta napis na prikazovalniku prikaže ob naslednji uporabi pečice.*

Med segrevanjem v pečici se lahko izparilna posodica deformira, vendar to ne vpliva na njeno uporabnost.

Polnjenje rezervoarja za vodo
Rezervoar za vodo omogoča neodvisno dovajanje vode v pečico. Prostornina rezervoarja znaša približno 1,3 dl.

Rezervoar vedno napolnite s čisto vodo iz vodovodnega omrežja ali ustekleničeno vodo brez dodatnih primesi. Voda, ki jo nalijete v rezervoar, mora imeti sobno temperaturo, torej približno 20 °C (+/– 10 °C).

1 Rezervoar za vodo izvlecite iz ohišja s pritiskom na gumb. Ko pritisnete na gumb, rezervoar izskoči.
Rezervoarja ni mogoče odstraniti iz aparata.

2 Vodo nalijte do oznake **MAX** na rezervoarju (zadošča za celotno peko).

3 Rezervoar potisnite nazaj v ohišje do končnega položaja (zasliši se kratek klik).

Če pri nalivanju vode v rezervoar ne upoštevate oznake MAX in nalijete preveč vode, se lahko odvečna voda izlije, skozi špranjo med pokrovom rezervoarja in rezervoarjem, na tla.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora ali drugih tekočin. Uporabljajte izključno svežo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.

SAMODEJNI NAČIN (auto bake)

V tem načinu lahko izbirate med posebnimi sistemi delovanja ali med avtomatskimi programi (prednastavljeni programi za izbrane jedi).

Posebni sistemi delovanja

Dotaknite se tipke **auto bake** ter nastavite:
B posebni sistem delovanja
C trajanje programa (gl. poglavje Časovne funkcije)
E temperatura

Obrnite GUMB in izberite nastavitve. Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Spremenite lahko temperaturo in trajanje programa.

Simbol	Uporaba
	PEKA ZAMRZNJENIH ŽIVIL[1] Ta način omogoča peko zamrznjenih živil v krajšem času brez potrebnega predgretja. Optimalno za predhodno pripravljene zamrznjene izdelke (pekovski izdelki, rogljički, lazanja, pomfrit, piščančji medaljoni), meso in zelenjavo.
	SISTEM ZA PICO Optimalno za peko pice ter peciva z večjo vsebnostjo vode. Za pečenje na enem nivoju, kadar želite čim hitreje pečene in hrustljave jedi.
	POČASNA PEKA [2] Za nežno, počasno in enakomerno peko mesa, rib in peciva na enem nivoju. Takšen način pečenja ohrani večji delež vode v mesu, zaradi česar le-to ostane sočnejše in mehkejše, pecivo pa je enakomerno porjavelo/pečeno. Uporablja se v temperaturnem območju od 140 °C do 220 °C.
	AIR FRY Takšen način peke daje hrani hrustljavo 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).

Hitro predgretje

Nekatere jedi v načinu auto bake vsebujejo tudi funkcijo hitrega predgretja. Napis je polno osvetljen. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se predgretje zaključi in oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se izpiše **door**. Odprite vrata in vstavite jed. Program samodejno nadaljuje peko z izbranimi nastavitvami.

Kadar je nastavljena funkcija hitrega predgretja, ne morete uporabiti funkcije zakasnjenega vklopa.

Avtomatski programi

V samodejnem načinu (auto bake) lahko izbirate med številnimi avtomatskimi programi (aparat glede na želeno jed priporoča optimalni način gretja, temperaturo in trajanje priprave).
Z **dolgim dotikom** na tipko (auto bake) se na prikazovalniku prikažejo avtomatski programi (gl. tabelo). Kjer je to mogoče lahko nastavljate tudi težo jedi.
Izbrano nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB. Za začetek delovanja se dotaknite tipke **start | stop**. Na prikazovalniku se prikažejo prednastavljene vrednosti.
*V primeru, ko je aparat povezan z omrežjem (glejte poglavje Povezljivost z internetom Wi-Fi), se z dolgim dotikom na tipko (auto bake) aktivira izbira za oddaljen nadzor pečice. V tem primeru do receptov dostopamo tako, da enkrat pritisnemo tipko **on I off**.*

A sistem pečenja
C oznaka avtomatskega programa/trajanje programa
D hitro predgretje
E izbrana količina

oznaka	Ime programa	Oprema	Stopnja	Predgretje	Obračanje
Pr01	**brizgani piškoti**	Plitki pekač	3	da	ne
Pr02	**kolački**	Plitki pekač	3	da	ne
Pr03	**biskvitna torta**	model na mrežni rešetki	2	da	ne
Pr04	**pecivo iz kvašenega testa**	Plitki pekač	2	da	ne
Pr05	**pecivo iz listnatega testa**	Plitki pekač	2	da	ne
Pr06	**jabolčna pita**	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr07	**jabolčni zavitek**	Plitki pekač	2	ne	ne

oznaka	Ime programa	Oprema	Stopnja	Predgretje	Obračanje
Pr08	**čokoladni sufle**	model na mrežni rešetki	3	da	ne
Pr09	**vzhajanje testa**	Plitki pekač	2	ne	ne
Pr10	**kruh**	Plitki pekač	2	ne	ne
Pr11	**svinjska pečenka**	manjši pekač na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr12	**pečena govedina**	manjši pekač na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr13	**perutnina - cela**	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	2	ne	po 2/3 časa peke
Pr14	**perutnina - manjši kosi**	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	3	ne	po 2/3 časa peke
Pr15	**mesna štruca**	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr16	**pečen goveji zrezek**	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	4	ne	po 2/3 časa peke
Pr17	**meso - počasna peka**	manjši pekač na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr18	**pečena riba**	mrežna rešetka s prestreznim pekačem	4	ne	po 2/3 časa peke
Pr19	**pečen krompir - krhlji**	univerzalni globoki pekač	3	ne	ne
Pr20	**zelenjavni sufle**	model na mrežni rešetki	2	ne	ne
Pr21	**lazanja**	model na mrežni rešetki	2	ne	ne

oznaka	Ime programa	Oprema	Stopnja	Predgretje	Obračanje
Pr22	**pizza**	Plitki pekač	1	da	ne

Pri izbranih avtomatskih programih je možna uporaba gratin funkcije (glejte poglavje Začetek delovanja).

IZBIRA DODATNIH FUNKCIJ (extra bake)

Z dotikom na tipko **extra bake** se na prikazovalniku prikažejo dodatne funkcije s prednastavljenimi vrednostmi.
C trajanje delavanja
D program
E prednastavljena temperatura
Obrnite GUMB in izberite pogram. Prikažejo se prednastavljene vrednosti. Nekateri programi omogočajo nastavitev temperature in časa delovanja.

Med programi se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA. Vsako nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.

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

Zaklepanje tipk

Za vklop otroške zaščite pridržite (5 sekund) tipko lučka . Na prikazovalniku se izpiše **Loc**. Pri ponovnem dolgem dotiku na tipko lučka se varovalo izključi.

- Če zaklepanje nastavite, kadar nimate nastavljene nobene časovne funkcije (samo prikaz dnevnega časa), pečica ne bo delovala.

- Če otroško zaščito nastavite po nastavitvi katere koli časovne funkcije, bo pečica normalno delovala, ne boste pa mogli spreminjati nastavitev.
- Med vklopljeno otroško zaščito ne morete spreminjati sistemov pečenja ali dodatnih funkcij. Izklopite lahko sam pečenje.
- Otroška zaščita ostane aktivna tudi po izklopu pečice. Če želite izbrati nov sistem, morate otroško zaščito izklopiti.

Začetek delovanja

Pečenje zaženite z dotikom na tipko **start | stop**.
Dokler ni prvič dosežena nastavljena temperatura, se izmenično prikazujeta trenutna in nastavljena temperatura. Simbol za temperaturo najprej utripa, ko pa je želena temperatura dosežena, ta ugasne.
Če ni nastavljena nobena časovna funkcija, se na prikazovalniku prikaže čas trajanja pečenja. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi kratek zvočni signal.

Dodatno gratiniranje
Funkcijo lahko zaženete šele po 10 min trajanja peke (na prikazovalniku se prikaže simbol.
S pritiskom na GUMB vstopite v nastavitve. GUMB obrnite do napisa in izbiro potrdite. Ponovno obrnite GUMB in izberite polno osvetljen napis. Izbiro potrdite. Takrat je funkcija aktivna. Na prikazovalniku se prikaže čas trajanja peke 10 min (10:00).
Če želite spremeniti trajanje, dvakrat pritisnite na GUMB in z vrtenjem prilagodite čas (max. 30 min). Izbiro potrdite.
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.
Funkcijo lahko, med samim delovanjem, tudi izključite. Obrnite GUMB do nastavitve. Izberite pol osvetljen napis in ga potrdite s pritiskom na GUMB.

Konec delovanja in izklop pečice

Delovanje prekinete z dotikom na tipko **start | stop**. Na prikazovalniku se izpiše **End** in oglasi se zvočni signal. Po treh minutah se na prikazovalniku prikaže dnevni čas.
Po končanem delovanju, se prekinejo in izbrišejo tudi vse časovne nastavitve na uri, razen opozorilnika. Ura se nastavi na prikaz dnevnega časa. Hladilni ventilator bo deloval še nekaj časa.

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

Splošne nastavitve

Z dolgim dotikom na tipko **extra bake**se na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše **SEtt**, nato pa se pokaže meni splošnih nastavitev.
*Med nastavitvami se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA. Vsako nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB ali tipko **start | stop**.*

Prikazana ura
Z vrtenjem GUMBA nastavite dnevni čas. Na prikazovalniku je prikazan napis **CLoc**. Po potrditvi lahko izbirate med prikazom 12h ali 24h. Potrdite in nato nastavite še dnevni čas. Najprej nastavite minute, potrdite in nato nastavite še uro in potrdite.
Jakost zvočnih signalov
Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami glasnosti piskanja. Z vrtenjem GUMBA izberete nastavitev **VoL**. Izbiro potrdite in nato nastavite glasnost. Na voljo so štiri stopnje jakosti (nič črtic - izklop OFF, ena, dve ali tri črtice).
Svetlost prikazovalnika
Izbirate lahko med tremi možnimi stopnjami osvetlitve prikazovalnika. Z vrtenjem GUMBA izberite nastavitev **brht**. Izbiro potrdite in nato določite manjšo ali večjo intenziteto. Na voljo so tri stopnje osvetljenosti (ena, dve ali tri črtice).
Prikazovalnik - nočni način
Je funkcija, ki v nočnem času (med 20.00 in 6.00) samodejno zmanjša osvetlitev iz višje intenzitete na nižjo. Izberite nastavitev **nGht**. Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On ali izklop OFF.
Pripravljenost
Je funkcija, ki vključi ali izključi prikaz dnevnega časa. Izberite nastavitev **hidE**. Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On ali izklop OFF.
Avtomatsko hitro predgretje
Funkcija omogoča, samodejno dodajanje hitrega predgretja k sistemom pečenja, ki to dopuščajo.
Z vrtenjem GUMBA izberite nastavitev **Auto**. Izberite vklop On ali izklop OFF.
Sabbath
Funkcija Sabbath omogoča da hrana v pečici ostane topla, ne da bi pri tem morali pečico vklapljati in izklapljati.
Z vrtenjem GUMBA izberite nastavitev **SAbb**. Izberite vklop On ali OFF. Nastavite trajanje delovanje (med 24 in 72 ur) in temperaturo. Vsako izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.
Če želite, da lučka v pečici sveti ves ta čas, jo vklopite z dotikom na simbol .

Z dotikom na tipko **start | stop** se začne odštevanje časa. Na prikazovalniku se prikaže napis **SAbb**.
Vsi zvoki in delovanje je izklopljeno razen tipke **on | off**.
V primeru prekinitve napajanja z električno energijo se način Sabbat izklopi in pečica se vrne v prvotno stanje.

Wi-Fi (odvisno od modela)
Je funkcija, ki vključi ali izključi delovanje aparata s povezavo Wi-Fi. Izberite nastavitev **Conn**. Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On ali izklop OFF.

Tovarniške nastavitve
Funkcija omogoča ponastavitev aparata na tovarniške nastavitve. Na prikazovalniku se prikaže napis **FAct**. Z vrtenjem GUMBA izberite rES. Za potrditev pridržite tipko **start | stop** do konca animacije.

Trdota vode
Z vrtenjem GUMBA lahko izbirate med petimi ravnmi trdote vode. Prevzeta nastavitev je raven 5.
Whr 1 pomeni najmanj trda voda.
Whr 5 pomeni najbolj trda voda.

Praznjenje rezervoarja vode
Funkcija omogoča praznjenje rezervoarja vode, po končanem pečenju, kadar ste uporabili dodatek pare med peko. Na prikazovalniku se izpiše **UnFil**. Z vrtenjem GUMBA izberite in potrdite No za izhod iz nastavitve.
Če želite izprazniti vodo iz rezervoarja, najprej odstranite hrano iz pečice. Odstranite izparilno posodo in na 5. nivo vstavite univerzalni globoki pekač. Na prikazovalniku izberite in potrdite YES. Začne se postopek praznjenja rezervoarja vode. Ko je postopek končan, iz pečice odstranite pekač z vodo in obrišite pečico.

Odstranjevanje vodnega kamna
Funkcijo za odstranjevanje vodnega kamna lahko aktivirate sami ali pa vam jo po določenih ciklih uporabe parne funkcije predlaga pečica (na prikazovalniku se izpiše **dEcL**).
Za vklop funkcije z vrtenjem GUMBA izberite YES, za izklop pa OFF (gl. poglavje Čiščenje parnega sistema).

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

Povezljivost z internetom (Wi-Fi)

Pečica je opremljena z modulom za brezžično povezavo Wi-Fi, ki omogoča povezavo med aparatom in mobilno napravo, npr. pametnim telefonom ali

tablico. Povezljivost omogoča oddaljeno spremljanje aparata in oddaljeno upravljanje nekaterih funkcij pečice. Na mobilni napravi morate imeti nameščeno aplikacijo **Connectlife** ter registriran uporabniški račun (gl. poglavje Povezava aparata z mobilno napravo)
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.



Povezava aparata z mobilno napravo

Aplikacija **Connectlife** je na voljo na distribucijskih mestih "Apple App Store" in "Google Play Store".
*Za dodatno pomoč in informacije obiščite spletno stran **www.connectlife.io**, za ostale informacije, funkcionalnost in podporo spletno stran **www.connectlife.io/getstarted**.*

1. Naložite si Connectlife aplikacijo na vašo mobilno napravo in zaženite aplikacijo.
2. Izberite "Pričetek uporabe" in sledite procesu registracije računa. Če že imate račun, izberite "Prijava" in se najprej prijavite.
3. Na pečici mora biti omogočen in povezan Wi-Fi modul (glejte poglavje Nastavitve Wi-Fi modula).
4. V aplikaciji pojdite pod "Aparati" in izbereite "Dodaj aparat" ali gumb "+".
5. Sledite navodilom na aplikaciji in začnite s peko.

Nastavitve modula Wi-Fi

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

Kadar je Wi-Fi modul omogočen in je nastavitev povezav uspešno izvedena in usklajena se lahko pečica nadzoruje in upravlja s pomočjo mobilne naprave in aplikacije Connectlife.
Z dolgim dotikom na tipko **extra bake**se na prikazovalniku za nekaj sekund izpiše **SEtt**, nato pa se pokaže meni splošnih nastavitev.
Med nastavitvami se lahko pomikate z vrtenjem GUMBA. Vsako nastavitev potrdite s pritiskom na GUMB.

1. Vklop in izklop Wi-Fi modula

Funkcija vklopi ali izklopi delovanje aparata s povezavo Wi-Fi. Nahaja se pod oznako **Conn**. S pritiskom na GUMB se na prikazovalniku prikaže WF. Izbiro ponovno potrdite s pritiskom na GUMB.

Z vrtenjem GUMBA izberite vklop On in izbiro potrdite. Wi-Fi simbol utripa oz. sveti.
Če želite povezavo izklopiti in se vrniti v prejšnji meni, izberite OFF.

2. Nastavitev povezave Wi-Fi modula

Za nastavitev povezave med Wi-Fi modulom in lokalnim omrežjem v meniju **Conn** izberite nastavitev **SEt**. Obrnite GUMB in izbiro potrdite. Simbol Wi-Fi utripa s polno intenziteto.
S ponovnim pritiskom na GUMB se na prikazovalniku prikaže **CSEt**. Obrnite GUMB in izberite On. Izbiro potrdite.
Aparat vzpostavi lokalno dostopno točko s katero je mogoče konfigurirati parametre za dostop do omrežja preko aplikacije **Connectlife** (sledite navodilom v aplikaciji).
Nastavitev postane vidna, ko je Wi-Fi modul omogočen in so vzpostavljene povezave s prenosno napravo.

3. Povezava dodatne mobilne naprave in pečice preko strežnika

V meniju **Conn** izberite nastavitev **PAr** in izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.
Za povezovanje dodatne mobilne naprave obrnite GUMB in izberite nastavitev **PAIr**. Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB, da se pečica poveže z vašo mobilno napravo in vam omogoči pregled nad delovanjem pečice (spremljanje).
Če izberete nastavitev **UPA** se bo prekinil dostop do pečice in povezava s strežnikom.
(Za nadaljevanje postopka sledite navodilom v aplikaciji **Connectlife**).

4. Upravljanje oddaljenega nadzora nad pečico

Kadar je Wi-Fi modul omogočen in je nastavitev povezav uspešno izvedena in usklajena se lahko pečica nadzoruje in upravlja s pomočjo mobilne naprave in aplikacije **Connectlife**.
V meniju **Conn** izberite nastavitev **rEn** in izbiro potrdite s pritiskom na GUMB.
V meniju **rEEn** obrnite GUMB in izberite nastavitev On, da se omogoči oddaljen nadzor nad pečico in izbiro potrdite s pritiskom na **start | stop**.
Hkrati na upravljalni enoti zasveti simbol **REMOTE**, ki nakazuje možnost oddaljenega nadzora preko aplikacije **Connectlife**.
Če želite izklopiti povezavo za oddaljen nadzor, v meniju **rEEn** izberite OFF in izbiro potrdite.
*Do menija za upravljanje oddaljenega nadzora je mogoče dostopati tudi preko bližnjice. Kadar je Wi-Fi modul omogočen in je nastavitev povezav uspešno izvedena in uskaljena, se z dolgim dotikom na tipko **auto bake** aktivira izbira za oddaljen nadzor pečice **rEEn**.*

Nekatere funkcije z oddaljenim dostopom zaradi varnosti niso na voljo.

- *Če je pečica v stanju pripravljenosti in odprete vrata pečice, je potrebno možnost oddaljenega nadzora ponovno ponoviti.*
- *V primeru, da odprete vata med pečenjem, se možnost oddaljenega nadzora na pečici izklopi.*
- *Vsaka aktivnost uporabnika na upravljalni enoti, samodejno izklopi možnost oddaljenega nadzora na pečici.*
- *Izklop pečice je edina možnost, ki je omogočena ne glede na to ali je oddaljen nadzor omogočen ali ne.*

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

Splošni nasveti za peko

- Med pečenjem iz pečice odstranite vso nepotrebno opremo.
- 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.
- 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.
- Med peko, če le ni treba, ne odpirajte vrat pečice.
- Ne postavljajte pekačev neposredno na dno pečice.
- Med delovanjem aparata ne uporabljajte univerzalnega globokega pekača na 1. nivoju pečice.
- Dna pečice ali mrežne rešetke ne prekrivajte z aluminijasto folijo.
- Pri daljših programih pečenja lahko pečico izklopite približno 10 minut pred koncem časa pečenja in uporabite akumulirano toploto.
- Modele za peko vedno postavite na mrežno rešetko.
- Kadar pečete na več nivojih hkrati, univerzalni globok pekač vstavite na nižji nivo.
- Pri receptih iz starejših kuharskih knjig uporabite sistem spodnje in zgornje grelo (klasika) ter 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno v receptu.
- 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.
- 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.
- Kadar pečete neposredno na mrežni rešetki, v en nivo niže vstavite univerzalni globoki pekač kot prestrezno posodo.

Hitro predgretje pečice: Pečico predgrevajte 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. Temperatura ima velik vpliv na končni rezultat. Hitro predgretje je priporočljivo za občutljive kose mesa (file) ter za kvašeno ter biskvitno pecivo, ki zahtevata krajši čas peke. Pri segrevanju prazne pečice se porabi veliko energije, zato, če je le mogoče, priporočamo, da pripravite več jedi zapored ali pripravo več jedi hkrati.
Počasna peka: Omogoča nadzirano pripravo hrane pri nižjih temperaturi. Mesni sok se enakomerno porazdeli, meso pa ostane sočno in nežno.

Primerna je za občutljive kose mesa brez kosti. Meso predhodno pri visoki temperaturi iz vseh strani dobro popecite v ponvi.

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				
PECIVO IN PEKOVSKI IZDELKI				
pecivo v modelih				
biskvitna torta	3		200-220	60-70
pita z nadevom	2		180	60-70
marmorni kolač	2		170-180	50-60
kolač iz kvašenega testa, šarkelj	2		170-180	45-55
odprta pita, tart	3		170-180	35-45
brownieji	2		170-180	30-35
pecivo na pekaču				
zavitek	2		180-190	60-70
zavitek, zamrznjen	2		200-210	34-45
biskvitna rulada	3		170-180*	13-18
buhtlji	2		180-190	30-40
drobno pecivo				
kolački	3		160 *	25-35
kolački, 2 nivoja	2, 4		155-165 *	30-40

Jed				
pecivo iz kvašenega testa	2		180 *	17-22
pecivo iz kvašenega testa, 2 nivoja	2, 4		160 *	18-25
pecivo iz listnatega testa	3		200-220	30-45
pecivo iz listnatega testa, 2 nivoja	2, 4		170 *	25-30
piškoti				
brizgani piškoti	3		150 *	30-40
brizgani piškoti, 2 nivoja	2, 4		150 *	30-40
brizgani piškoti, 3 nivoji	1, 3, 5		145 *	40-50
piškoti	3		160-180	40-50
piškoti, 2 nivoja	2, 4		150-160 *	20-25
španski vetrci	3		80-100 *	120-150
španski vetrci, 2 nivoja	2, 4		80-100 *	120-150
makroni	3		130-140 *	15-20
makroni, 2 nivoja	2, 4		130-140 *	15-20
kruh				
vzhajanje testa	2		40-45	30-45
kruh na pekaču	2		190-200	40-55
kruh na pekaču, 2 nivoja	2, 4		190-200 *	40-55
kruh v modelu	3		190-200	30-45
kruh v modelu, 2 nivoja	2, 4		200-210	30-45

Jed				
ploščati kruh (fokača)	2		270	15-25
sveže žemlje	3		180-200	20-30
sveže žemlje, 2 nivoja	2, 4		200-210 *	15-20
opečen kruh	5		240	4-6
obloženi kruhki	5		240	3-5
pizza in ostale jedi				
pizza	1		300 *	4-10
pica, 2 nivoja	2, 4		210-220 *	25-30
zamrznjena pizza	2		200-220	10-20
zamrznjena pica, 2 nivoja	2, 4		200-220	10-25
slana pita, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MESO				
govedina in teletina				
goveja pečenka (hrbet, ledja), 1,5 kg	2		160-170	130-160
dušena govedina, 1,5 kg	2		200-210	90-120
pljučna pečenka, srednje pečena, 1 kg	2		170-190 *	40-60
goveja pečenka, počasno pečenje	2		120-140 *	250-300
goveji zrezki, dobro pečeni, 4 cm debeline	4		220-230	25-30
burgerji, 3 cm debeline	4		220-230	25-35
telečja pečenka 1,5 kg	2		160-170	120-150

Jed				
svinjina				
svinjska pečenka, hrbet, 1,5 kg	3		200-220	100-200
svinjska pečenka, pleče, 1,5 kg	3		180-190	90-120
svinjski file, 400 g	2		80-100 *	80-100
svinjska pečenka, počasno pečenje	2		100-120 *	200-230
svinjska rebra, počasno pečenje	2		120-140 *	210-240
svinjski kotleti, 3 cm debeline	4		220-230	20-25
perutnina				
perutnina, 1.2 - 2.0 kg	2		200-220	60-80
perutnina z nadevom, 1,5 kg	2		170-180	70-90
perutnina, prsi	2		170-180	45-60
piščančja bedra	3		210-220	25-40
piščančje perutničke	4		210-220	25-40
perutnina prsi, počasna peka	3		100-120 *	60-90
mesne jedi				
mesna štruca, 1 kg	2		170-180	60-70
klobase za žar, pečenice	4		230 **	8-15
RIBE IN MORSKE JEDI				
cela riba, 350 g	4		230-240	12-20
ribji file, 1 cm debeline	4		220-230	8-12
ribji zrezek, 2 cm debeline	4		220-230	10-15

Jed				
jakobove pokrovače	4		230 *	5-10
kozice	4		230 *	3-10
ZELENJAVA				
pečen krompir, krhlji	3		210-220 *	30-40
pečen krompir, prepolovljen	3		200-210 *	40-50
nadevan krompir (krompir v srajčki)	3		190-200	30-40
pomfrit, domači	4		210-220 *	20-30
mešana zelenjava, krhlji	3		190-200	30-40
polnjena zelenjava	3		190-200	30-40
OBIČAJNI IZDELKI – ZAMRZNJENI				
pomfrit	3		210-220	20-25
pomfrit, 2 nivoja	2, 4		190-210	30-40
piščančji medaljoni	4		210-220 *	12-17
ribje palčke	2		210-220	15-20
lazanja, 400 g	2		200-210	30-40
zelenjava v koščkih	2		190-200	20-30
francoski rogljički	3		170-180	18-23
NARASTKI, SUFLEJI IN GRATINIRANE JEDI				
krompirjeva musaka	2		180-190	35-45
lazanja	2		180-190	35-45
sladek narastek	2		160-180	40-60

Jed				
sladki sufle	2		160-180 *	35-45
gratinirane jedi	3		170-190	30-45
polnjene tortilje, enchiladas	2		180-200	20-35
sir za žar	4		240 **	6-9
OSTALO				
vkuhavanje	2		180	30
sterilizacija	3		125	30
kuhanje v vodni kopeli	2		150-170 *	/
pogrevanje hrane	3		60-95	/
pogrevanje servisa	2		75	15

Peka s temperaturno sondo (BAKESENSOR)

(odvisno od modela)

Temperaturna sonda omogoča natančno spremljanje središčne temperature živila med peko.

Temperaturna sonda ne sme biti v neposredni bližini grelnih elementov.

1 Kovinsko konico sonde zabodite v najdebelejši del živila.

2 Vtič sonde vstavite v vtičnico, ki je v desnem sprednjem zgornjem kotu pečice (glej sliko). Na prikazovalniku se izpiše **SEnS**. Če želite funkcijo vklopiti obrnite GUMB in izberite On. Enako naredite, če želite funkcijo izklopiti. Na prikazovalniku izberite OFF.
OPOMBA: Za vstop v meni **SEnS** je potrebno trenutno pečenje prekiniti in nato priključiti temperaturo sondo v vtičnico. Z vstavitvijo sonde v vtičnico se predhodno nastavljene funkcije na pečici izbrišejo.

3 Izberite želeni sistem in temperaturo pečenja (v temperaturnem območju do 210 °C) Na prikazovalniku se prikaže simbol delovanja sonde in prednastavljena temperatura, ki jo lahko spremenite z vretenjem GUMBA. Določite želeno končno središčno temperaturo živila (v temperaturnem območju od 30 do 99 °C).

OPOMBA: Nastavitev časa peke pri uporabi sonde ni možna.

4Nastavitve potrdite z dotikom na s tipko **start | stop**.

5Ko je dosežena nastavljena temperatura živila, pečica preneha delovati. Na prikazovalniku se izpiše **End**. Oglasi se zvočni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom na katero koli tipko oz. se po eni minuti izklopi sam. *Med peko se na prikazovalniku izmenjujeta nastavljena in trenutna temperatura živila. Če želite, lahko med delovanjem spremenite temperaturo peke ali končno središčno temperaturo živila.*

Pravilna uporaba sonde glede na vrsto živila:

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

Po uporabi sondo pazljivo odstranite iz živila in izklopite iz vtičnice ter jo očistite.
Če se na prikazovalniku napis SEnS pojavi samodejno, ne da bi bila temperaturna sonda priključena, očistite vtičnico. Poskusite večkrat zaporedoma priključiti in izključiti temperaturno sondo.

Če sonde ne uporabljate, jo odstranite iz pečice.

Priporočene stopnje zapečenosti za različne vrste mesa

Hrana	surovo pečeno	manj pečeno	srednja	pečeno	prepečeno
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

Hrana	surovo pečeno	manj pečeno	srednja	pečeno	prepečeno
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					
ovčetina	/	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	/
tuna	/	/	/	55-60	/
losos	/	/	/	52-55	/

Čiščenje in vzdrževanje

Pred čiščenjem izklopite aparat z 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.

Zunanjost 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.

Nikoli ne uporabljajte agresivnih in grobih sredstev za čiščenje (grobih gobic in čistil, odstranjevalcev rje, strgal za steklokeramične plošče).

Oprema pečice je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

Ostanki hrane (maščoba, sladkorji, beljakovine) se lahko med uporabo aparata vnamejo, zato pred vsako uporabo odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice in s pribora.

Samodejno čiščenje pečice – piroliza

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

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

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

Priprava na pirolitično čiščenje

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

- Iz pečice odstranite vso opremo vključno z vodili in izparilno posodo. Čiščenje opreme (univerzalnega globokega in plitkega pekača) s pirolizo je možno samo v primeru, da je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili (glejte poglavje Čiščenje priložene opreme s pirolizo).
- Iz notranjosti pečice odstranite vidno umazanijo in ostanke hrane.
- Čiščenje s pirolizo vedno zaženite, ko je aparat ohlajen.
- Če je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili, opremo vstavite v rego drugega ali tretjega nivoja vodila, nikoli prvega nivoja.

1. Z dotikom na tipko **extra bake** se na prikazovalniku prikažejo dodatne funkcije. Obrnite GUMB, tako da sta osvetljena simbol in oznaka **P** in izbiro potrdite. Na prikazovalniku se prikažejo trije nivoji. Z vrtenjem GUMBA izberite stopnjo čiščenja. Trdovratnejša kot je umazanija, višjo stopnjo izberite. Pred izbrana je srednja stopnja.
Izbrano nastavitev potrdite na GUMB. Dotaknite se tipke **start I stop** . Čas se začne odštevati.
2. Vrata pečice se po določenem času zaradi vaše varnosti samodejno zaklenejo. Na prikazovalniku se med zaklepanjem prikazuje napis **Loc** .
3. Ko je program zaključen se na prikazovalniku prikaže napis **End** in oglasi se zvočni signal.

- 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).

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 zunanjost 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 ljubljenčki 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 priložene opreme s pirolizo

- Čiščenje priložene opreme (univerzalnega globokega in plitkega pekača) s pirolizo je možno samo v primeru, da je pečica opremljena z dodatnimi žičnimi vodili.
- Opremo vstavite v rego drugega ali tretjega nivoja vodila, nikoli prvega nivoja.
- Po končani pirolizi ohlajeno opremo očistite z vročo milnico in z vlažno krpo.

V primeru, da je pečica opremljena z izvlečnimi vodili, čiščenje opreme s pirolizo ni možno.

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

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

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

Čiščenje izparilne posode

Izparilna posoda je po delovanju vroča in v njej lahko ostane tudi nekaj vode. Zaradi nevarnosti opeklin počakajte, da se pečica popolnoma ohladi.

Posodo snemite in jo ročno očistite z detergentom ali v pomivalnem stroju. Če se je v posodi nabral vodni kamen, jo lahko namočite v sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna (uporabljajte ga v s skladu z navodili proizvajalca tega sredstva) ali v alkoholni kis. Posodo je treba po čiščenju in pred ponovno namestitvijo dobro izprati.

1 Izparilna posoda je vstavljena na desni strani, pod stropom pečniškega prostora in je obešena na grelo za žar.

2 Izparilno posodo primite in jo izvlecite iz pečice.

3 Izparilno posodo očistite z vodo in čistilnimi sredstvi.

4 Pred ponovno peko z dodatkom pare, izparilno posodo vstavite nazaj v rege in jo rahlo potisnite do konca.

OPOMBA: Če posode ne boste ponovno namestili, bo med peko z uporabo pare voda kapljala po živilu.

Posoda lahko zaradi položaja v bližini grel spremeni barvo, kar pa ne vpliva na njeno uporabnost.

Čiščenje parnega sistema

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

1. Odstranite izparilno posodo.
2. Na 5. nivo vstavite univerzalni globoki pekač, v katerega se bo iztekala voda.
3. V meniju dodatnih funkcij izberite odstranjevanje vodnega kamna (**dEcL**). Izbiro potrdite s pritiskom na GUMB in ga nato obrnite tako, da se na prikazovalniku izpiše **Yes**. Izbiro ponovno potrdite z dolgim pritiskom na GUMB. Aktivira se postopek odstranjevanja vodnega kamna, ki ga ne morete preklicati.
4. Na prikazovalniku se prikaže napis **Fill**. V rezervoar za vodo dodajte sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna. Izbiro potrdite z dolgim pritiskom na GUMB.
5. Postopek odstranjevanja vodnega kamna je v teku.
6. Ko je postopek končan, se na prikazovalniku ponovno prikaže napis **Fill**. V rezervoar nalijte svežo vodo za izpiranje. Izbiro potrdite z dolgim pritiskom na GUMB.
7. Po končanem postopku izpiranja se na prikazovalniku prikaže napis **End**.
8. Pekač z vodo odstranite iz pečice in pečico po potrebi obrišite do suhega.

Če ne želite izvesti čiščenja parnega sistema v trenutku, ko vam to predlaga pečica, lahko to prekinete z OFF. Čiščenje lahko prekličete največ trikrat, nato pečica onemogoči delovanje parne funkcije.

Odstranjevanje žičnih in fiksnih izvlečnih vodil

AVodila primite na spodnji strani in jih povlecite proti notranjosti pečice.

BNa zgornji strani jih izvlecite iz odprtin.

Pri odstranjevanju vodil pazite, da ne poškodujete emajla.

Odstranjevanje in nameščanje vrat in stekla vrat

1Vrata pečice najprej popolnoma odprite.

2Vrata pečice so povezana s tečaji preko posebnih držal, kjer sta tudi varnostni ročici. Varnostni ročici premaknite proti vratom za 90°. Vrata počasi zapirajte do kota 45° (glede na zaprto lego vrat) in jih nato privzdignite ter izvlecite.
Stekla vrat lahko očistite tudi z notranje strani, vendar jih je treba sneti iz vrat aparata. Najprej naredite tako kot je opisano pod točko 2, vendar jih ne snemite.

3Odstranite vodilnik zraka. Z rokami ga primite na levi in desni strani vrat. Odstranite ga tako, da ga rahlo povlečete proti sebi.

4Steklo vrat primite na zgornjem robu in ga odstranite. Enako storite tudi pri drugem in tretjem steklu (odvisno od modela).

5Stekla ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.
Vstavljanje vrat poteka v obratnem vrstnem redu. Če se vrata ne odpirajo ali zapirajo pravilno, preverite, ali sta zarezi tečajev pravilno nameščeni v sedeže tečajev.

Tečaji na vratih aparata se lahko zaprejo z veliko silo. Pri nameščanju in snemanju vrat aparata zato vedno obrnite obe varnostni ročici do prislona.

Mehko odpiranje in zapiranje vrat

(odvisno od modela)

Vrata pečice so opremljena s sistemom, ki blaži sunke zapiranja vrat. Omogoča enostavno, tiho in nežno odpiranje in zapiranje vrat. Rahel potisk (do kota 15° glede na odprto lego vrat) je dovolj, da se vrata samodejno in mehko zaprejo.

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

1Odvijte in odstranite pokrov (v nasprotni smeri urnega kazalca). Izvlecite halogensko žarnico.

2S ploščatim plastičnim pripomočkom odstranite pokrov. Izvlecite halogensko žarnico.
Pazite, da ne poškodujete emajla.
Uporabljajte zaščito, da se ne opečete.

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

Tabela motenj in napak

Posebna opozorila in javljanje napak

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. vtikača iz vtičnice.

Nepooblaščeni 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.

Motnja/napaka	Vzrok
Hišna varovalka se večkrat izklopi.	Pokličite servisno službo.
Osvetlitev pečice ne deluje.	Zamenjava žarnice v pečici je opisana v poglavju Menjava žarnice.
Upravljalna enota se ne odziva, napis na zaslonu je zamrznjen.	Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja (odvijte varovalko ali izklopite glavno stikalo), nato pa ga ponovno priklopite na omrežje in vključite pečico.
Prikazovalnik prikazuje napako ErrX. **Če je številka napake dvomestna se prikaže ErXX.**	Prišlo je do napake delovanja elektronskega modula. Za nekaj minut izklopite aparat iz omrežja. Če je napaka še vedno prikazana, pokličite servisno službo.
Na prikazovalniku se prikaže napis 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 pooblaščeni servis. Odprava okvar oziroma reklamacije, ki

nastanejo zaradi nepravilne priključitve ali uporabe aparata, niso predmet garancije. Stroške popravila v tem primeru krijete sami.

Odlaganje





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

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

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

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

Podatki o skladnosti

Vrsta radijske opreme:	Modul WiFi
Območje delovne frekvence:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Največja izhodna moč:	17,7 dBm EIRP
Največji dobitek antene:	2,7 dBi
Bluetooth indikator	
Frekvenčno območje:	2402 ~ 2480 MHz
Izhod nosilnika:	10.00 dBm
Tip emisij:	F1D

ali

Vrsta radijske opreme:	Modul HLW3215-TG
Wi-Fi	
Območje delovne frekvence:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Največja izhodna moč:	≤10dBm/MHz (EIRP) (Antenna gain 10dBi)
Največji dobitek antene:	Ojačanje: 0dBi
Bluetooth	

Frekvenčno območje:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Izhod nosilnika:	6 dBm (≤10 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.

Test jedi

EN60350-1: uporabljajte samo priloženo opremo proizvajalca.
Pekač vedno vstavljajte do končne pozicije na žičnem vodilu. Pecivo v modelih pozicionirajte tako kot prikazuje slika.
* Aparat predhodno predgrevajte do želene temperature. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.
** Aparat predhodno predgrevajte 10 minut. Pri tem ne uporabite načina hitro predgretje.
*** Obrnite po 2/3 časa peke

PEČENJE						
Jed	Oprema	postavitev modelov				
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	150	25-40	
keksi - enonivojsko	Plitki pekač		3	135 **	35-50	
keksi - dvonivojsko	Plitki pekač		2, 4	140 **	25-40	
keksi - tronivojsko	Plitki pekač		1, 4, 5	135	45-60	
kolački - enonivojsko	Plitki pekač		3	160-170 **	20-30	

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

Opombe