

**Hisense**

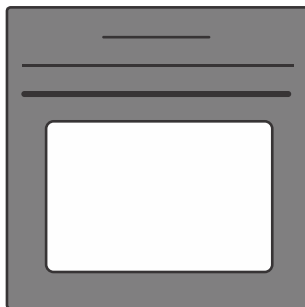
life reimagined

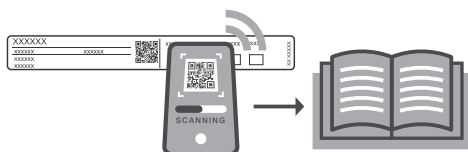
PL

PL

# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

## PIEKARNIK DO ZABUDOWY





Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje i wskazówki zeskanować kod QR na tabliczce znamionowej.

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

## 1. Środki bezpieczeństwa

**WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA-**  
Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowane osoby (tylko w przypadku urządzeń dostarczanych z przewodem zasilającym).

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 powinny być cały czas po kontrolą.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Należy używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do użycia w tym piekarniku.

Do czyszczenia szyb w drzwiczkach piekarnika lub szkła na pokrywie płyty kuchennej nie należy używać żrących środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, które mogą uszkodzić powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szklanych powierzchni.

Nie należy czyścić urządzenia odkurzaczami parowymi lub wysokociśnieniowymi, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.

**OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Nigdy nie należy wlewać wody na dno komory piekarnika. Różnice temperatury mogą powodować uszkodzenia emaliowanych części.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Należy odłączyć urządzenie od sieci i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

## **2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

Zaleca się, aby co najmniej dwie osoby przenosiły urządzenie oraz je instalowały (waga urządzenia).

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

Nie należy stawać lub siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Na drzwiczkach piekarnika nie należy również stawiać ciężkich przedmiotów.

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zasłonięte lub w inny sposób zablokowane.

Nie należy wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową oraz stawiać na dnie komory piekarnika żadnych blach lub innych naczyń.

W czasie oraz na końcu pieczenia należy szczególnie ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika, aby się nie poparzyć.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Należy odłączyć urządzenie od sieci i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Obsługa piekarnika jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic blach.

W piekarniku nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą stanowić zagrożenie po włączeniu piekarnika.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej pozostawić je na pewien czas w temperaturze pokojowej, tak by wszystkie jego elementy do temperatury tej się przystosowały.

Urządzenie nie powinno działać w otoczeniu, którego temperatura jest niższa niż 5°C.

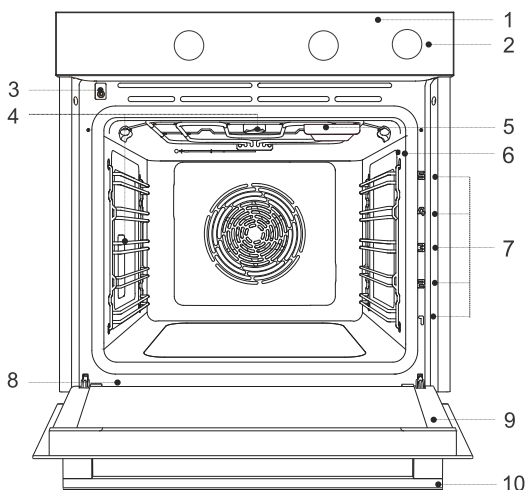
Po zakończeniu pieczenia na parze lub też w jego trakcie, drzwiczki należy zawsze otwierać na oścież do skrajnej pozycji. W przeciwnym razie wypływająca para może mieć negatywny wpływ na działanie panelu sterującego.

Tacki odparowującej należy używać tylko podczas pieczenia z funkcją pary. Jeśli funkcją pary nie jest używana, należy wyjąć tackę.



Tackę odparowującą należy wyjmować lub wkładać tylko do całkowicie wystudzonego piekarnika.

### 3. Opis urządzenia



1. panel sterujący
2. pokrętło zbiornika na wodę
3. przełącznik na drzwiczkach
4. oświetlenie
5. tacka odparowująca
6. gniazdo przyłączeniowe termosondy
7. Poziomy pieczenia (1-5)
8. tabliczka znamionowa
9. drzwiczki piekarnika
10. uchwyt drzwiczek

#### 3.1 Wyposażenie piekarnika i akcesoria



##### **OSTRZEŻENIE!**

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

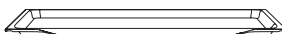
RUSZT



UNIWERSALNA GŁĘBOKA  
BLACHA



PŁYTKA BLACHA



TERMOSONDA  
(BAKESENSOR)



PŁYTKA BLACHA  
PERFOROWANA



##### **OSTRZEŻENIE!**

Siatkę należy zawsze wkładać do szczeliny prowadnicy w taki sposób, aby wyższa część siatki znajdowała się z tyłu powyżej.

Płytkę blacha może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.




## 4. Przed pierwszym użyciem

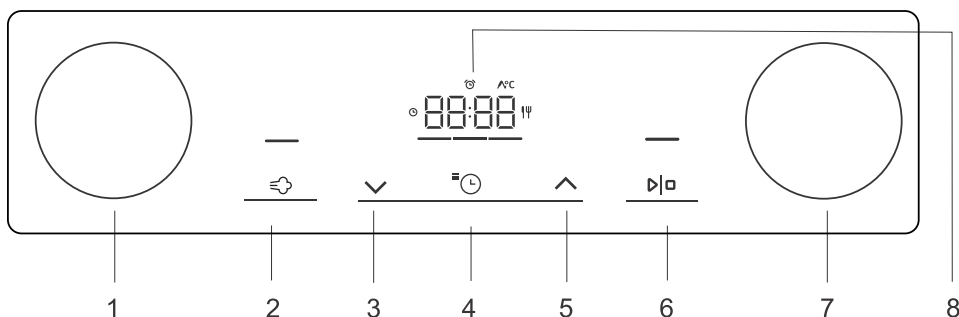
- Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian).
- Wyposażenie oraz wewnątrz piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
- Opróżniony piekarnik nagrzewać w trybie górnej i dolnej grzałki około godziny w temperaturze 250°C. Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »»»»zapach nowości««««, dlatego trzeba dobrze wentylować pomieszczenie.

## 5. Obsługa urządzenia




### INFORMACJA!





Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.

Wybranego ustawienia dokonuje się dotykając przycisków  lub . Wybrane ustawienia należy potwierdzić przez dotknięcie przycisku .



1. pokrętko wyboru programu
2. Przycisk dodatkowej pary, przycisk Anuluj lub Cofnij
3. przycisk zmniejszania wartości
4. przycisk trybów czasowych i ustawień
5. przycisk zwiększania wartości
6. przycisk start / stop uruchamiający i przerywający program
7. pokrętko ustawiania temperatury
8. Wyświetlacz

| Legenda skrótu:   |   |   |
|---|---|---|
|  |  4 s |  |
| <b>Krótkie dotknięcie przycisku</b><br>– aby potwierdzić ustawienia.                | <b>Długie dotknięcie przycisku (5 s)</b> – w celu uzyskania dodatkowych ustawień.       | <b>Obracanie pokrętki</b> – przechodzenie między ustawieniami i wyborem ustawień.   |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Krok początkowy   | Krok pośredni   | Czekanie /działanie programu  | Krok opcjonalny  |

## 5.1 Pierwsze włączenie

Pierwszy krok to wybór i potwierdzenie podstawowych ustawień: czas dzienny (**CLoc**), jakość sygnału dźwiękowego (**Vol**), oświetlenie wyświetlacza (**brh**).



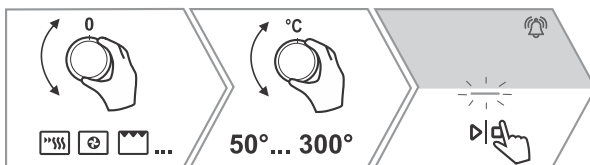
### Kontrola twardości wody




Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody.

Pasek twardości wody należy zanurzyć na 1 sekundę w wodzie. Wynik (ilość kreski) jest widoczny po 1 minucie ( patrz rozdział 6. **WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH**):

|                          |                         |                         |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 4 zielone kreski - Hrd 1 | 1 czerwona kreska Hrd 2 | 2 czerwone kreski Hrd 3 |
| 3 czerwone kreski Hrd 4  | 4 czerwone kreski Hrd 5 |                         |











## 5.2 Wybór podstawowych ustawień pieczenia




| Symbol  | Eksploatacja  |
|---|---|
|  | <b>WSTĘPNE NAGRZEWANIE PIEKARNIKA</b><br>Stosuje się, jeśli piekarnik musi jak najszybciej nagrzać się do żądanej temperatury. Gdy piekarnik nagrzej się do żądanej temperatury, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy. Następuje ustawienie programu wybranego do przygotowania żywności. Program ten nie jest zalecany do pieczenia potraw. |
|  | <b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM<sup>1)</sup></b><br>Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.  |
|  | <b>DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM<sup>1)</sup></b><br>Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.   |



Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| Symbol  | Eksploatacja   |
|---|--|
|    | <b>PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY)<sup>1)</sup></b><br>Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy).   |
|    | <b>TERMOOBIEG</b><br>Służy do pieczenia mięs, ciast oraz warzyw.   |
|    | <b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b><br>Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie).  |
|    | <b>DUŻY GRILL</b><br>Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kielbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie.<br>Najwyższa dozwolona temperatura to 240°C.  |
|    | <b>WOLNE PIECZENIE<sup>2)</sup></b><br>Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperaturowy: 140°C do 220°C.   |
|    | <b>PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY</b><br>Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie.  |
|    | <b>PIECZENIE ZAMROŻONEJ ŻYWNOCI</b><br>Umożliwia pieczenie zamrożonej żywności w krótszym czasie, bez wcześniejszego nagrzewania. Znajduje zastosowanie przy gotowych produktach mrożonych (pieczywo, rogaliki, lasagne, frytki, nuggetsy), mięsie i warzywach.  |
|  | <b>ROZMRAŻANIE</b><br>Funkcja używana jest do kontrolowanego rozmrażania żywności (tortów, ciast, ciastek, chleba i bułek oraz głęboko mrożonych owoców). W trakcie rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu - rozdzielić. Z uwagi na bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności zaleca się powolne rozmrażanie mięsa i delikatnej żywności w lodówce. |
|  | <b>STEAM CLEAN</b><br>Umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.   |
|  | <b>OŚWIETLENIE PIEKARNIKA</b><br>Oświetlenie piekarnika włącza się przy wybranym programie oraz po obróceniu pokrętką do pozycji oświetlenie.  |

<sup>1)</sup>  W tych programach jest możliwe użycie pary podczas pieczenia (sprawdź rozdział Dodawanie pary).

<sup>2)</sup> Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

## 5.3 Funkcje programatora czasowego

|  |  |                                    |
|--|--|------------------------------------|
|  |  | Ustawienie czasu trwania pieczenia |
|  |  | Ustawianie opóźnionego startu      |
|  |  | Ustawianie minutnika               |

### INFORMACJA!

Podczas ustawiania czasu pracy i opóźnionego uruchomienia piekarnik automatycznie przestaje działać. Na wyświetlaczu ukaże się napis **End**.

Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.

### Ustawienie czasu trwania pieczenia

W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.

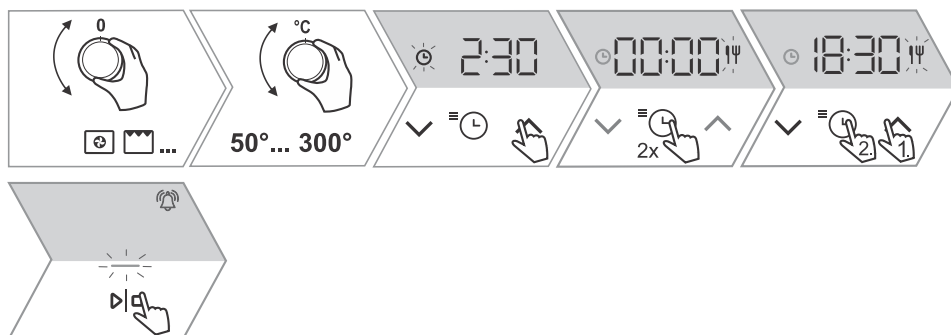


### Ustawianie opóźnionego startu

Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem. Potrawę należy włożyć do piekarnika, ustawić tryb i temperaturę. Kolejny krok to ustawienie czasu trwania pieczenia oraz godziny, o której potrawa ma być gotowa (zakończenie pieczenia).

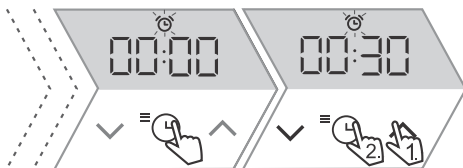
Przykład:

Aktualny czas: 12.00; Czas pieczenia: 2 godziny 30 minut; Koniec pieczenia: o 18.30



## 🕒 Ustawianie minutnika

Z minutnika można skorzystać, gdy piekarnik nie jest włączony lub podczas pieczenia (dwukrotne dotknięcie przycisku "🕒").



## 5.4 Dodawanie pary

Funkcję należy uruchomić przed rozpoczęciem lub w pierwszych minutach pieczenia. Dzięki parze powierzchnia potrawy jest bardziej zapieczona i chrupiąca.

Funkcji tej można używać, jeśli został wybrany program, który wykorzystuje parę (kreska nad przyciskiem "☁️" jest częściowo podświetlona). Wstępne nagrzewanie nie jest zalecane podczas pieczenia z użyciem programów, które wykorzystują funkcję pary.

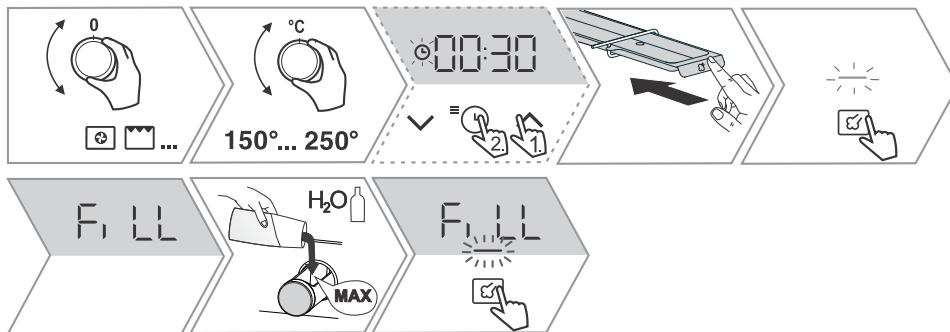
Przy korzystaniu z tej funkcji czasem słychać pracę pompy, co oznacza normalne działanie urządzenia. Zbiornik wody zawsze napełniać czystą wodą kranową lub wodą butelkowaną bez dodatków. Temperatura wody wlewanej do zbiornika powinna wynosić 20°C (+/-10°C).

Jeśli po zakończonym pieczeniu w zbiorniku pozostanie woda, po 20 minutach na wyświetlaczu pojawi się **EnnP**. Pokrętko wyboru systemu musi znajdować się w pozycji „0”.

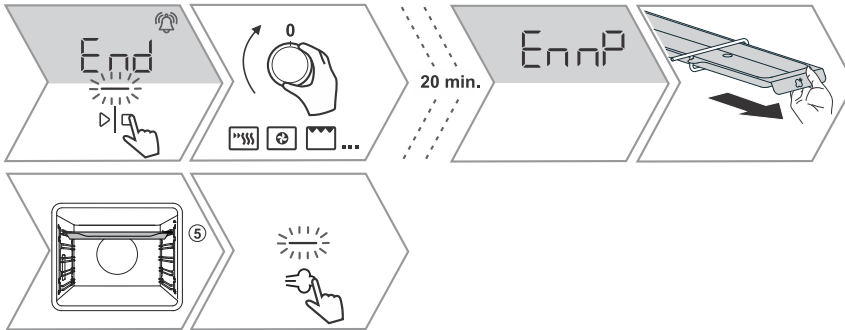
### ⚠️ OSTRZEŻENIE!

**Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy. Używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub niegazowanej wody mineralnej.**

Rozpoczęcie procesu:



Koniec procesu:



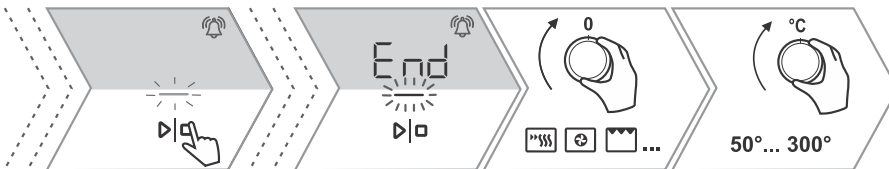
**💡 INFORMACJA!**

Zbiornik na wodę można opróżnić w dowolnym momencie poprzez dłuższe dotknięcie przycisku . Pokrętko wyboru systemu musi znajdować się w pozycji „0”.

**💡 INFORMACJA!**

Tacka odparowująca może odkształcić się podczas nagrzewania piekarnika, nie wpływa to jednak na jej funkcjonalność.

## 5.5 Rozpoczęcie i zakończenie pracy piekarnika



**💡 INFORMACJA!**

Tacka odparowująca może odkształcić się podczas nagrzewania piekarnika, nie wpływa to jednak na jej funkcjonalność.


## 6. WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH

Przykład ustawienia czasu bieżącego:







Przykład ustawienia głośności sygnału:



|   |  |
|---|--|
| <b>CLoc</b>   | Aktualny czas  |
| <b>Vol</b>  | Głośność sygnałów  |
| <b>brh</b>  | Jasność wyświetlacza   |
| <b>nGht</b>   | Tryb wyświetlania nocnego - funkcja ta automatycznie zmniejsza stopień intensywności oświetlenia w godzinach nocnych (między 20.00 i 6.00).  |
| <b>hidE</b>   | Stan gotowości - to funkcja, umożliwiająca włączenie lub wyłączenie wyświetlania aktualnego czasu.   |
| <b>FAct</b>   | Ustawienia fabryczne - Należy wybrać <b>rES</b> , aby powrócić do ustawień fabrycznych oraz potwierdzić dłuższym przytrzymaniem przycisku start / stop, aż do zniknięcia wszystkich oświetlonych kresek.   |
| <b>Wh5</b>  | Twardość wody - można wybrać jeden z pięciu poziomów twardości wody. Domyślnie wybrano poziom 5.   |
| <b>dEcL</b>   | Odkamienianie - funkcję można aktywować samodzielnie lub piekarnik sam sugeruje włączenie funkcji odkamieniania po niektórych cyklach z użyciem pary (na wyświetlaczu pojawi się komunikat <b>dEcL</b> ). Aby włączyć funkcję należy wybrać YES, aby wyłączyć - wybrać no. |
| Aby wyjść z menu funkcji dodatkowych, dotknąć przycisku  . |  |

## 7. Tabela pieczenia

UWAGA: Potrawy, które wymagają wstępnego ogrzewania piekarnika, zaznaczone są w tabeli jedną gwiazdką \* .

| Potrawa                            |  |  | °C  | min    |
|------------------------------------|---|---|-----|--------|
| <b>CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE</b> |   |   |     |        |
| <b>ciasta w formach</b>            |   |   |     |        |
| Biszkopt                           | 3   |  | 150 | 30-40  |
| ciasto z nadzieniem                | 1   |  | 180 | 90-120 |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| Potrawa                                     |   |  | °C        | min     |
|---|---|--|-----------|---------|
| strudel                                     | 2 |  | 180-190   | 60-70   |
| babeczki                                    | 3 |  | 160 *     | 20-30   |
| ciasta drożdżowe                            | 2 |  | 180 *     | 17-22   |
| ciasto francuskie                           | 3 |  | 170       | 30-40   |
| kruche ciastka                              | 3 |  | 140       | 30-40   |
| ciastka                                     | 3 |  | 140       | 20-30   |
| chleb na blasze                             | 2 |  | 190-200   | 40-55   |
| chleb w formie                              | 2 |  | 190-200   | 30-45   |
| świeże bułki                                | 3 |  | 200-210   | 10-15   |
| tosty                                       | 5 |  | 230       | 4-7     |
| pizza                                       | 1 |  | 300 *     | 4-7     |
| pieczeń wołowa (połędwica, rostbef), 1,5 kg | 2 |  | 160-170   | 130-160 |
| pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg            | 3 |  | 170-180   | 90-110  |
| drób, 1,2 - 2,0 kg                          | 2 |  | 200-220   | 60-80   |
| skrzydełka kurczaka                         | 4 |  | 210-220   | 30-45   |
| ryba w całości, 350 g                       | 4 |  | 230-240   | 12-20   |
| pieczone ziemniaki, talarki                 | 3 |  | 210-220 * | 30-40   |
| frytki                                      | 3 |  | 210-220   | 20-25   |
| lasagne                                     | 2 |  | 180-190   | 35-45   |
| słodka zapiekanka                           | 2 |  | 160-180   | 40-60   |
| pasteryzacja                                | 2 |  | 180       | 30      |
| podgrzewanie potraw                         | 3 |  | 60-95     | /       |
| podgrzewanie naczyń                         | 2 |  | 75        | 15      |

## 7.1 Pieczenie z termosondą

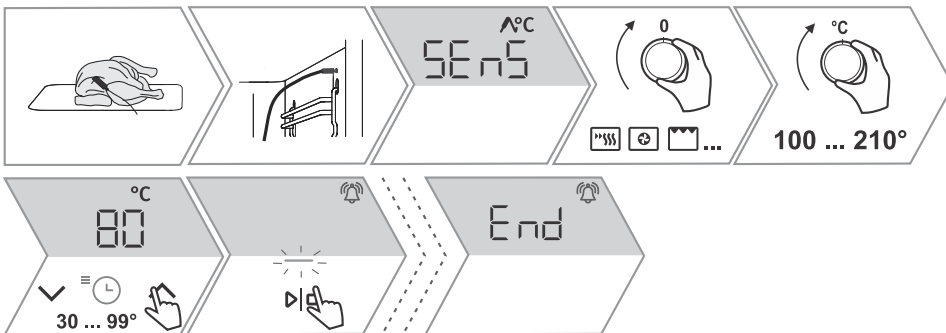
Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury wewnątrz żywności podczas jej pieczenia.

UWAGA: Bardziej szczegółowe instrukcje można znaleźć na stronie internetowej urządzenia (patrz strona 2).



### OSTRZEŻENIE!

Termosonda nie może znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie elementów grzejnych.



## 8. Konserwacja i czyszczenie

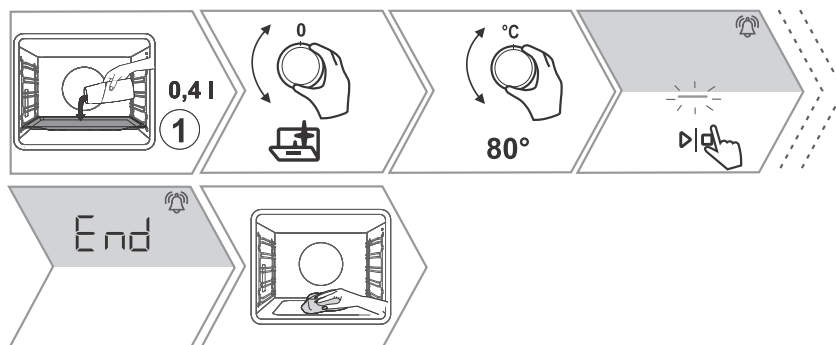
Urządzenie należy regularnie czyścić. Większy brud oraz kamień powinny być usuwane na bieżąco za pomocą ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Używać czystej, miękkiej szmatki lub gąbki.

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, i poczekać aż urządzenie ostygnie.

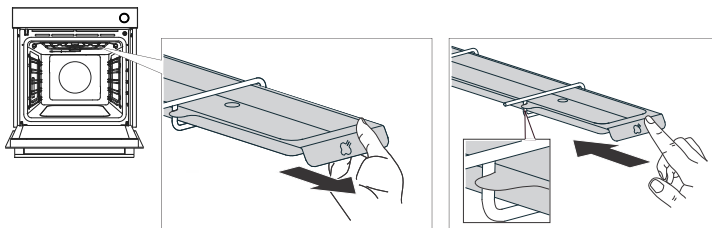
Bez odpowiedniego nadzoru dzieci nie powinny czyścić urządzenia lub wykonywać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych.

### 8.1 Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Steam clean



## 8.2 Czyszczenie tacki odparowującej

Tackę wyjąć i umyć ją ręcznie płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Jeśli w tacce zgromadził się kamień, można ją namoczyć w środku odkamieniającym (przestrzegając instrukcji producenta środka) lub w occie alkoholowym. Po czyszczeniu oraz przed ponownym umieszczeniem tackę należy dokładnie wypłukać. Przed następnym pieczeniem z funkcją pary, należy ponownie włożyć tackę odparowującą w prowadnicę i lekko popchnąć do końca piekarnika.



### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Po użyciu tacka odparowująca jest gorąca i może znajdować się w niej woda. Aby uniknąć poparzenia, należy poczekać aż piekarnik całkowicie się wystudzi.

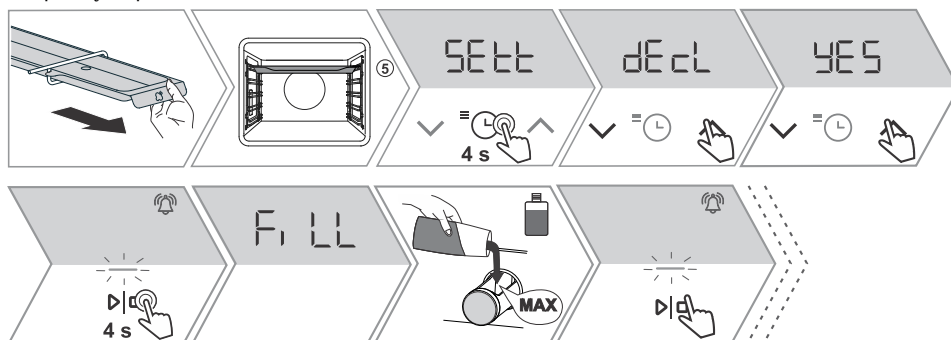
Jeśli tacka odparowująca nie zostanie ponownie umieszczona, w czasie pieczenia na parze woda będzie kapać na potrawę.

## 8.3 Czyszczenie systemu parowego

Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody..



Rozpoczęcie procesu:





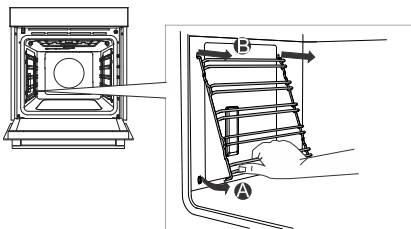
Koniec procesu:



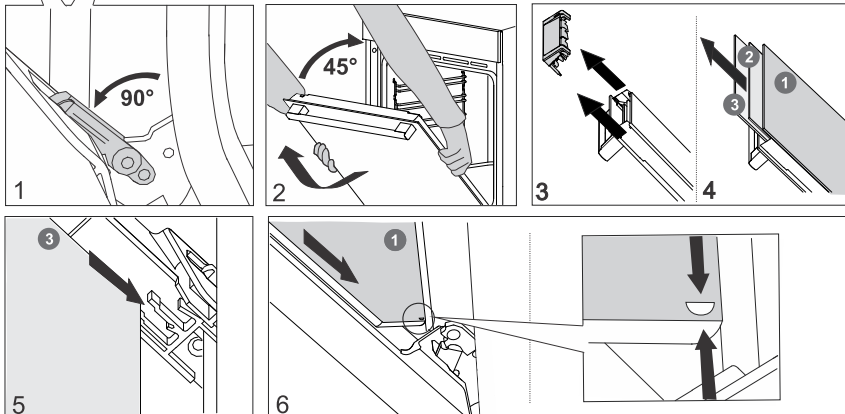
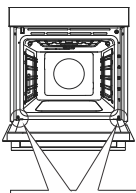
### INFORMACJA!

Czyszczenie parowe sugerowane przez piekarnik można przerwać, wybierając OFF. Gdy czyszczenie zostanie przerwane trzy razy z rzędu, piekarnik uniemożliwi wykorzystanie funkcji pary.

## 8.4 Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych

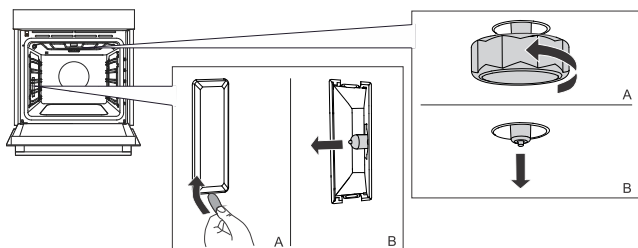


## 8.5 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek



## 8.6 Wymiana żarówki

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W



## 9. Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek

**W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.**

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.

W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci.

W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.

Jeśli urządzenie nie działa na skutek nieprawidłowego użytkowania lub obchodzenia się z nim, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest bezpłatna.

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi piekarnika.

### 9.1 Tabela usterek i błędów

| Problem/błąd   | Przyczyna  |
|--|--|
| <b>Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.</b>                  | Wezwać serwisanta.   |
| <b>Podświetlenie piekarnika nie działa.</b>  | Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.   |
| <b>Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.</b>                            | Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.                  |
| <b>Wyświetlacz pokazuje błąd ErrX.<br/>Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się ErXX.</b> | Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym. |
| <b>Na wyświetlaczu pojawi się napis SEoS,<br/>sonda temperatury nie jest podłączona.</b>       | Należy oczyścić gniazdko.<br>Należy spróbować kilka razy z rzędu podłączyć i odłączyć sondę temperatury.   |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| Problem/błąd  | Przyczyna |
|---|-----------|
| Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient. |           |

## 10. Ochrona środowiska



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrożenia środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Zapewnienie prawidłowej **utylicacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.

# 11. Test potraw




















EN60350-1: należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego przez producenta.

Blachę należy zawsze wkładać do końcowej pozycji na przewodnicy. Wypieki w formach należy umieścić tak, jak pokazano na rysunku.


\* Urządzenie należy wstępnie nagrzać. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.


\*\* Urządzenie wstępnie nagrzewać przez 10 minut. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

\*\*\* Obrócić po 2/3 czasu pieczenia.

| PIECZENIE                       |  |   |   |         |        |   |
|---------------------------------|--|---|---|---------|--------|---|
| Potrawa                         | wyposażenie                                      | umieszczenie form   |  | °C      | min    |    |
| kekсы – na jednym poziomie      | plytka blacha                                    |   | 3   | 140     | 30-40  |    |
| kekсы – na jednym poziomie      | plytka blacha                                    |   | 3   | 150     | 30-40  |    |
| kekсы – dwupoziomowo            | plytka blacha                                    |   | 2, 4  | 140     | 45-55  |    |
| kekсы – na trzech poziomach     | plytka blacha                                    |   | 1, 4, 5   | 135     | 50-60  |    |
| babeczki – na jednym poziomie   | plytka blacha                                    |   | 3   | 160 *   | 20-30  |    |
| babeczki – na jednym poziomie   | plytka blacha                                    |   | 3   | 160     | 30-40  |    |
| babeczki – dwupoziomowo         | plytka blacha                                    |   | 2, 4  | 145     | 40-50  |    |
| babeczki – na trzech poziomach  | plytka blacha                                    |   | 1, 3, 5   | 140-150 | 30-50  |   |
| Biszkopt                        | Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt     |   | 1   | 150     | 45-55  |  |
| Biszkopt                        | Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt     |   | 3   | 160     | 45-55  |  |
| Tort biszkoptowy – dwupoziomowo | 2 x okrągła metalowa forma, średnica 26 cm/ruszt |  | 2, 4  | 160 **  | 45-55  |  |
| szarlotka                       | 2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt |  | 1   | 170     | 90-120 |  |
| szarlotka                       | 2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt |  | 2   | 170     | 80-110 |  |
| GRILLOWANIE                     |  |   |   |         |        |   |
| tosty                           | ruszt  |   | 5   | 230     | 4-7    |  |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| PIECZENIE |                                     |  |   |     |           |   |
|-----------|-------------------------------------|--|---|-----|-----------|---|
| burgery   | ruszt + tacka na ściekający tłuszcz |  | 5 | 230 | 20-35 *** |  |

| PIECZENIE PRZY UŻYCIU PARY |  |                   |   |    |     |                          |
|----------------------------|--|-------------------|---|----|-----|--------------------------|
| Potrawa                    | wyposażenie                                  | umieszczenie form |  | °C | min | <input type="checkbox"/> |
| tort                       | Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt |                   |   |    |     |                          |
| chleb z nasionami          | płytką blacha                                |                   |   |    |     |                          |
| bułeczki                   | płytką blacha                                |                   |   |    |     |                          |
| chleb                      | płytką blacha                                |                   |   |    |     |                          |







**Hisense**  
life reimagined



870829-a6





**Hisense**

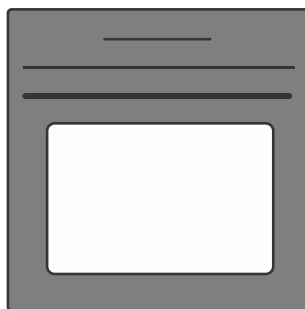
life reimagined

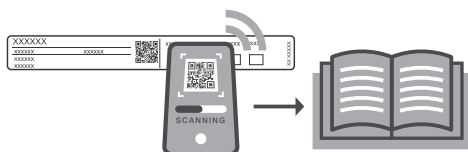
PL

PL

# INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

## PIEKARNIK DO ZABUDOWY





Aby uzyskać bardziej szczegółowe instrukcje i wskazówki zeskanować kod QR na tabliczce znamionowej.

Przed podłączeniem urządzenia dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje napraw lub roszczeń odszkodowawczych powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu lub obsługi urządzenia.

## 1. Środki bezpieczeństwa

**WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA-**  
Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji i zachowanie jej na przyszłość.

Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej posiadającej wbudowany mechanizm rozłączający. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Środki do rozłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiami.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi zostać wymieniony przez producenta, serwisanta lub podobnie wykwalifikowane osoby (tylko w przypadku urządzeń dostarczanych z przewodem zasilającym).

Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej, jak również nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko pod nadzorem lub po szkoleniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i uświadomieniu o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Małe dzieci powinny być trzymane z dala.

**OSTRZEŻENIE:** W czasie pracy urządzenie i jego odkryte części bardzo się nagrzewają. Należy uważać, by nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 powinny być cały czas po kontrolą.

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem zewnętrznych programatorów czasowych lub specjalnych układów sterowania.

Należy używać wyłącznie termosondy przeznaczonej do użycia w tym piekarniku.

Do czyszczenia szyb w drzwiczkach piekarnika lub szkła na pokrywie płyty kuchennej nie należy używać żrących środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaków, które mogą uszkodzić powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szklanych powierzchni.

Nie należy czyścić urządzenia odkurzaczami parowymi lub wysokociśnieniowymi, aby nie doszło do porażenia prądem elektrycznym.

**OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki, upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

Nigdy nie należy wlewać wody na dno komory piekarnika. Różnice temperatury mogą powodować uszkodzenia emaliowanych części.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Należy odłączyć urządzenie od sieci i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

## **2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa**

Zaleca się, aby co najmniej dwie osoby przenosiły urządzenie oraz je instalowały (waga urządzenia).

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

Nie należy stawać lub siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Na drzwiczkach piekarnika nie należy również stawiać ciężkich przedmiotów.

Pamiętać o tym, że otwory wentylacyjne nigdy nie powinny być zasłonięte lub w inny sposób zablokowane.

Nie należy wykladać ścianek piekarnika folią aluminiową oraz stawiać na dnie komory piekarnika żadnych blach lub innych naczyń.

W czasie oraz na końcu pieczenia należy szczególnie ostrożnie otwierać drzwiczki piekarnika, aby się nie poparzyć.

Nie należy używać uszkodzonego urządzenia. Należy odłączyć urządzenie od sieci i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Obsługa piekarnika jest bezpieczna zarówno z jak i bez przewodnic blach.

W piekarniku nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą stanowić zagrożenie po włączeniu piekarnika.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej pozostawić je na pewien czas w temperaturze pokojowej, tak by wszystkie jego elementy do temperatury tej się przystosowały.

Urządzenie nie powinno działać w otoczeniu, którego temperatura jest niższa niż 5°C.

Po zakończeniu pieczenia na parze lub też w jego trakcie, drzwiczki należy zawsze otwierać na oścież do skrajnej pozycji. W przeciwnym razie wypływająca para może mieć negatywny wpływ na działanie panelu sterującego.

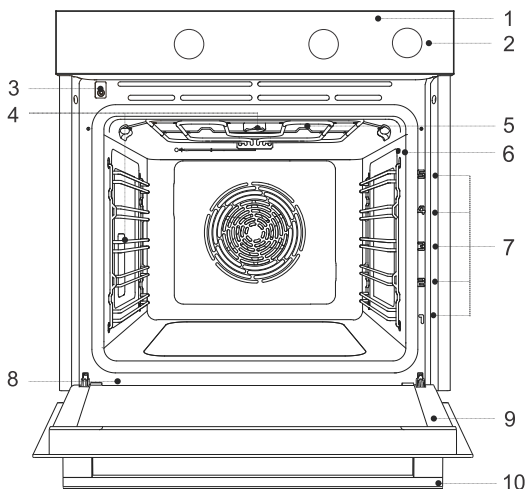
Tackę odparowującą należy wyjmować lub wkładać tylko do całkowicie wystudzonego piekarnika.

### 3. Opis urządzenia



#### OSTRZEŻENIE!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.



1. panel sterujący
2. pokrętło zbiornika na wodę
3. przełącznik na drzwiczkach
4. oświetlenie
5. taca odparowująca
6. gniazdo przyłączeniowe termosondy
7. Poziomy pieczenia (1-5)
8. tabliczka znamionowa
9. drzwiczki piekarnika
10. uchwyt drzwiczek

#### 3.1 Wyposażenie piekarnika i akcesoria

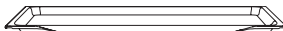
RUSZT



UNIWERSALNA GŁĘBOKA  
BLACHA



PŁYTKA BLACHA



TERMOSONDA  
(BAKESENSOR)



PŁYTKA BLACHA  
PERFOROWANA



#### OSTRZEŻENIE!

Siatkę należy zawsze wkładać do szczeliny prowadnicy w taki sposób, aby wyższa część siatki znajdowała się z tyłu powyżej.

Płytkę blacha może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.

## 4. Przed pierwszym użyciem

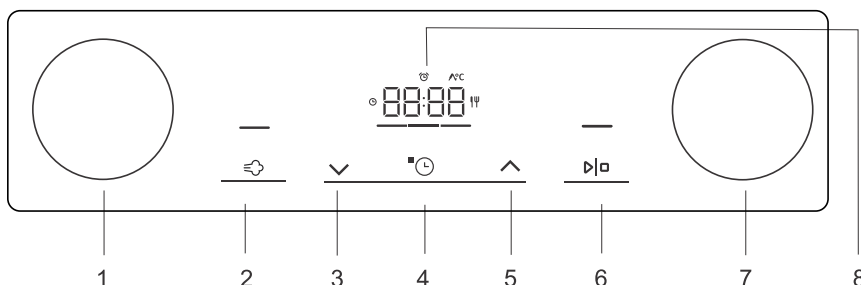
- Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian).
- Wyposażenie oraz wewnątrz piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
- Opróżniony piekarnik nagrzewać w trybie górnej i dolnej grzałki około godziny w temperaturze 250°C. Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »»»zapach nowości«««, dlatego trzeba dobrze wywietrzyć pomieszczenie.

## 5. Obsługa urządzenia

### 💡 INFORMACJA!

Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy.

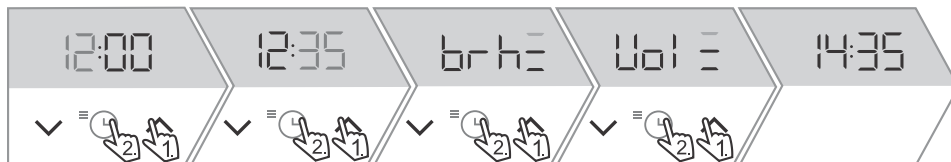
Wybranego ustawienia dokonuje się dotykając przycisków  $\downarrow$  lub  $\uparrow$ . Wybrane ustawienia należy potwierdzić przez dotknięcie przycisku  $\odot$ .



1. pokrętko wyboru programu
2. Przycisk dodatkowej pary, przycisk Anuluj lub Cofnij
3. przycisk zmniejszania wartości
4. przycisk trybów czasowych i ustawień
5. przycisk zwiększania wartości
6. przycisk start / stop uruchamiający i przerywający program
7. pokrętko ustawiania temperatury
8. Wyświetlacz

### 5.1 Pierwsze włączenie

Pierwszy krok to wybór i potwierdzenie podstawowych ustawień: czas dzienny (**CLoc**), oświetlenie wyświetlacza (**brh**), jakość sygnału dźwiękowego (**Vol**).



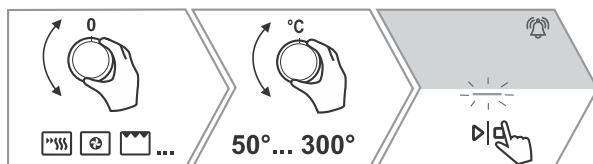
## Kontrola twardości wody

Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody.

Pasek twardości wody należy zanurzyć na 1 sekundę w wodzie. Wynik (ilość kresek) jest widoczny po 1 minucie ( patrz rozdział 6. **WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH**):

|                          |                         |                         |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 4 zielone kreski - Hrd 1 | 1 czerwona kreska Hrd 2 | 2 czerwone kreski Hrd 3 |
| 3 czerwone kreski Hrd 4  | 4 czerwone kreski Hrd 5 |                         |

## 5.2 Wybór podstawowych ustawień pieczenia










### INFORMACJA!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

| Symbol | Eksploatacja  |
|--------|---|
|        | <b>SZYBKE NAGRZEWANIE PIEKARNIKA</b><br>Stosuje się, jeśli piekarnik musi jak najszybciej nagrzać się do żądanej temperatury. Gdy piekarnik nagrzeje się do żądanej temperatury, nagrzewanie zostanie zakończone. Następuje ustawienie programu wybranego do przygotowania żywności. Program ten nie jest zalecany do pieczenia potraw.   |
|        | <b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM<sup>1)</sup></b><br>Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.  |
|        | <b>DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM<sup>1)</sup></b><br>Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.   |
|        | <b>PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY)<sup>1)</sup></b><br>Dzięki intensywnemu pieczeniu skórka potrawy jest chrupiąca, bez dodawania tłuszczu. Jest to zdrowa, niskokaloryczna odmiana przygotowywania żywności typu „fast food”. Nadaje się do mniejszych kawałków mięsa, ryb, warzyw oraz gotowych produktów mrożonych (frytki, nuggetsy).  |
|        | <b>TERMOOBIEG</b><br>Służy do pieczenia mięs, ciast oraz warzyw.  |
|        | <b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b><br>Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie).   |
|        | <b>DUŻY GRILL</b><br>Służy do pieczenia większych ilości płaskiej żywności (tostów, bagietek, kielbas, kotletów, ryb, szaszłyków itp.) oraz do zapiekania i uzyskiwania chrupiącej skórki. Cała powierzchnia pod grzałkami, umieszczonymi pod sufitem piekarnika, nagrzewa się równomiernie.<br>Najwyższa dozwolona temperatura to 240°C. |





Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| Symbol  | Eksploatacja   |
|---|--|
|  | <b>WOLNE PIECZENIE<sup>2)</sup></b><br>Służy do delikatnego, powolnego, jednolitego pieczenia mięsa, ryb oraz ciast na jednym poziomie. Ten sposób pieczenia zatrzymuje większą część wody w mięsie, dzięki czemu jest ono bardziej soczyste i miękkie, a ciasta są równomiernie zrumienione i upieczone. Przedział temperaturowy: 140°C do 220°C.   |
|  | <b>PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY</b><br>Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie.  |
|  | <b>PIECZENIE ZAMROŻONEJ ŻYWNOŚCI</b><br>Umożliwia pieczenie zamrożonej żywności w krótszym czasie, bez wcześniejszego nagrzewania. Znajduje zastosowanie przy gotowych produktach mrożonych (pieczywo, rogaliki, lasagne, frytki, nuggetsy), mięsie i warzywach.   |
|  | <b>ROZMRAŻANIE</b><br>Funkcja używana jest do kontrolowanego rozmrażania żywności (tortów, ciast, ciastek, chleba i bułek oraz głęboko mrożonych owoców). W trakcie rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, pomieszać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu - rozdzielić. Z uwagi na bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności zaleca się powolne rozmrażanie mięsa i delikatnej żywności w lodówce. |
|  | <b>STEAM CLEAN</b><br>Umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.   |
|  | <b>OŚWIETLENIE PIEKARNIKA</b><br>Oświetlenie piekarnika włącza się przy wybranym programie oraz po obróceniu pokrętką do pozycji oświetlenia.  |

<sup>1)</sup>  W tych programach jest możliwe użycie pary podczas pieczenia (sprawdź rozdział Początek pieczenia).

<sup>2)</sup> Z funkcji tej korzysta się do określania klasy efektywności energetycznej zgodnie z normą EN 60350-1.

## 5.3 Funkcje programatora czasowego

|   |   |                                    |
|---|---|------------------------------------|
|  |  | Ustawienie czasu trwania pieczenia |
|   |  | Ustawianie opóźnionego startu      |
|   |  | Ustawianie minutnika               |

### INFORMACJA!

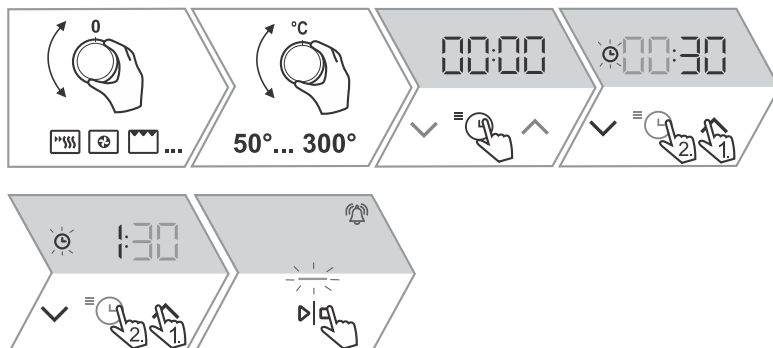
Podczas ustawiania czasu pracy i opóźnionego uruchomienia piekarnik automatycznie przestaje działać. Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się komunikaty **End** i **00:00**.

Po upływie ustawionego czasu włączy się sygnał akustyczny, który można wyłączyć dotykając dowolnego przycisku. Automatycznie sygnał akustyczny wyłącza się po upływie jednej minuty.



## 🕒 Ustawienie czasu trwania pieczenia

W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.

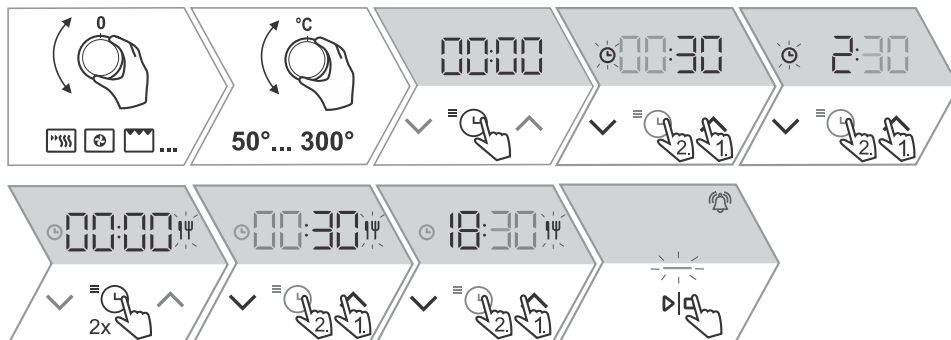


## 🕒 Ustawianie opóźnionego startu

Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem. Potrawę należy włożyć do piekarnika, ustawić tryb i temperaturę. Kolejny krok to ustawienie czasu trwania pieczenia oraz godziny, o której potrawa ma być gotowa (zakończenie pieczenia).

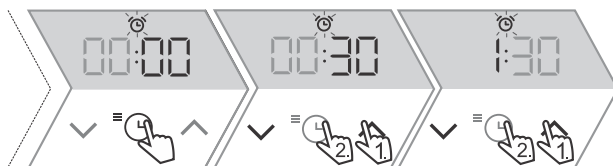
Przykład:

Aktualny czas: 12.00; Czas pieczenia: 2 godziny 30 minut; Koniec pieczenia: o 18.30



## 🕒 Ustawianie minutnika

Z minutnika można skorzystać, gdy piekarnik nie jest włączony lub podczas pieczenia (dwukrotne dotknięcie przycisku \*🕒\*).



## 5.4 Rozpoczęcie i zakończenie pracy piekarnika



### Dodawanie pary

Dzięki parze powierzchnia potrawy jest bardziej zapieczona i chrupiąca.



#### INFORMACJA!

Funkcji tej można używać, jeśli został wybrany program, który wykorzystuje parę.

Przy korzystaniu z tej funkcji czasem słychać pracę pompy, co oznacza normalne działanie urządzenia.

Zbiornik wody zawsze napełniać czystą wodą kranową lub wodą butelkowaną bez dodatków.

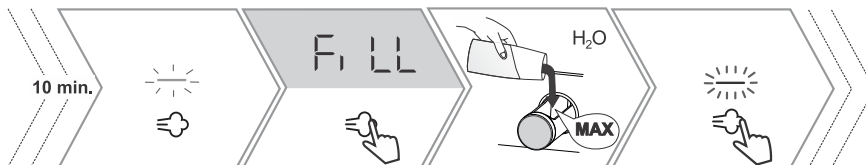
Temperatura wody wlewanej do zbiornika powinna wynosić 20°C (+/-10°C).



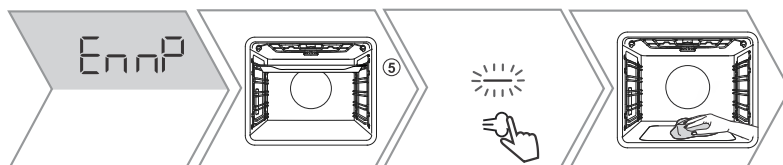
#### OSTRZEŻENIE!

Nie używać wody destylowanej, wody kranowej o wysokiej zawartości chloru oraz innych cieczy. Używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub niegazowanej wody mineralnej.

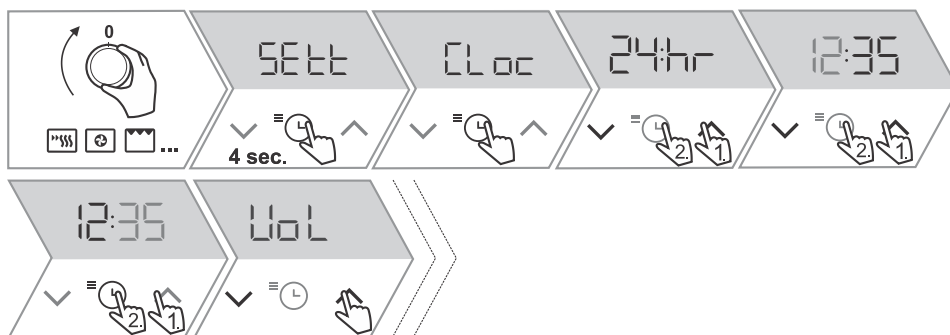
Rozpoczęcie procesu:



Koniec procesu:



## 6. WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH



|             |  |
|-------------|--|
| <b>CLoc</b> | Aktualny czas  |
| <b>Vol</b>  | Głośność sygnałów  |
| <b>brh</b>  | Jasność wyświetlacza   |
| <b>nGht</b> | Tryb wyświetlania nocnego - funkcja ta automatycznie zmniejsza stopień intensywności oświetlenia w godzinach nocnych (między 20.00 i 6.00).  |
| <b>hidE</b> | Stan gotowości - to funkcja, umożliwiająca włączenie lub wyłączenie wyświetlania aktualnego czasu.   |
| <b>AdPt</b> | Funkcja adaptacyjna - funkcja ta jest domyślnie wyłączona, można ją jednak włączyć. Gdy funkcja jest włączona, wyświetlają się ostatnie ustawienia czasu trwania programu pieczenia.   |
| <b>FAct</b> | Ustawienia fabryczne - Należy wybrać <b>rES</b> , aby powrócić do ustawień fabrycznych oraz potwierdzić dłuższym przytrzymaniem przycisku start / stop, aż do zniknięcia wszystkich oświetlonych kresek.   |
| <b>Wh5</b>  | Twardość wody - można wybrać jeden z pięciu poziomów twardości wody. Domyślnie wybrano poziom 5.   |
| <b>dEcL</b> | Odkamienianie - funkcję można aktywować samodzielnie lub piekarnik sam sugeruje włączenie funkcji odkamieniania po niektórych cyklach z użyciem pary (na wyświetlaczu pojawi się komunikat <b>dEcL</b> ). Aby włączyć funkcję należy wybrać YES, aby wyłączyć - wybrać no. |

## 7. Tabela pieczenia

UWAGA: Potrawy, które wymagają wstępnego ogrzewania piekarnika, zaznaczone są w tabeli jedną gwiazdką \* .

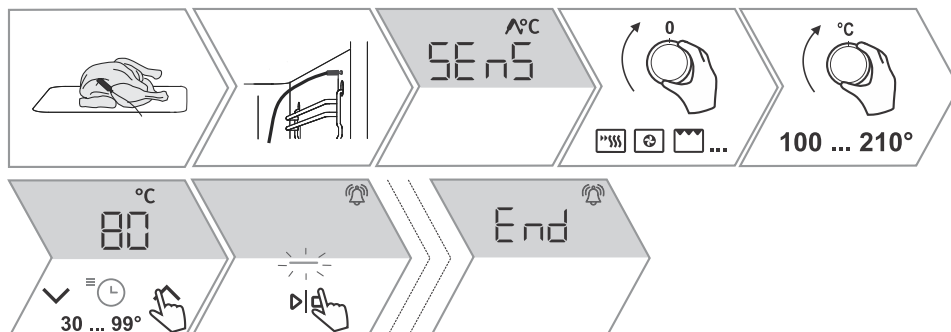
| Potrawa                            |   |  | °C      | min    |
|------------------------------------|---|--|---------|--------|
| <b>CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE</b> |   |  |         |        |
| <b>ciasta w formach</b>            |   |  |         |        |
| Biszkopt                           | 3 |  | 150     | 30-40  |
| ciasto z nadzieniem                | 1 |  | 180     | 90-120 |
| strudel                            | 2 |  | 180-190 | 60-70  |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| Potrawa                                     |   |  | °C        | min     |
|---|---|--|-----------|---------|
| babeczki                                    | 3 |  | 160 *     | 20-30   |
| ciasta drożdżowe                            | 2 |  | 180 *     | 17-22   |
| ciasto francuskie                           | 3 |  | 170       | 30-40   |
| kruche ciastka                              | 3 |  | 140       | 30-40   |
| ciastka                                     | 3 |  | 140       | 20-30   |
| chleb na blasze                             | 2 |  | 190-200   | 40-55   |
| chleb w formie                              | 2 |  | 190-200   | 30-45   |
| świeże bułki                                | 3 |  | 200-210   | 10-15   |
| tosty                                       | 5 |  | 230       | 4-7     |
| pizza                                       | 1 |  | 300 *     | 4-7     |
| pieczeń wołowa (połędwica, rostbef), 1,5 kg | 2 |  | 160-170   | 130-160 |
| pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg            | 3 |  | 170-180   | 90-110  |
| drób, 1,2 - 2,0 kg                          | 2 |  | 200-220   | 60-80   |
| skrzydełka kurczaka                         | 4 |  | 210-220   | 30-45   |
| ryba w całości, 350 g                       | 4 |  | 230-240   | 12-20   |
| pieczone ziemniaki, talarki                 | 3 |  | 210-220 * | 30-40   |
| frytki                                      | 3 |  | 210-220   | 20-25   |
| lasagne                                     | 2 |  | 180-190   | 35-45   |
| słodka zapiekanka                           | 2 |  | 160-180   | 40-60   |
| pasteryzacja                                | 2 |  | 180       | 30      |
| podgrzewanie potraw                         | 3 |  | 60-95     | /       |
| podgrzewanie naczyń                         | 2 |  | 75        | 15      |

## 7.1 Pieczenie z termosondą

Termosonda umożliwia bardzo dokładną kontrolę temperatury wewnątrz żywności podczas jej pieczenia.



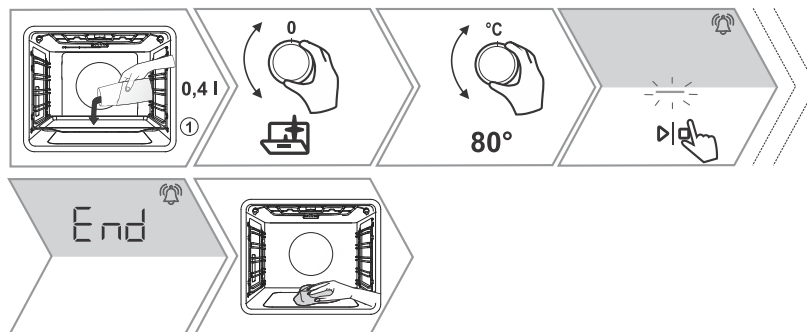
## 8. Konserwacja i czyszczenie

### 8.1 Czyszczenie piekarnika za pomocą programu Steam clean

#### **!** OSTRZEŻENIE!

Programu Steam clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.

Urządzenie należy regularnie czyścić. Większy brud oraz kamień powinny być usuwane na bieżąco za pomocą ciepłej wody oraz płynu do mycia naczyń. Używać czystej, miękkiej szmatki lub gąbki. Wyposażenie piekarnika można myć w zmywarce.

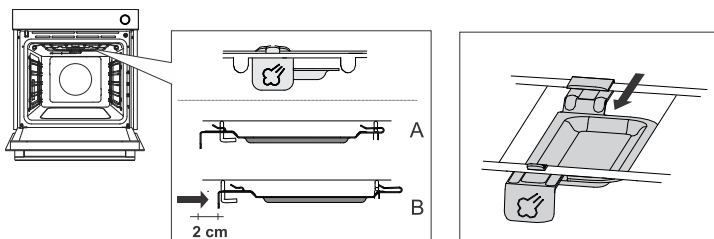


### 8.2 Czyszczenie tacki odparowującej

#### **!** OSTRZEŻENIE!

Po użyciu tacka odparowująca jest gorąca i może znajdować się w niej woda. Aby uniknąć poparzenia, należy poczekać aż piekarnik całkowicie się wystudzi.

Jeśli tacka odparowująca nie zostanie ponownie umieszczona, w czasie pieczenia na parze woda będzie kapać na potrawę.

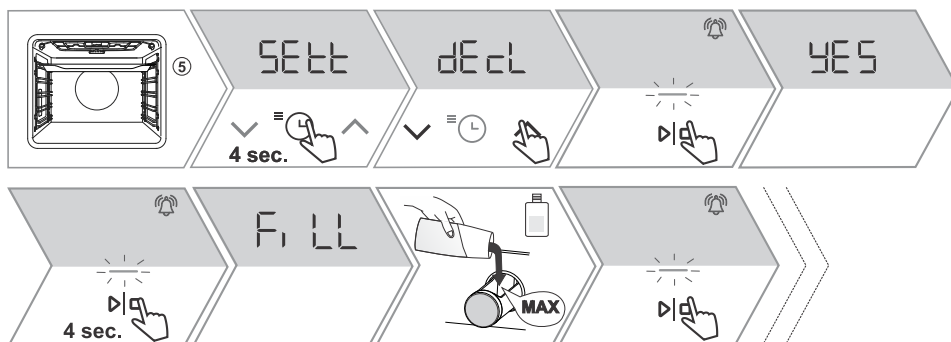


Tackę wyjąć i umyć ją ręcznie płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Jeśli w tacce zgromadził się kamień, można ją namoczyć w środku odkamieniającym (przestrzegając instrukcji producenta środka) lub w occie alkoholowym. Po czyszczeniu oraz przed ponownym umieszczeniem tackę należy dokładnie wypłukać.

### 8.3 Czyszczenie systemu parowego

Oprócz częstotliwości pieczenia z użyciem pary, czyszczenie jest też zależne od poziomu twardości wody..

Rozpoczęcie procesu:



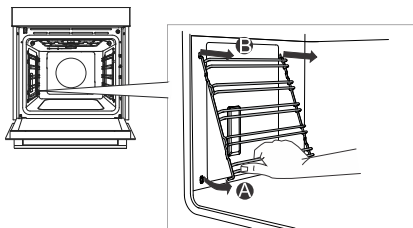
Koniec procesu:



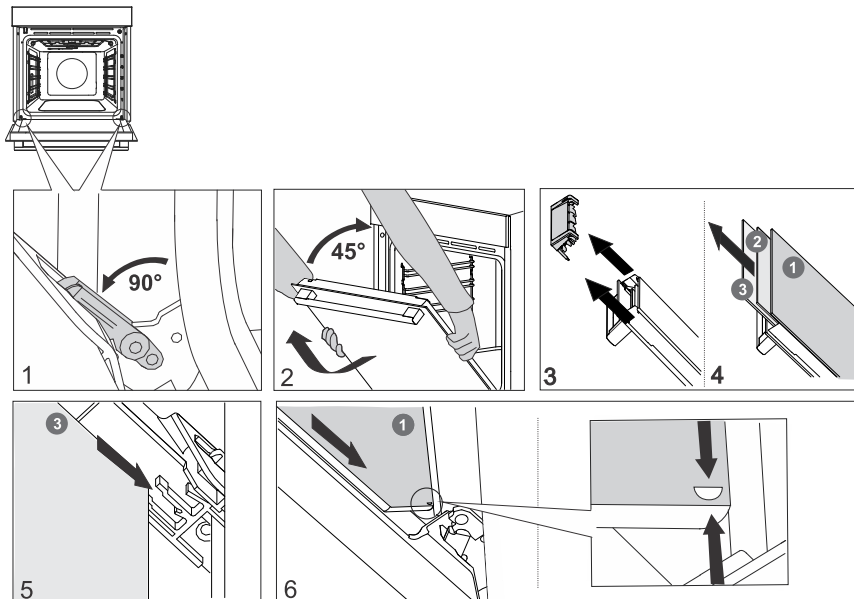
#### 💡 INFORMACJA!

Czyszczenie parowe sugerowane przez piekarnik można przerwać, wybierając OFF. Gdy czyszczenie zostanie przerwane trzy razy z rzędu, piekarnik uniemożliwi wykorzystanie funkcji pary.

## 8.4 Zdejmowanie prowadnic drabinkowych oraz teleskopowych

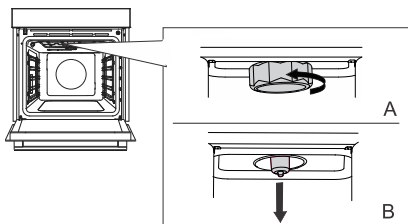


## 8.5 Zdejmowanie i wstawianie drzwiczek i szyb drzwiczek



## 8.6 Wymiana żarówki

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W



## 9. Specjalne ostrzeżenia i zgłaszanie usterek

**W czasie trwania okresu gwarancyjnego naprawy może wykonywać wyłącznie zatwierdzony przez producenta punkt serwisowy.**

Przed przystąpieniem do wykonywania jakichkolwiek napraw należy wyłączyć urządzenie z prądu wyciągając bezpiecznik lub wtyczkę z gniazdka w ścianie.

W przypadku nieprofesjonalnych napraw urządzenia istnieje ryzyko porażenia prądem lub zwarcia elektrycznego, dlatego nie należy ich wykonywać. Tego rodzaju napraw powinny dokonywać osoby wykwalifikowane lub serwisanci.

W przypadku mniejszych zakłóceń w funkcjonowaniu urządzenia sprawdzić w instrukcji, czy jest możliwe samodzielnie usunięcie przyczyny.

Jeśli urządzenie nie działa na skutek nieprawidłowego użytkowania lub obchodzenia się z nim, wizyta serwisanta w okresie gwarancyjnym nie jest bezpłatna.

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi piekarnika.

### 9.1 Tabela usterek i błędów

| Problem/błąd   | Przyczyna  |
|--|--|
| <b>Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.</b>                  | Wezwać serwisanta.   |
| <b>Podświetlenie piekarnika nie działa.</b>  | Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.   |
| <b>Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.</b>                            | Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.                  |
| <b>Wyświetlacz pokazuje błąd ErrX.<br/>Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się ErXX.</b> | Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym. |
| <b>Na wyświetlaczu pojawi się napis SEnS, sonda temperatury nie jest podłączona.</b>           | Należy oczyścić gniazdko.<br>Należy spróbować kilka razy z rzędu podłączyć i odłączyć sondę temperatury.   |


Jeśli mimo zastosowania się do powyższych wskazówek nie można usunąć usterek, należy zadzwonić do upoważnionego punktu serwisowego. Usuwanie uszkodzeń, powstałych na skutek nieprawidłowej instalacji lub użytkowania urządzenia, nie jest objęte gwarancją. Koszty naprawy w takim przypadku ponosi klient.

## 10. Ochrona środowiska



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrożenia środowisku. W związku z tym materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.





Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje na to, że produktu nie należy traktować jak zwykłych odpadów domowych. Produkt należy przekazać celem jego przetworzenia do autoryzowanego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Zapewnienie prawidłowej **utilizacji** produktu pozwala zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i zdrowie ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, należy skontaktować się z właściwą jednostką samorządu gminnego odpowiedzialną za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji lub punktem sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

Zastrzegamy sobie prawo do wszelkich zmian i błędów w instrukcji obsługi.

# 11. Test potraw




















EN60350-1: należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego przez producenta.

Blachę należy zawsze wkładać do końcowej pozycji na przewodnicy. Wypieki w formach należy umieścić tak, jak pokazano na rysunku.


\* Urządzenie należy wstępnie nagrzać. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

\*\* Urządzenie wstępnie nagrzewać przez 10 minut. Nie należy do tego używać funkcji szybkiego nagrzewania.

\*\*\* Obrócić po 2/3 czasu pieczenia.

| PIECZENIE                       |  |   |   |         |        |   |
|---------------------------------|--|---|---|---------|--------|---|
| Potrawa                         | wyposażenie                                      | umieszczenie form   |  | °C      | min    |    |
| keksy – na jednym poziomie      | plytka blacha                                    |   | 3   | 140     | 30-40  |    |
| keksy – na jednym poziomie      | plytka blacha                                    |   | 3   | 150     | 30-40  |    |
| keksy – dwupoziomowo            | plytka blacha                                    |   | 2, 4  | 140     | 45-55  |    |
| keksy – na trzech poziomach     | plytka blacha                                    |   | 1, 4, 5   | 135     | 50-60  |    |
| babeczki – na jednym poziomie   | plytka blacha                                    |   | 3   | 160 *   | 20-30  |    |
| babeczki – na jednym poziomie   | plytka blacha                                    |   | 3   | 160     | 30-40  |    |
| babeczki – dwupoziomowo         | plytka blacha                                    |   | 2, 4  | 145     | 40-50  |    |
| babeczki – na trzech poziomach  | plytka blacha                                    |   | 1, 3, 5   | 140-150 | 30-50  |   |
| Biszkopt                        | Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt     |   | 1   | 150     | 45-55  |  |
| Biszkopt                        | Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt     |   | 3   | 160     | 45-55  |  |
| Tort biszkoptowy – dwupoziomowo | 2 x okrągła metalowa forma, średnica 26 cm/ruszt |  | 2, 4  | 160 **  | 45-55  |  |
| szarlotka                       | 2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt |  | 1   | 170     | 90-120 |  |
| szarlotka                       | 2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt |  | 2   | 170     | 80-110 |  |
| GRILLOWANIE                     |  |   |   |         |        |   |
| tosty                           | ruszt  |   | 5   | 230     | 4-7    |  |

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

| <b>PIECZENIE</b> |  |  |   |     |           |   |
|------------------|--|--|---|-----|-----------|---|
| burgery          | ruszt + tacka na<br>ściekający tłuszcz |  | 5 | 230 | 20-35 *** |  |



**Hisense**  
life reimagined



870829-a4

