

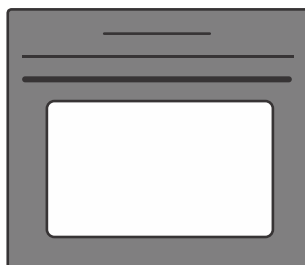
**Hisense**

life reimagined

PL

PL

**INSTRUKCJA  
UŻYTKOWANIA**  
KOMBINOWANA  
KUCHENKA MIKROFALOWA




Dziękujemy za Państwa zaufanie i zakup naszego urządzenia.

Aby ułatwić Państwu korzystanie z niniejszego produktu, w załączeniu przekazujemy szczegółową instrukcję obsługi. Podane w niej wskazówki powinny umożliwić Państwu możliwie jak najszybsze zaznajomienie się ze swoim nowym urządzeniem.

Proszę upewnić się, że otrzymaliście Państwo urządzenie w stanie nieuszkodzonym. W razie stwierdzenia powstania szkód w transporcie proszę skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione, lub regionalnym dystrybutorem, który dostarczył urządzenie. Numer telefonu można znaleźć na fakturze lub na dokumencie dostawy.

Instrukcja dotycząca zabudowy i podłączenia znajduje się na osobnej kartce.

W treści instrukcji stosowane są przedstawione poniżej symbole, które posiadają podane obok nich znaczenia:

 **INFORMACJA!**  
Informacja, porada, wskazówka lub zalecenie

 **OSTRZEŻENIE!**  
Ostrzeżenie – ogólne niebezpieczeństwo



Ważne jest, by dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji.

# Spis treści

<b>1. Środki bezpieczeństwa</b> .....	<b>4</b>
1.1 Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki mikrofalowej .....	6
<b>2. Pozostałe ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>8</b>
<b>3. Opis urządzenia</b> .....	<b>10</b>
3.1 Wyposażenie urządzenia .....	10
3.2 Panel sterowania .....	11
<b>4. Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>12</b>
4.1 Pierwsze włączenie .....	12
<b>5. DZIAŁANIE MIKROFAL</b> .....	<b>13</b>
<b>6. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia</b> .....	<b>14</b>
6.1 Tryb profesjonalny .....	15
6.2 Funkcje programatora czasowego .....	18
6.3 Etapowy tryb pieczenia .....	19
6.4 Tryb automatyczny .....	20
6.5 Programy automatyczne .....	21
6.6 Wybór dodatkowych funkcji/dodatków .....	22
<b>7. Uruchamianie procesu pieczenia</b> .....	<b>23</b>
7.1 Dodatkowe zapiekanie .....	23
<b>8. Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.</b> .....	<b>24</b>
<b>9. WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH</b> .....	<b>25</b>
9.1 Blokada przycisków .....	26
<b>10. Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia</b> .....	<b>27</b>
10.1 Tabela pieczenia .....	28
<b>11. Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>32</b>
11.1 Czyszczenie piekarnika (Steam Clean) .....	33
11.2 Zdejmowanie przewodnic drabinkowych .....	33
11.3 Wymiana żarówki .....	34
<b>12. Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>35</b>
12.1 Tabela usterek i błędów .....	35
12.2 Tabliczka znamionowa – dane urządzenia .....	36
<b>13. Test potraw</b> .....	<b>37</b>

# 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 nagzewają. 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.

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.

## **1.1 Zasady bezpiecznego korzystania z kuchenki mikrofalowej**

**OSTRZEŻENIE:** Gdy urządzenie pracuje w trybie łączonym, dzieci powinny korzystać z kuchenki wyłącznie pod nadzorem dorosłych ze względu na powstające temperatury.

**OSTRZEŻENIE:** Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno używać kuchenki do czasu jej naprawy przez kompetentną osobę.

**OSTRZEŻENIE:** Przeprowadzanie jakichkolwiek czynności serwisowych lub naprawczych wymagających zdjęcia osłony chroniącej przed działaniem energii mikrofalowej jest niebezpieczne dla osób bez odpowiedniego doświadczenia.

**OSTRZEŻENIE:** Nie wolno podgrzewać płynów i innych produktów spożywczych w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ grozi to wybuchem.

Urządzenie przeznaczone jest do użytkowania w gospodarstwie domowym i podobnym otoczeniu, takim , jak:

- pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach i innych środowiskach pracy,
- gospodarstwa rolne,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych,
- zakwaterowania typu bed and breakfast.

Używać tylko naczyń, które są przystosowane do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Do gotowania w kuchenkach mikrofalowych nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje.

Podczas podgrzewania żywności w pojemnikach z tworzywa sztucznego lub papieru należy uważać na kuchenkę ze względu na możliwość zapłonu.

Jeśli w kuchence mikrofalowej podgrzewane są napoje, może dojść do opóźnionej reakcji, gdy płyn naraz zacznie intensywnie wrzeć, wobec czego należy być bardzo ostrożnym, przestawiając naczynie, w którym podgrzewany jest napój. Aby zapobiec takiej reakcji, do naczynia należy zawsze przed podgrzewaniem wstawić niemetalowy przedmiot (drewnianą, szklaną bądź plastikową łyżeczkę).

Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę przed spożyciem, aby uniknąć poparzeń.

Jajka w skorupkach i całe jajka na twardo nie powinny być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania w mikrofalach.

W przypadku pojawienia się dymu należy wyłączyć urządzenie lub odłączyć je od prądu i pozostawić drzwiczki zamknięte, aby zdusić ewentualny płomień.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać wszelkie osady z resztek żywności.

Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

W czasie korzystania z urządzenia drzwiczki szafki muszą być otwarte.

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

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Nie wykorzystywać go do innych celów takich jak ogrzewanie pomieszczenia, suszenie zwierząt domowych lub innych zwierząt, papieru, tkanin, ziół, itp., ponieważ mogłoby to doprowadzić do zranienia lub wybuchu pożaru.

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

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

Nie należy podnosić urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek.

Nadmierne obciążenie może spowodować uszkodzenie zawiasów drzwiczek piekarnika. Nie należy stawiać lub siadać na otwartych drzwiczkach piekarnika ani się o nie opierać. Na drzwiczkach piekarnika nie należy również stawiać ciężkich przedmiotów.

Przytrzaśnięcie w drzwiczkach piekarnika kabli zasilających innych urządzeń, używanych w pobliżu niniejszego urządzenia, może doprowadzić do zwarcia. Ważne jest, aby kable zasilające innych urządzeń znajdowały się w bezpiecznej odległości.

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

Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową oraz stawiać na dnie komory piekarnika żadnych blach lub innych naczyń. Powyższe czynności zmniejszają cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniają proces pieczenia i niszczą emaliowaną powłokę.

Zalecane jest, aby w czasie pieczenia nie otwierać drzwiczek piekarnika, ponieważ prowadzi to do zwiększenia zużycia energii i zbierania się kondensatu.

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

Aby zapobiec osadzeniu się kamienia, po zakończonym pieczeniu należy zostawić otwarte drzwiczki piekarnika, który w ten sposób ochłodzi się do temperatury pokojowej.

Czyścić można wyłącznie ochłodzony piekarnik.

Ewentualne niezgodności w odcieniach kolorów pomiędzy różnymi urządzeniami lub elementami w obrębie tej samej stylizacji mogą się zdarzać z powodu różnych czynników takich jak różne kąty patrzenia na urządzenia, różnokolorowe tła, materiały czy oświetlenie pomieszczenia.



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.

**Przestrzegać** minimalnej odległości pomiędzy górną krawędzią kuchenki a najbliższym przedmiotem nad nią.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie poduszek grzewczych, kapci, gąbek, wilgotnych tkanin itp. może spowodować ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Do wyjmowania naczyń z kuchenki **zawsze używać rękawic kuchennych**. Niektóre garnki, rondle lub tacki pochłaniają energię cieplną żywności, przez co bardzo się nagzewają.

**Pamiętać o tym, by używać wyłącznie naczyń** przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych. Nie używać naczyń wykonanych ze stali lub ze złotymi lub srebrnymi brzegami.

Gdy kuchenka jest wyłączona, **nie pozostawiać w niej żadnych akcesoriów lub naczyń**. Aby uniknąć uszkodzenia, nie włączać kuchenki, gdy jest pusta.

**Nie używać** pojemników wykonanych z porcelany, ceramiki lub gliny, jeśli w materiale są pory lub wnętrze nie jest przeszkłone. Po podgrzaniu wilgoć przedostająca się przez te pory mogłaby doprowadzić do pęknięcia powierzchni. Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

**Zawsze czytać** i przestrzegać instrukcji podgrzewania w kuchence mikrofalowej podanej na opakowaniu żywności.

**Zachować ostrożność** przy podgrzewaniu żywności zawierającej alkohol, ponieważ w kuchence może powstać łatwopalna mieszanina alkoholu i powietrza. Ostrożnie otworzyć drzwiczki.

**W czasie korzystania z kuchenki mikrofalowej** lub piekarnika mikrofalowokonwekcyjnego nie zaleca się używania metalowych naczyń, widelców, łyżek, noży lub metalowych zacisków/klamer do mrożonek. Po podgrzaniu zamieszać żywność lub pozostawić ją aż do równomiernego rozejścia się energii cieplnej.

Urządzenia nie można podłączyć do zasilania, jeśli w sieci zainstalowany jest wyłącznik bezpieczeństwa ELCB.



#### **OSTRZEŻENIE!**

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

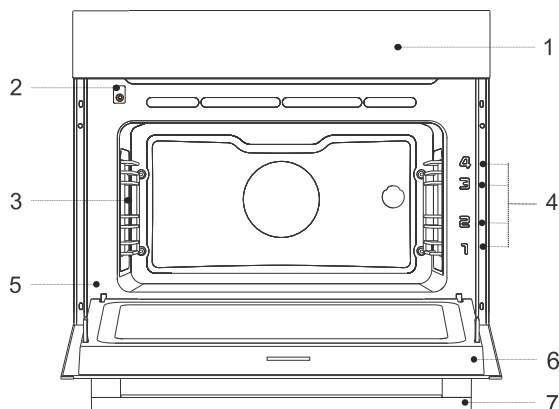
## 3. Opis urządzenia



### OSTRZEŻENIE!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

Podstawowe wyposażenie piekarnika składa się z prowadnic drabinkowych, płytkej blachy oraz rusztu.



1. Panel sterowania
2. Wyłącznik drzwiczek
3. Podświetlenie
4. Prowadnice – poziomy pieczenia
5. Tabliczka znamionowa
6. Drzwiczki piekarnika
7. Uchwyt drzwiczek

### 3.1 Wyposażenie urządzenia

#### Wyłącznik w drzwiczkach piekarnika

Jeżeli podczas użytkowania otwarte zostaną drzwiczki piekarnika, przełącznik wyłączy ogrzewanie piekarnika, mikrofalę oraz wentylator. Po zamknięciu drzwiczek piekarnika przełącznik ponownie włączy ogrzewanie w piekarniku.

#### Prowadnice

**Metalowe prowadnice** – ruszt i blachy należy zawsze wkładać do wyprofilowanej szczeliny prowadnicy.

**Prowadnice teleskopowe** – ruszt lub blachę należy umieścić na prowadnicy. Na tą samą prowadnicę można wstawić ruszt wraz z blachą do zbierania tłuszczu.

UWAGA: Prowadnice liczą się od dołu do góry.

#### Wyposażenie piekarnika i akcesoria



### OSTRZEŻENIE!

**Rusztu, blachy płytkiej i głębokiej oraz innych części metalowej nie wolno używać przy trybach z mikrofalami.**

1. **Ruszt** - służy do grillowania, można też na nim postawić naczynie lub blachę z żywnością.

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

Ruszt ma haczyk zabezpieczający, dlatego przy wyciąganiu należy go zawsze trochę unieść.

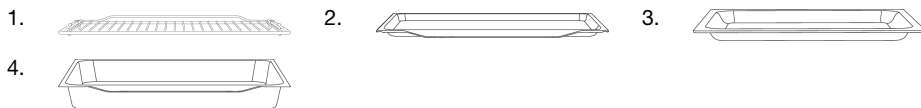
2. **Płytką blachą** – służy do pieczenia płaskich i drobnych wypieków. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.

UWAGA: Płytką blachą może odkształcić się podczas pieczenia. Po ochłodzeniu wróci do stanu pierwotnego. Odkształcenie nie wpływa na jej funkcjonalność.

3. **Szklana blacha** służy do pieczenia we wszystkich rodzajach piekarników i za pomocą mikrofal. Może służyć także jako tacka do serwowania.

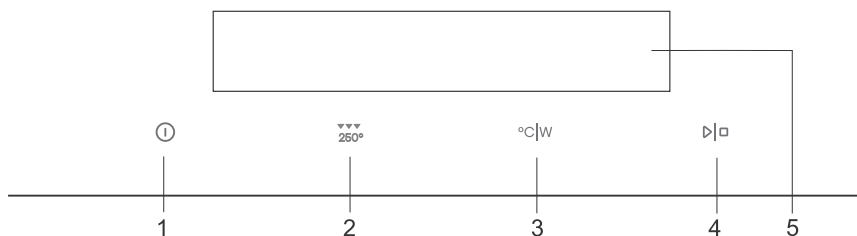
4. **UNIWERSALNA GŁĘBOKA BLACHA** – służy do pieczenia warzyw oraz wilgotnych ciast. Można jej używać również jako naczynia do zbierania tłuszczu.

UWAGA: Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na pierwszy poziom prowadnic.



## 3.2 Panel sterowania

(w zależności od modelu)



Przycisk		Eksploracja
1	ⓘ	Włączanie i wyłączenie piekarnika
2	▼▼▼ 250°	Dodatkowe zapiekanie
3	°C W	Ustawienia temperatury i mocy piekarnika
4	▶ □	Rozruch i zatrzymanie Uruchomienie ustawienia
5	Wyświetlacz pokazujący aktualne ustawienia w piekarniku.	



Krótkie dotknięcie przycisku –  
aby wybrać ustawienia



Długie dotknięcie przycisku – 5 s –  
aby wybrać dodatkowe ustawienia lub w celu  
przyspieszenia zmian



### INFORMACJA!

Aby przyciski lepiej reagowały, należy ich dotykać możliwie największą powierzchnią opuszka palca. Przy każdym dotknięciu przycisku słychać sygnał dźwiękowy (gdy ta funkcja jest dostępna).

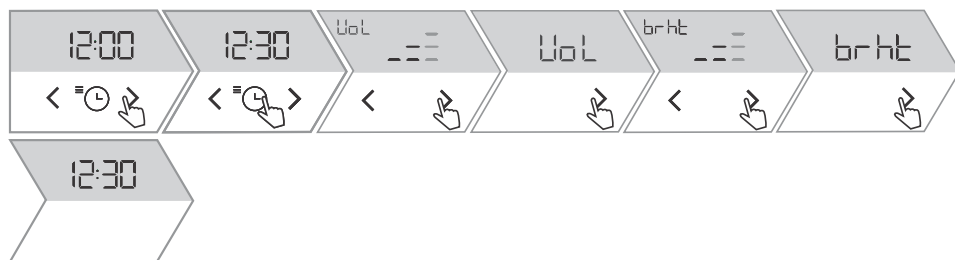
## 4. Przed pierwszym użyciem

1.	Z piekarnika usunąć wyposażenie oraz resztki opakowania (karton, styropian).
2.	Wyposażenie oraz wnętrze piekarnika wytrzeć wilgotną szmatką. Nie należy używać szorstkich szmatek oraz środków czyszczących.
3.	Włączyć piekarnik (patrz rozdział 4.1 <i>Pierwsze włączenie</i> )
4.	Piekarnik nagrzewać w trybie górnej i dolnej grzałki około godziny w temperaturze 250°C (sprawdź rozdział Tryb profesjonalny).
UWAGA: Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »zapach nowości«, dlatego trzeba dobrze wywietrzyć pomieszczenie.	

### 4.1 Pierwsze włączenie

Po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po dłuższej awarii zasilania na wyświetlaczu miga 12:00.

Pierwszy krok to wybór i potwierdzenie podstawowych ustawień (prawidłowy czas, poziom głośności sygnałów dźwiękowych i oświetlenie wyświetlacza).



1.		Dotykając przycisku < lub > można ustawić dokładny czas bieżący. Wybór potwierdzić poprzez  .
2.		Na wyświetlaczu ukaze się <b>VoL</b> . Dotykając przycisku < lub > można zwiększyć lub zmniejszyć głośność przycisków.
3.		Po dotknięciu przycisku > na wyświetlaczu pojawi się <b>brht</b> . Dotykając przycisku < lub > , zwiększa lub zmniejsza się intensywność oświetlenia ekranu.
4.		Aby wyjść z menu ustawień podstawowych należy dotknąć > .

## 5. DZIAŁANIE MIKROFAL

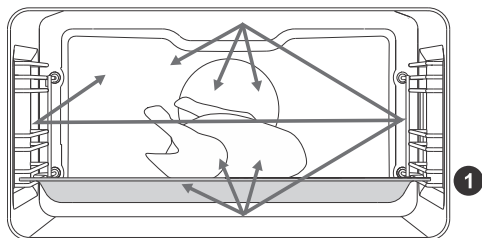
Mikrofałe służą do **gotowania, pieczenia i rozmrażania żywności**. Zapewniają szybkie i skuteczne gotowanie, które nie powoduje zmian w kolorze czy formie jedzenia.

Mikrofałe to rodzaj promieniowania elektromagnetycznego. W naszym środowisku takie promieniowanie zazwyczaj występuje w postaci fali radiowych, światła oraz promieni infraczerwonych. Częstotliwość takiego promieniowania wynosi 2.450 MHz.



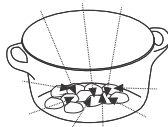
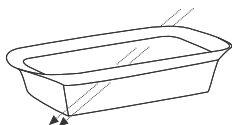
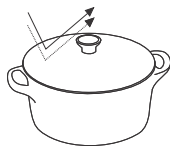
### **OSTRZEŻENIE!**

**Podczas używania trybu z mikrofalami kuchenki nigdy nie wolno zostawiać pustej.**



Właściwości mikrofal:

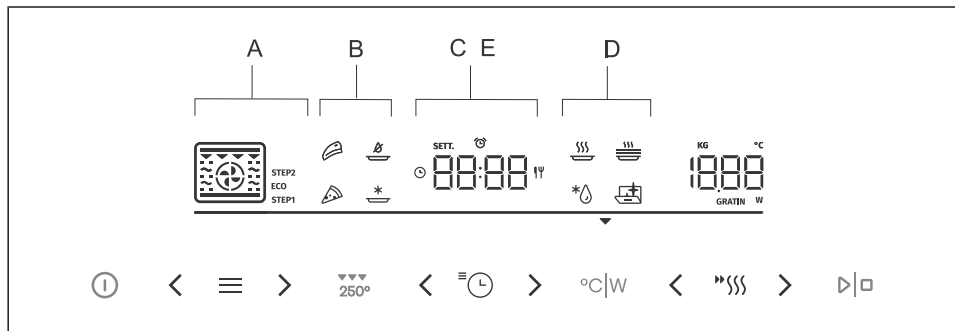
- metale odbijają mikrofałe,
- mikrofałe przenikają przez inne materiały,
- cząsteczki wody, tłuszczu oraz cukru pochłaniają mikrofałe.



Cząsteczki w jedzeniu, poddanym działaniu mikrofal, zaczynają się przemieszczać z dużą prędkością, dlatego się ogrzewają.

Fale przenikają w głąb potrawy na ok. 2,5 cm. Jeżeli kawałek jedzenia jest większy, jego środek ugotuje się poprzez przewodzenie ciepła tak samo jak się dzieje przy zwykłym gotowaniu.

## 6. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia



Przycisk	Eksploatacja
<	Lewy przycisk wyboru
☰	Przycisk wyboru pieczenia Dotykając przycisku można wybrać:
PRO	<b>A</b> Tryb profesjonalny <b>Pro</b> – umożliwia dowolne ustawienie parametrów pieczenia (tryb pieczenia, temperatura, szybkie podgrzewanie i czas pracy).
AUTO	<b>B</b> Tryb automatyczny <b>Auto</b> – specjalne, wstępnie ustawione programy, które można zmieniać.
PROG	<b>C</b> Automatyczne programy <b>ProG</b> (Pr01 do Pr22)
OTHR	<b>D</b> Funkcje dodatkowe <b>Othr</b>
SETT	<b>E</b> Ustawienia ogólne <b>SEtt</b>
>	Prawy przycisk wyboru
☰⌚	Przycisk ustawień funkcji czasowych oraz ustawień ogólnych
»»»»	Przycisk ustawień szybkiego nagrzewania

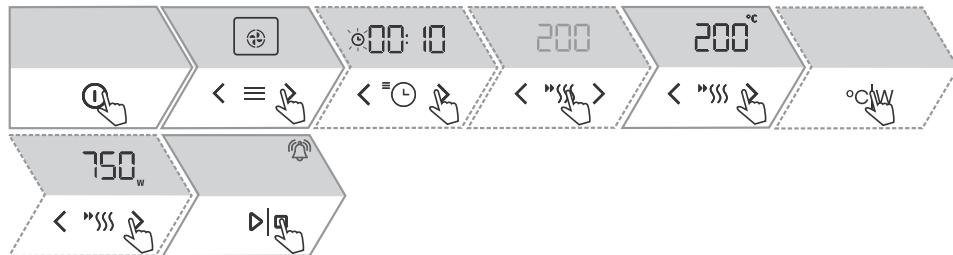
UWAGA: Na wyświetlaczu podświetlają się tylko te przyciski, którymi można regulować i potwierdzać wybrane ustawienia.

Symbol	Znaczenie
☐	Tryby pracy
STEP1	Étapowy tryb pieczenia (STEP1, STEP2)
⌚	Funkcja czasowa – czas pieczenia
⏸	Funkcja czasowa - opóŹnione uruchomienie pieczenia
🔔	Alarm
»»»»	Szybkie nagrzewanie
GRATIN	Funkcja zapiekania (GRATIN) słuŹąca dodatkowemu przyrumienieniu pod koniec pieczenia.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

UWAGA: Niektóre symbole na wyświetlaczu są lekko podświetlone (funkcja jest w trybie czuwania). Jeśli wybrany symbol zostanie potwierdzony, zwiększy się intensywność jego oświetlenia. Funkcja jest teraz aktywna.

## 6.1 Tryb profesjonalny















1.	Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu na kilka sekund pojawi się <b>Pro</b> , a następnie zostaną wyświetlone domyślne ustawienia piekarnika.
2.	Dotykając przycisku < lub > ustawić tryb pieczenia (sprawdź tabelę Wybór trybów pieczenia) oraz temperaturę. UWAGA: Aby wybrać tryb mikrofalówki, należy przycisnąć °C W a następnie za pomocą przycisku < lub > ustawić moc (W). Ponownie dotykając przycisku °C W ustawić temperaturę (°C).
3.	Chcąc jak najszybciej nagrzać piekarnik do pożądanej temperatury, użyć programu szybkiego nagrzewania. Po dotknięciu przycisku "SSS" symbol zostanie podświetlony. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się <b>door</b> . Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.
4.	Dodatkowo można ustawić: - funkcje czasowe (sprawdź rozdział 6.2 <i>Funkcje programatora czasowego</i> ) - etapowy tryb pieczenia (sprawdź rozdział 6.3 <i>Etapowy tryb pieczenia</i> ) - zapiekanie (sprawdź rozdział 7.1 <i>Dodatkowe zapiekanie</i> )
5.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷ ◻ .

## Wybór programu gotowania





Symbol	Eksplatacja
	<b>GORĄCE POWIETZE</b> Termoobieg zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Służy do pieczenia mięs, wypieków, warzyw oraz do suszenia żywności na jednym poziomie lub na kilku równocześnie.
	<b>PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY</b> 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.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	<b>PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY)</b> 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>GRILL Z TERMOBIEGIEM</b> Termoobieg zapewnia lepszą cyrkulację gorącego powietrza wokół potrawy, co prowadzi do lepszego wysuszenia jej powierzchni, a w połączeniu z działaniem grzałki grilla czyni jej kolor bardziej intensywnym. Służy do przyspieszonego pieczenia mięsa i warzyw.
	<b>PIECZENIE TURBO</b> Służy do pieczenia potraw, które mają być chrupiące ze wszystkich stron. Funkcja sprawdza się również jako pierwszy etapowego pieczenia mięsa, ponieważ umożliwia szybkie zrumienienie powierzchni w fazie początkowej oraz wolne pieczenie w fazie następnej. Mięso jest soczyste, a skórka dobrze zarumieniona.
	<b>DUŻY GRILL</b> 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. Najwyższa dozwolona temperatura to: 240 °C.
	<b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA</b> Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie).
	<b>DELIKATNE PIECZENIE</b> Służy do łagodnego i kontrolowanego pieczenia delikatnych potraw (miękkie kawałki mięsa) oraz pieczenia ciast o chrupiącym spodzie.
	<b>GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM</b> Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.
	<b>DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM</b> Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.
	<b>DUŻY GRILL I DOLNA GRZAŁKA</b> Służy do przyspieszonego pieczenia na jednym poziomie oraz sprawia, że powierzchnia ciast jest chrupiąca.
	<b>GRILL Z DOLNĄ GRZAŁKĄ I WENTYLATOREM</b> Służy do przygotowywania wypieków drożdżowych, wszystkich rodzajów chleba oraz do pasteryzacji.
	<b>MIKROFALE</b> Tryb przeznaczony do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i gotowania żywności.
	<b>GORĄCE POWIETRZE I MIKROFALE</b> Termoobieg umożliwia lepszy przepływ powietrza wokół mięsa lub ciasta, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Mikrofałe pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności. Służy do przyspieszonego pieczenia mięsa, ciast i warzyw.



Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.




Symbol	Eksploatacja
	<b>DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM I MIKROFALAMI</b> Służy do pieczenia drobiu, ryb oraz grillowania większych kawałków mięsa. Mikrofałe pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.
	<b>SYSTEM KLASYCZNY Z WENTYLATOREM I MIKROFALAMI</b> Do szybszego pieczenia dań zapiekanych. Mikrofałe pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.
	<b>PIECZENIE INTENSYWNE (AIR FRY) ZA POMOCĄ MIKROFAL</b> 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. Mikrofałe pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.
 <b>ECO</b>	<b>ECO (WOLNE PIECZENIE) <sup>1)</sup></b> 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.
UWAGA: W tych trybach możliwe jest użycie funkcji zapiekanie, za wyjątkiem systemu MIKROFALE i ECO (sprawdź rozdział 7.1 <i>Dodatkowe zapiekanie</i> ).	

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

## Moc mikrofalni

Moc	Eksploatacja
1000 W	Szybkie odgrzewanie napojów, wody oraz żywności o wysokiej zawartości płynu.
750 W	Gotowanie świeżych lub zamrożonych warzyw.
600 W	Topienie czekolady. Gotowanie dań mięsnych oraz potraw z ryb i owoców morza. Gotowanie dodatków.
360 W	Odgrzewanie i gotowanie delikatnych potraw na bazie jajek.
180 W	Rozmrażanie innych produktów spożywczych, zmiękczenie masła albo lodów.
90 W	Rozmrażanie ciast z kremem, owoców, warzyw i mięsa mielonego.

## 6.2 Funkcje programatora czasowego

Symbol	Opis	Eksploatacja
	<b>Czas trwania pieczenia</b>	W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.
	<b>Alarm</b>	Alarm działa niezależnie od pracy piekarnika. Po upływie ustawionego czasu urządzenie nie włączy lub nie wyłączy się automatycznie.
	<b>Opóźnione działanie</b>	Stosuje się ją wtedy, kiedy potrawa ma zacząć piec się z opóźnieniem. Wprowadzić czas trwania i żądany końcowy czas pieczenia. Urządzenie automatycznie rozpocznie i zakończy pracę w żądanym czasie.

### Ustawienie czasu trwania pieczenia



1. Dotykając przycisku < lub > ustawić żądany czas trwania pieczenia. Na wyświetlaczu ukaże się ☹.
2. Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷◻.

### Ustawianie minutnika







3. Po dotknięciu przycisku ☹ na wyświetlaczu pojawi się ☹. Za pomocą przycisku < lub > ustawić czas trwania alarmu. Ustawienie potwierdzić dotykając przycisku ☹.
- Najdłuższe możliwe ustawienie to 24 godziny.  
**UWAGA:** Po wyłączeniu urządzenia alarm jest nadal aktywny.

### Ustawianie opóźnionego startu



1. Najpierw ustawić czas trwania. Dotykając przycisku < lub > ustawić żądany czas pieczenia. Na wyświetlaczu ukaże się ☹. *Przykład: czas pieczenia 2 godziny*

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

2.	Po dwukrotnym dotknięciu przycisku  na wyświetlaczu pojawi się  .
3.	Dotykając przycisku < lub > ustawić czas, w którym danie ma być gotowe. Na wyświetlaczu pojawi się wybrana godzina. <i>Przykład: koniec pieczenia o 18:00</i>
4.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku   . Piekarnik przejdzie w częściowy tryb czuwania (ekran się przyciemni). Wybrane ustawienia automatycznie włączają i wyłączają się o wybranej godzinie. <i>Przykład: rozpoczęcie pieczenia o 16:00, koniec pieczenia o 18:00</i>
Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia pieczenia oraz czas bieżący (godzina). Po upływie ustawionego czasu piekarnik automatycznie przestanie działać. Na wyświetlaczu ukaże się End. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.	



### INFORMACJA!

Wybraną funkcję czasową można zresetować do 00:00 poprzez jednoczesne naciśnięcie < lub >



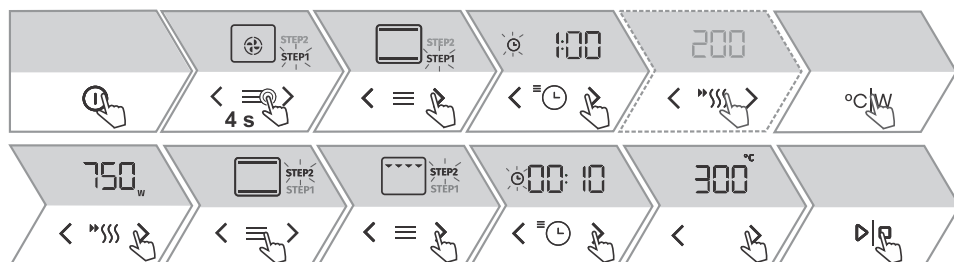
### OSTRZEŻENIE!


Funkcja ta nie jest zalecana do pieczenia żywności, która wymaga wstępnego nagrzania piekarnika.

Łatwo psujące się produkty spożywcze nie powinny pozostawać zbyt długo w piekarniku. Przed użyciem tego trybu należy sprawdzić, czy zegar na urządzeniu pokazuje prawidłowy czas.

## 6.3 Etapowy tryb pieczenia

Funkcja umożliwia pieczenie w dwóch etapach (jeden proces przygotowywania żywności łączy dwa kolejne etapy pieczenia).



1.	<b>1. ETAP</b> Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne ustawienia piekarnika.
2.	Po dłuższym dotknięciu (4 sekundy) przycisku  na wyświetlaczu pojawi się <b>STEP1</b> (pierwszy etap przygotowywania żywności). Ustawić program, temperaturę i czas pieczenia. Można także wybrać szybkie nagrzewanie .



Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

	UWAGA: Aby wybrać tryb mikrofalówki, należy przycisnąć °C W a następnie za pomocą przycisku < lub > ustawić moc (W). Ponownie dotykając przycisku °C W ustawić temperaturę (°C).
3.	<b>2. ETAP</b> Ponownie przyciśnięcie przycisku ≡ spowoduje wywołanie na wyświetlaczu <b>STEP2</b> (drugi etap przygotowywania potraw, pierwszy etap został już ustawiony).
4.	Ustawić program, temperaturę i czas pieczenia. Przed rozpoczęciem pieczenia można wprowadzić zmiany w obu etapach. Dotykając przycisku ≡ można przechodzić między dwoma etapami.
5.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷ ◻ . Piekarnik rozpocznie pracę wg ustawień dla etapu.
6.	Przytrzymując przycisk ≡ przez 5 sekund, wyłącza się pieczenie etapowe.
UWAGA: Jeśli czas trwania etapów nie został ustawiony, na wyświetlaczu miga 00:00.	



## 6.4 Tryb automatyczny



1.	Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne ustawienia piekarnika.
2.	Dotknij przycisku ≡ . Na wyświetlaczu na kilka sekund pojawi się <b>Auto</b> , a następnie pokażą się specjalne tryby pracy. Dotykając < lub > najpierw wybrać tryb (sprawdź tabelę poniżej). Pojawią się wstępnie ustawione wartości. Można zmienić temperaturę i czas trwania.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku ▷ ◻ .
4.	Przygotowanie niektórych potraw zawiera także funkcję szybkiego rozgrzewania. Napis jest całkowicie podświetlony. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się <b>door</b> . Otworzyć drzwiczki i włożyć potrawę. Program automatycznie kontynuuje pieczenie wg wybranych ustawień.






Symbol	Eksploatacja
	<b>PIECZENIE ZAMROŻONEJ ŻYWNOŚCI</b> 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>PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY</b> 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.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploatacja
	<b>TRYB PIECZENIA MIĘSA</b> Do optymalnego przygotowania mięsa. Mięso należy wstępnie obsmażyć ze wszystkich stron na patelni, na rozgrzanym oleju. Taki sposób przygotowania pozwala zachować soczystość mięsa. Nadaje się do takich kawałków mięsa jak pieczeń wołowa, pieczeń z polędwicy, schab itp.
	<b>PIECZENIE INTENSYWNE(AIR FRY)</b> 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).

## 6.5 Programy automatyczne



1.	Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne ustawienia piekarnika.
2.	Po dwukrotnym dotknięciu  na wyświetlaczu na parę sekund pojawi się <b>ProG</b> , a następnie programy automatyczne. Dotykając  lub  wybrać program (sprawdź tabelę poniżej). Wybór potwierdzić poprzez  . Urządzenie, uwzględniając wybraną potrawę, sugeruje optymalny sposób pieczenia, temperaturę i czas trwania przygotowywania. W niektórych programach możliwe jest ustawienie wagi potrawy.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć przycisku  .

Symbol	Nazwa programu	wyposażenie	Poziom	Wstępne nagrzewanie	Obracanie
Pr01	<b>kruche ciastka</b>	plytka blacha	2	tak	nie
Pr02	<b>babeczki</b>	plytka blacha	2	tak	nie
Pr03	<b>Biszkopt</b>	forma na ruszcie	1	tak	nie
Pr04	<b>ciasta drożdżowe</b>	plytka blacha	2	tak	nie
Pr05	<b>ciasto francuskie</b>	plytka blacha	2	tak	nie
Pr06	<b>szarlotka</b>	forma na ruszcie	2	nie	nie
Pr07	<b>strucla jabłkowa</b>	plytka blacha	2	nie	nie
Pr08	<b>suflet czekoladowy</b>	forma na ruszcie	2	tak	nie

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.



Symbol	Nazwa programu	wyposażenie	Poziom	Wstępne nagrzewanie	Obracanie
Pr09	wyrastanie ciasta	plytka blacha	1	nie	nie
Pr10	chleb	plytka blacha	1	nie	nie
Pr11	Pieczeń wieprzowa	mniejsza forma na ruszcie	1	nie	nie
Pr12	zapiekane ziemniaki	szklana blacha	1	nie	nie
Pr13	drób- w całości	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	2	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr14	drób – mniejsze kawałki	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	2	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr15	pieczeń z mięsa mielonego	forma na ruszcie	1	nie	nie
Pr16	pieczony kotlet wołowy	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	3	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr17	mięso – wolne pieczenie	mniejsza forma na ruszcie	1	nie	nie
Pr18	pieczona ryba	ruszt z blachą do zbierania tłuszczu	3	nie	po upływie 2/3 czasu pieczenia
Pr19	pieczone ziemniaki - talarki	uniwersalna, głęboka blacha	2	nie	nie
Pr20	prażona kukurydza	szklana blacha	1	nie	nie
Pr21	lasagne	forma na ruszcie	1	nie	nie
Pr22	pizza	plytka blacha	1	tak	nie





## 6.6 Wybór dodatkowych funkcji/dodatków



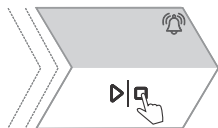
1. Włącz urządzenie. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne ustawienia piekarnika.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

2.	Po kilkukrotnym dotknięciu  na wyświetlaczu na parę sekund pojawi się <b>Othr</b> , a następnie dodatkowe funkcje. Dotykając przycisku < lub > wybrać funkcję (sprawdź tabelę poniżej). Pojawią się wstępnie ustawione wartości. Niektóre funkcje umożliwiają ustawienie temperatury i czasu trwania.
3.	Aby rozpocząć pieczenie, dotknąć  .

Symbol	Eksploatacja
	<b>Rozmrażanie</b> Funkcja używana jest do powolnego rozmrażania żywności (tortów, ciast, ciastek, chleba i bułek oraz głęboko mrożonych owoców). W połowie czasu rozmrażania fragmenty żywności trzeba przewrócić na drugą stronę, przemieszczać, a w przypadku, gdy uległy zmrożeniu - rozdzielić je.
	<b>Ogrzewanie</b> Używane do podtrzymywania ciepłoty przygotowanych potraw. Określić można temperaturę.
	<b>Podgrzewanie talerzy</b> Program ten służy do podgrzewania elementów zastawy (talerzy, filiżanek) przed podaniem w nich żywności, tak by utrzymać jej ciepłotę przez dłuższy czas. Określić można temperaturę.
	<b>Steam Clean</b> Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku (patrz rozdział 11.1 <i>Czyszczenie piekarnika (Steam Clean)</i> ).

## 7. Uruchamianie procesu pieczenia



Pieczenie uruchomić poprzez dłuższe przytrzymanie przycisku  .

Dopóki piekarnik nie osiągnie żądanej temperatury, na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się aktualna i ustawiona temperatura. Symbol temperatury najpierw miga, a po osiągnięciu ustawionej temperatury - gaśnie i rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy.

W czasie pieczenia można zmienić tryb, temperaturę, moc pracy oraz funkcje czasowe.

### 7.1 Dodatkowe zapiekanie

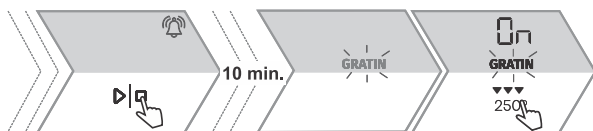
Funkcji tej używa się w ostatniej fazie, kiedy do potrawy dodaje się sosu/polewy lub gdy chce się dodatkowo zapiec jej powierzchnię. Podczas zapiekania na potrawie tworzy się chrupiąca, złoto-żółta skórka, która chroni przed wysuszeniem, a jednocześnie nadaje ładniejszy wygląd oraz lepszy smak.



### OSTRZEŻENIE!

Należy kontrolować pieczenie. Gdy włączona jest funkcja zapiekania, piekarnik osiąga wysoką temperaturę.

Funkcja zapiekania działa najwyżej. 15 minut, potem piekarnik się wyłączy.



1.	W czasie pieczenia dotknąć $\nabla\nabla\nabla$ $250^{\circ}$ . Symbol <b>GRATIN</b> podświetli się, a na wyświetlaczu pojawi się On.
2.	<b>Tę funkcję można również wyłączyć podczas pieczenia.</b> -Dotknąć $\nabla\nabla\nabla$ $250^{\circ}$ , symbol <b>GRATIN</b> na wyświetlaczu zgaśnie, pieczenie jest kontynuowane zgodnie z wybranymi ustawieniami. -Wyłączyć pieczenie dotykając $\triangleright \square$ .

## 8. Koniec pieczenia i wyłączenie piekarnika.



Operację można przerwać, dotykając przycisku  $\triangleright|\square$ . Na wyświetlaczu pojawi się **End** i osiągnięty czas trwania pieczenia. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.



### INFORMACJA!

Po zakończonej operacji zostaną przerwane i usunięte wszystkie ustawienia czasu, oprócz alarmu. Na zegarze pojawi się czas bieżący. Wentylator chłodzący działa jeszcze przez jakiś czas.

Po zakończonym użytkowaniu piekarnika, w kanale/rowku do zbierania kondensatu może zgromadzić się woda. Kanał oczyścić szmatką lub gąbką.



## 9. WYBÓR USTAWIENÍ OGÓLNYCH





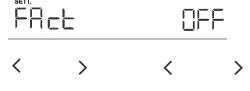
### OSTRZEŻENIE!

W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej lub po wyłączeniu urządzenia, wszystkie dodatkowe ustawienia zostaną zachowane przez najwyżej kilka minut. Po upływie tego czasu wszystkie ustawienia, z wyjątkiem sygnału dźwiękowego, powrócą do ustawień podstawowych.



1.		Po kilkakrotnym dotknięciu  na wyświetlaczu na parę sekund pojawi się <b>SEtt</b> , a następnie menu ustawień ogólnych. Ustawienia można przeglądać za pomocą przycisku < lub > .
2.		Na wyświetlaczu pokazany jest napis <b>CLoc</b> . Aby ustawić godzinę, należy dotknąć  . Wybrać 12- lub 24-godzinny format czasowy i ustawić godzinę. Wybór potwierdzić ponownie dotykając przycisku  .
UWAGA: Wybrane ustawienie można edytować za pomocą przycisku < lub > .		
3.		<b>Jakość sygnału dźwiękowego</b> Na wyświetlaczu ukaże się <b>Vol</b> . Można wybrać jeden z czterech stopni jakości (bez kreski – wyłączenie (OFF), jedna, dwie lub trzy kreski).
4.		<b>Jasność wyświetlacza</b> Wybrać ustawienie <b>brht</b> . Można wybrać jeden z trzech możliwych poziomów jasności wyświetlacza (jedna, dwie lub trzy kreski).
5.		<b>Wyświetlacz – tryb nocny</b> Funkcja, która w godzinach nocnych (od 20:00 do 6:00) automatycznie zmniejsza oświetlenie na mniej intensywne, wyłącza wyświetlanie czasu bieżącego oraz sygnały dźwiękowe. Wybrać ustawienie <b>nGht</b> . Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).
6.		<b>Stan gotowości</b> To funkcja, umożliwiająca włączenie lub wyłączenie wyświetlania aktualnego czasu. Wybrać ustawienie <b>hi dE</b> . Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

7.		<p><b>Automatyczne szybkie rozgrzewanie</b>          Funkcja umożliwia automatyczne dodanie funkcji szybkiego podgrzewania do programów, które na to pozwalają. Wybrać ustawienie <b>Prht</b>. Wybrać włączenie (On) lub wyłączenie (OFF).</p>
8.		<p><b>Sabbath</b>          Funkcja Sabbath umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączania piekarnika. Wybrać ustawienie <b>SAbb</b>. Ustawić czas trwania (od 24 do 72 godzin) i temperaturę. Dotknięcie przycisku <math>\triangleright </math> rozpocznie odliczanie czasu. Na wyświetlaczu ukaże się napis <b>SAbb</b>. Wszystkie dźwięki i funkcje są wyłączone, poza przyciskiem <math>\text{ⓘ}</math>.          UWAGA: W przypadku przerwy w dostawie prądu funkcja Sabbath zostanie przerwana i piekarnik powróci do pierwotnych ustawień.</p>
9.		<p><b>Ustawienia fabryczne</b>          Funkcja umożliwia przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia. Na wyświetlaczu ukaże się napis <b>FAct</b>. Przytrzymać <math>\triangleright </math> tak długo, aż kreska pod napisem podświetli się do końca.</p>
<p>Aby wyjść z menu ustawień ogólnych, należy dotknąć <math>\equiv</math>.</p>		

## 9.1 Blokada przycisków



1.	<p>Po długim dotknięciu (6 sekund) <math>\triangleright </math> na wyświetlaczu pojawi się symbol <b>Loc</b> oznaczający blokadę przycisków.          Po ponownym długim dotknięciu przycisku <math>\triangleright </math> blokada zostanie wyłączona.</p>
----	--

- Jeżeli blokada zostanie włączona, kiedy nie jest ustawiona żadna funkcja programatora czasowego (jedynie wyświetlanie aktualnej godziny), piekarnik nie będzie działał.
- Jeżeli blokada zostanie włączona po ustawieniu którejkolwiek z funkcji programatora czasowego, piekarnik będzie działał normalnie i nie będzie możliwa zmiana ustawień.
- Gdy klawisze są zablokowane, nie można zmieniać trybów pieczenia ani dodatkowych funkcji. Można wyłączyć tylko pieczenie.
- Przyciski będą zablokowane również po wyłączeniu piekarnika. Aby wybrać nowy system, najpierw wyłączona musi zostać blokada.

# 10. Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia

## Wyposażenie:

- Wyposażenie powinno być wykonane z materiałów żaroodpornych i nieodbijających ciepła (dołączone blachy, naczynia emaliowane) i ze szkła żaroodpornego). Jasne materiały (stal szlachetna czy aluminium) odbijają ciepło, dlatego żywność jest w nich słabiej poddawana obróbce cieplnej.
- Blachy zawsze należy wsuwać do końca komory piekarnika. Podczas pieczenia z wykorzystaniem rusztu, blachy należy zawsze stawiać na jego środku.
- Nie należy stawiać blach bezpośrednio na spodzie piekarnika.
- Głębokiej blachy podczas pieczenia nie należy wkładać na 1. prowadnicę.
- Spód piekarnika oraz ruszt nie powinny być przykryte folią aluminiową.
- Formy należy zawsze stawiać na ruszcie.
- Podczas pieczenia na różnych poziomach głęboką blachę należy zawsze włożyć na niższy poziom.
- Przed wykorzystaniem papieru do pieczenia należy sprawdzić, czy nadaje się on do użycia w wysokich temperaturach. Papier należy zawsze odpowiednio przyciąć. Jego użycie zapobiega przywieraniu żywności do blachy i umożliwia jej łatwiejsze wyjęcie z formy.
- Podczas pieczenia bezpośrednio na ruszcie należy poziom niżej wstawić głęboką blachę, na którą ściekać będzie tłuszcz.

## Przygotowywanie potraw:

- Aby zoptymalizować proces przygotowywania żywności, zaleca się przestrzeganie wytycznych zawartych w tabeli przygotowywania żywności. W tym celu powinno się wybrać niższą podaną temperaturę oraz najkrótszy podany czas pieczenia, sprawdzić końcowy efekt i po zakończonym pieczeniu, jeśli to potrzebne, dostosować ustawienia.
- Piekąc według przepisów ze starych książek kucharskich, należy używać programu dolnej i górnej grzałki (kласyka) oraz o 10°C niższej temperatury, niż tej podanej w przepisie.
- Podczas pieczenia większych porcji mięsa lub ciast o większej zawartości wody, w piekarniku gromadzi się para, która może powodować powstanie kondensatu na drzwiczkach piekarnika. Jest to normalne zjawisko, które nie ma wpływu na funkcjonowanie urządzenia. Po zakończonym pieczeniu należy starannie wytrzeć drzwiczki oraz szybę w drzwiczkach.

## Wydajność energetyczna


























- Piekarnik rozgrzewać tylko wtedy, gdy wymaga tego przepis albo tabelka w tej instrukcji. Jeżeli używana jest funkcja szybkiego nagrzewania, nie należy umieszczać potrawy w piekarniku, zanim będzie on całkowicie ogrzany, chyba że instrukcje mówią inaczej. Ogrzewanie pustego piekarnika zużywa dużo energii, dlatego jeżeli jest to możliwe, zaleca się przygotowywanie większej liczby potraw jedna po drugiej lub pieczenie większej liczby potraw na raz.
- Podczas pieczenia z piekarnika należy usunąć niepotrzebne wyposażenie.
- Jeśli nie jest to konieczne, podczas pieczenia nie należy otwierać drzwiczek piekarnika.
- W przypadku dłuższych programów pieczenia piekarnik można wyłączyć 10 minut przed końcem, aby wykorzystać do dopieczenia ciepło resztkowe.

## Korzystanie z mikrofalówki

- Należy używać odpowiednich naczyń (szklanych, ceramicznych itp.)
- Należy używać odpowiednich naczyń (szklanych, ceramicznych itp.) Do naczynia należy dodać 1 łyżkę wody na 100 g żywności.
- W czasie rozmrażania żywność należy mieszać lub obracać.

## 10.1 Tabela pieczenia

UWAGA: Potrawy, które wymagają wstępnego ogrzewania piekarnika, zaznaczone są w tabeli jedną gwiazdką \* . A potrawy, którym wystarcza 5-minutowe ogrzewanie wstępne – dwiema gwiazdkami \*\* . W tym przypadku nie należy używać trybu szybkiego nagrzewania.

Potrawa			 °C/W	 min
<b>CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE</b>				
<b>ciasta w formach</b>				
Biskopt	1	 ECO	190-210	30-50
ciasto z nadzieniem	1		170-180	60-80
babka markurkowa	1		160-170	30-40
baba drożdżowa	1		170-180	50-60
tarta	2		170-190	40-50
brownie	2		170-180 *	25-35
<b>ciasto w blasze</b>				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, mrożony	2		200-210	45-60
rolada biskoptowa	2		170-180	15-25
buchty	1		180-190	30-40
<b>drobne wypieki</b>				
babeczki	2		160-170 *	20-35
babeczki, dwa poziomy	2, 3		140-150 *	25-45
ciasta drożdżowe	2		190-200	20-30
ciasta drożdżowe, 2 poziomy	2, 3		170-180	20-30
ciasto francuskie	2	 ECO	200-220	25-45
ciasto francuskie, 2 poziomy	2, 3		160-170	20-30
<b>ciastka</b>				
krucho ciastka	2		140-150 *	25-40
krucho ciastka, 2 poziomy	2, 3		140-150 *	30-45
ciastka	2	 ECO	180-190	20-30
ciastka, 2 poziomy	2, 3		160-170 *	15-25
ciastka bezowe	2		80	120-140

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa				
ciastka bezowe, 2 poziomy	2, 3		70	120-140
makaroniki	2		140	13-18
makaroniki, 2 poziomy	2, 3		140	15-20
<b>chleb</b>				
wyrastanie ciasta	2		35-40	30
chleb na blasze	1		190-200	50-60
chleb w formie	1		190-200	30-45
plaski chleb (foccacia)	2		210-220 *	25-35
świeże bułki	2		190-200 *	20-30
tosty	4		240 *	0,5-3
bagietki	3		240 *	2-5
<b>pizza i pozostałe potrawy</b>				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 poziomy	2, 3		210-220 *	30-40
pizza mrożona	2		210-230	10-20
pizza mrożona, 2 poziomy	2, 3		200-220	15-25
tarta na słono, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
<b>MIĘSO</b>				
<b>wołowina i cielęcina</b>				
pieczeń wołowa (połędwica, rostbef), 1,5 kg	1		160-180	130-160
duszona wołowina, 1,5 kg	1		190-210	90-110
połędwica, średnio wypieczona, 1 kg	2		170-190 *	40-60
pieczeń wołowa, wolno pieczenie	1		120-140 *	250-300
kotlety wołowe, dobrze wypieczone, 4 cm grubości	3		200-220	25-35
burgery, 3 cm grubości	3		240	20-35
pieczeń cielęcą, 1,5 kg	2		180-200	100-120
<b>wieprzowina</b>				

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C/w	min
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	1	ECO	200-210	120-170
pieczeń wieprzowa, łopatka, 1,5 kg	1		180-200	140-170
filet wieprzowy, 400 g	1		80-100 *	80-100
pieczeń wieprzowa, wolne pieczenia	1		100-120 *	200-230
żeberka wieprzowe, wolne pieczenie	1		120-140 *	210-240
kotlety wieprzowe, 3 cm grubości	13		220-230	20-30
<b>drób</b>				
drób, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
drób faszerowany, 1,5 kg	1		170-190	100-120
drób, piersi	2		190-210	50-60
udka kurczaka	1		190-200/600	20-30
skrzydełka kurczaka	2		210-220	20-35
piersi drobiowe, wolne pieczenie	2		100-120 *	60-90
<b>potrawy mięsne</b>				
pieczeń z mięsa mielonego, 1 kg	2		170-190	75-90
kielbasy pieczone, z rusztu	3		230 **	8-15
<b>RYBY I POTRAWY MORSKIE</b>				
ryba w całości, 350 g	3		230-240/360	12-17
filet z ryby, 1 cm grubości	3		220-230	8-12
kotlet z ryby, 2 cm grubości	3		220-230	10-15
przegrzebki	3		230 *	5-10
krewetki	3		230 *	3-10
<b>WARZYWA</b>				
pieczone ziemniaki, talarki	3		210-220 *	35-45
pieczone ziemniaki, połówki	2		200-210/360	30-40
faszerowane ziemniaki (w mundurkach)	3		190-200	30-40
frytki, domowej roboty	2		210-220/360	25-35
mieszanka warzyw, cząstki	3		190-200	30-40

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C/w	⊖ min
warzywa faszerowane	3		190-200	30-40
gotowane warzywa	1		600-750	10-20
<b>PRODUKTY MROŻONE</b>				
frytki	3		200-210	25-35
frytki, 2 poziomy	2, 3		200-210	35-45
nuggetsy	2		210-220 *	15-20
rybie paluszki	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
warzywa w kawałkach	2		190-200	20-30
francuskie rogaliki	2		170-180	18-23
<b>ZAPIEKANKI, SUFLETY I POTRAWY ZAPIEKANE</b>				
zapiekanka z ziemniaków	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
słodka zapiekanka	1		750	15-25
słodki suflet	2		180 *	15-20
potrawy zapiekane	2		170-190	30-45
tortille z nadzieniem, enchiladas	2		180-200	20-35
grillowany ser	3		240 **	6-9
<b>POZOSTAŁE</b>				
prażona kukurydza	1		1000	3-4
pasteryzacja	2		180	30
sterylizacja	2		1000	2
gotowanie w kąpeli wodnej	1		150-170 *	/
podgrzewanie potraw	1		600	/
podgrzewanie naczyń	2		75	15
rozmrażanie	1		90-180	/

# 11. Konserwacja i czyszczenie



## **OSTRZEŻENIE!**

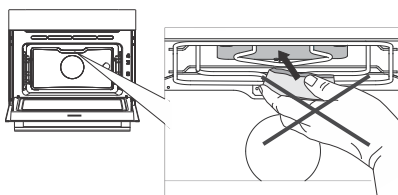
Upewnić się, że urządzenie zostało wyłączone z prądu, i poczekać aż urządzenie ostygnie.

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

**Drzwiczki urządzenia: są przymocowane do urządzenia i nie wolno ich zdejmować. Nie wolno także demontować lub wykonywać jakichkolwiek innych zabiegów na drzwiczkach.**

- Wewnętrzna część piekarnika i blachy powleczone są specjalną emalią o gładkiej i wytrzymałej powierzchni, która ułatwia 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.
- Nie wolno używać agresywnych i szorstkich środków czystości (szorstkich gąbek i środków, odrdzewiaczy i odplamiaczy, skrobaków do płyt szklano-ceramicznych).
- Resztki żywności (tłuszcz, cukry, węglowodany) mogą zapalić się podczas pieczenia, dlatego należy przed każdym użyciem usunąć większy brud z wnętrza piekarnika oraz z wyposażenia.
- Wyposażenie piekarnika można myć w zmywarce.

<b>Zewnętrzna część urządzenia</b>	Przy pomocy ciepłej wody z płynem oraz miękkiej szmatki usunąć brud oraz wytrzeć powierzchnię do sucha.
<b>Wnętrze urządzenia</b>	Do czyszczenia większego brudu używać zwykłych środków czystości przeznaczonych do piekarnika. Po ich użyciu należy urządzenie starannie wytrzeć mokrą szmatką, aby usunąć resztki środków czystości.
<b>Wyposażenie i prowadnice</b>	Czyścić ciepłą wodą z płynem i wilgotną szmatką. W przypadku większych zabrudzeń zalecane jest wcześniejsze namoczenie oraz użycie szczotki.
Jeśli efekty nie są zadowalające, należy powtórzyć procedurę czyszczenia.	



Do czyszczenia górnej ścianki piekarnika nigdy nie używać agresywnych środków czyszczących, środków czyszczących i gąbek o właściwościach ściernych, wybiacaczy płam i preparatów usuwających rdzę, itp.



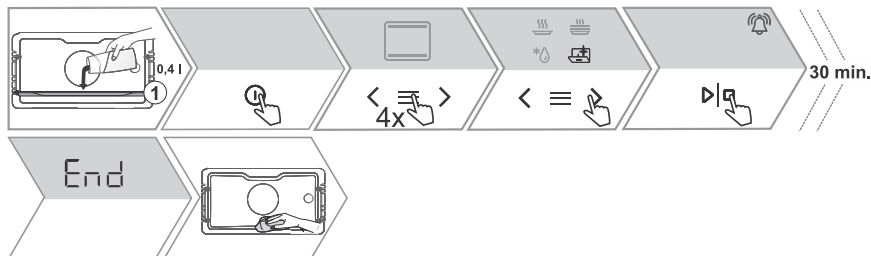
## 11.1 Czyszczenie piekarnika (Steam Clean)

Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku.

Przynosi najlepsze efekty, gdy jest stosowany regularnie, po każdym pieczeniu.

Przed każdym uruchomieniem programu czyszczącego należy usunąć większy brud oraz pozostałości jedzenia z piekarnika.

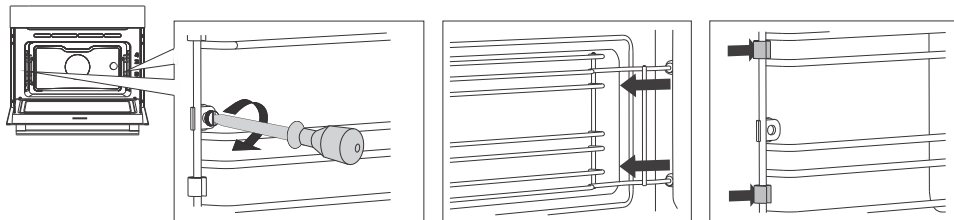
**⚠ OSTRZEŻENIE!**  
Programu Steam clean należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest całkowicie wystudzony.



1.	Szklaną blachę umieścić w pierwszej prowadnicy włączyć do niej 0,4 l ciepłej wody.
2.	Włączyć urządzenie. Po kilkukrotnym dotknięciu ≡ na wyświetlaczu pojawią się dodatkowe funkcje. Dotykając < lub > wybrać funkcję . Pojawią się wstępnie ustawione wartości.
3.	Program trwa 8 min. Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się napis <b>End</b> .
4.	Po zakończeniu programu ostrożnie wyjąć blachę używając rękawic ochronnych (może być w niej jeszcze trochę wody). Plamy wytrzeć mokrą szmatką i wodą z płynem. Po zakończeniu czyszczenia urządzenie należy dokładnie wytrzeć wilgotną szmatką, aby usunąć pozostałości środków czyszczących. Jeśli czyszczenie nie zakończy się pomyślnie (w przypadku brudu szczególnie trudnego do usunięcia), powtórzyć je.

## 11.2 Zdejmowanie prowadnic drabinkowych

**💡 INFORMACJA!**  
Podczas zdejmowania prowadnic należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki.



1.	Odkręcić śrubę za pomocą śrubokrętu.
2.	Prowadnice wyjąć z dziurek na tylnej ścianie.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

UWAGA: Należy uważać, by w trakcie czyszczenia przewodnic nie zgubić przekładek z przewodnic drabinkowych. Po czyszczeniu należy je ponownie zamontować, by nie doszło do iskrzenia.



### OSTRZEŻENIE!

Śruby na przewodnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.

Przy ponownym montowaniu przewodnic drabinkowych należy uważać, by je zamontować na tę samą stronę, z której zostały zdjęte.

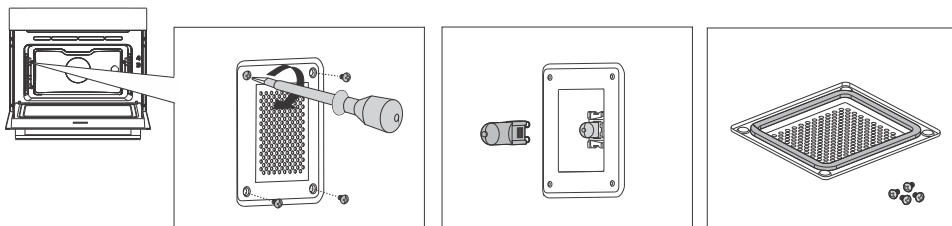
## 11.3 Wymiana żarówki

Żarówka jest materiałem eksploatacyjnym i nie jest objęta gwarancją. Przed wymianą żarówki należy wyjąć wyposażenie z piekarnika.

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W

Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej (G).



1. Odkręcić cztery śruby. Osłonę i szybę usunąć.
2. Wyciągnąć żarówkę halogenową i zamontować nową.

UWAGA: Zabezpieczyć się przed chropowatą powierzchnią.

Na osłonie jest uszczelka, której nie wolno zdejmować i która nie powinna odkleić się od osłony.

Musi ona dokładnie przylegać do ścianki kuchenki.

## 12. Rozwiązywanie problemów

**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.
- Niniejszą instrukcję należy przechować do ponownego użytku lub dla następnego właściciela urządzenia.
- Poniżej przedstawiono szereg porad dotyczących usuwania najczęściej występujących problemów.

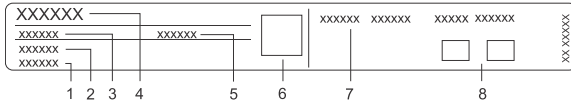
### 12.1 Tabela usterek i błędów

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. 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>Iskrzenie w kuchence</b>	Proszę sprawdzić, czy wszystkie osłony lampek są dobrze przymocowane i czy przewodnice mają zamontowane wszystkie przekładki. Należy sprawdzić, czy przewodnice w urządzeniu są prawidłowo ułożone.

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.

## 12.2 Tabliczka znamionowa – dane urządzenia

Tabliczka znamionowa z podstawowymi danymi o urządzeniu znajduje się na krawędzi piekarnika. Dokładne informacje o typie i modelu można znaleźć również w karcie gwarancyjnej.



1. Numer seryjny
2. model
3. typ
4. Znak towarowy
5. Kod
6. Kod QR (zależy od modelu)
7. Dane techniczne
8. Oznakowanie zgodności

## 13. 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		°C	min	
keksy – na jednym poziomie	plytka blacha	2	140-150*	25-40	
keksy – na jednym poziomie	plytka blacha	2	140-150*	25-40	
keksy – dwupoziomowo	plytka blacha	2, 3	140-150*	30-45	
babeczki – na jednym poziomie	plytka blacha	2	160-170*	20-35	
babeczki – na jednym poziomie	plytka blacha	2	160-170*	20-35	
babeczki – dwupoziomowo	plytka blacha	2, 3	140-150*	25-40	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt	1	160-170*	20-35	
Biszkopt	Okrągła forma metalowa, średnica 26 cm/ruszt	2	160-170*	20-35	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt	1	170-180	60-80	
szarlotka	2 x okrągła metalowa forma, średnica 20 cm/ruszt	2	170-180	60-80	
GRILLOWANIE					
tosty	ruszt	4	240**	0,5-3	
burgery	ruszt + tacka na ściekający tłuszcz	3	240	20-35***	
MIKROFALOWA OBRÓBKA CIEPLNA					
krem jajeczny, 1000 g	naczynie szklane, średnica 25x25 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	360	25-35	
Biszkopt	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	360	15-25	

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

PIECZENIE					
pieczeń z mięsa mielonego, 900 g	szklane naczynie, średnica premer 25x12,5 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	600 360	10 10-15	
rozmrzanie mięsa mielonego, 500 g	szklana blacha	1	180 90	8 13-18	
rozmrzanie malin, 250 g	naczynie szklane, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180	6-9	

PIECZENIE PRZY UŻYCIU TRYBÓW KOMBINOWANYCH						
Potrawa	wyposażenie					
zapekane ziemniaki	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180-190	600	25-40	
tort	okrągłe szklane naczynie, średnica 22 cm, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	180-190	180	17-25	
kurczak 1,2 kg	naczynie szklane, odkryte + szklana blacha do pieczenia	1	210-220	360	45-55	

**Hisense**  
life reimagined



901198-a5

