

Hisense

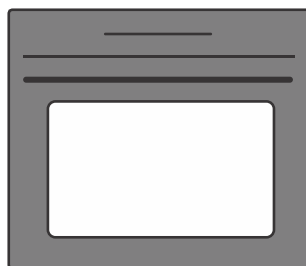
life reimagined

PL

PL

KRÓTKA INSTRUKCJA OBSŁUGI

**KOMBINOWANA
KUCHENKA MIKROFALOWA**



BO4CM



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.

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.

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

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. Powyższe czynności zmniejszają cyrkulację powietrza w piekarniku, utrudniając proces pieczenia i niszczą emaliowaną powłokę.

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.

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 ciepłą żywności, przez co bardzo się nagrzewają.

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 popękania powierzchni. Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

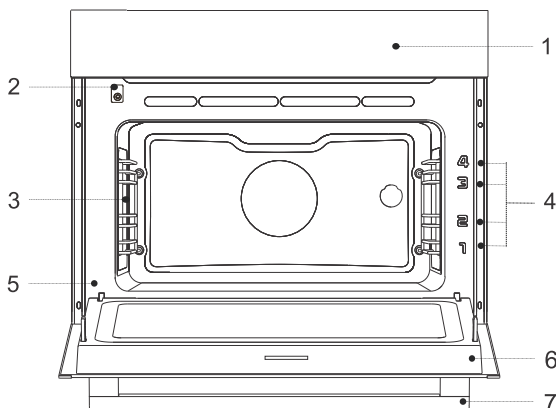
Zawsze czytać i przestrzegać instrukcji podgrzewania w kuchence mikrofalowej podanej na opakowaniu żywności.

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.

3. Opis urządzenia



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

3.1 Wyposażenie piekarnika i akcesoria



OSTRZEŻENIE!

Funkcje i wyposażenie urządzenia są zależne od modelu.

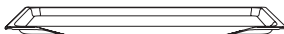
RUSZT



UNIWERSALNA GŁĘBOKA
BLACHA



PŁYTKA BLACHA



SZKLANA BLACHA



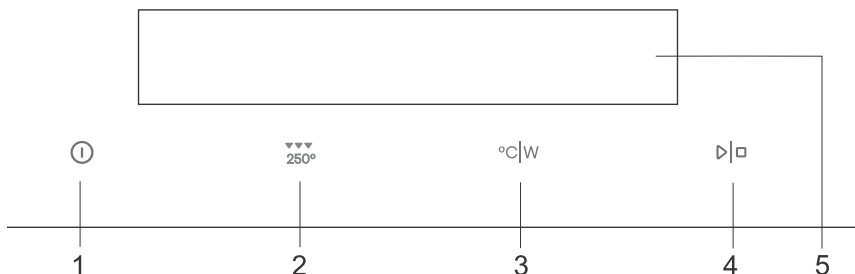
OSTRZEŻENIE!

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

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

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

3.2 Panel sterowania



Przycisk		Eksploracja
1		Włączanie i wyłączanie piekarnika
2		Dodatkowe zapiekanie
3		Ustawienia temperatury i mocy piekarnika
4		Rozruch i zatrzymanie Uruchomienie ustawienia
5	Wyświetlacz pokazujący aktualne ustawienia w piekarniku.	

Legenda skrótu:

Krótkie dotknięcie przycisku – aby potwierdzić ustawienia.	Długie dotknięcie przycisku (5 s) – w celu uzyskania dodatkowych ustawień.	Obracanie pokrętki – przechodzenie między ustawieniami i wyborem ustawień.	Dotknięcie przycisku – aby potwierdzić wybór.
Krok początkowy	Krok pośredni	Czekanie /działanie programu	Krok opcjonalny
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).			

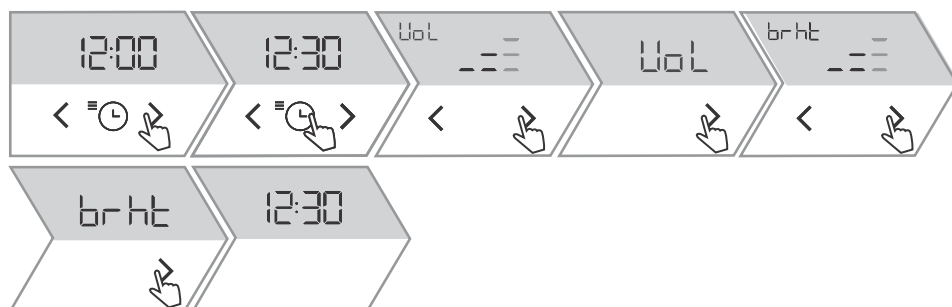
4. Przed pierwszym użyciem

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).

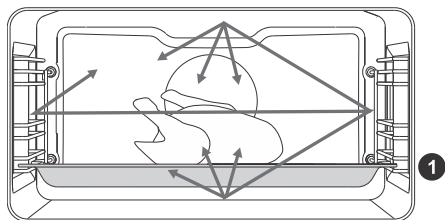
UWAGA: Z piekarnika wydobywa się charakterystyczny »zapach nowości«, dlatego trzeba dobrze wentylować pomieszczenie.

4.1 Pierwsze włączenie

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



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. Częstotliwość takiego promieniowania wynosi 2.450 MHz.

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

6. Korzystanie z piekarnika – wybór ustawień pieczenia

Przycisk	Eksploracja
<	Lewy przycisk wyboru
≡	Przycisk wyboru pieczenia Dotykając przycisku można wybrać:
Pro	A Tryb profesjonalny Pro – umożliwia dowolne ustawienie parametrów pieczenia (tryb pieczenia, temperatura, szybkie podgrzewanie i czas pracy).
Auto	B Tryb automatyczny Auto – specjalne, wstępnie ustawione programy, które można zmieniać.
ProG	C Automatyczne programy ProG (Pr01 do Pr22)
Othr	D Funkcje dodatkowe Othr
SEt	E Ustawienia ogólne SEt
>	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.

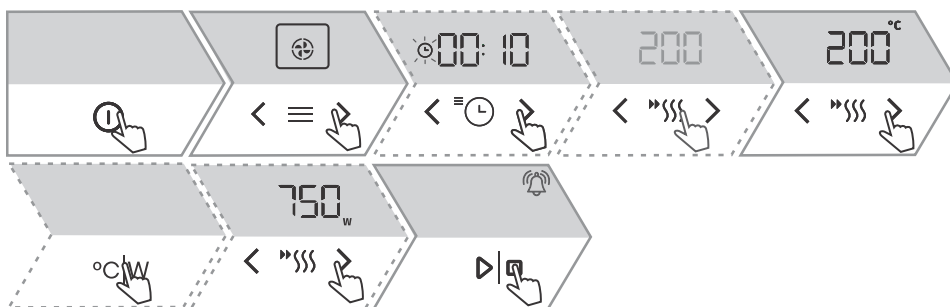
Symbol	Znaczenie
□	Tryby pracy
STEP1	Etapowy tryb pieczenia (STEP1, STEP2)
⌚	Funkcja czasowa – czas pieczenia
⌚	Funkcja czasowa - opóźnione uruchomienie pieczenia
⌚	Alarm
»»»	Szybkie nagrzewanie
GRATIN	Funkcja zapiekania (GRATIN) służąca dodatkowemu przyrumienieniu pod koniec pieczenia.

—— Podświetlona część linii - pokazuje aktualnie wybrane pole od A do E.

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.

Funkcja umożliwia dowolne ustawienie parametrów pieczenia – program pieczenia, temperaturę, szybkie rozgrzewanie oraz czas pracy piekarnika.



- funkcje czasowe (sprawdź rozdział 6.2 *Funkcje programatora czasowego*)
- etapowy tryb pieczenia (sprawdź rozdział 6.3 *Etapowy tryb pieczenia*)
- zapiekanie (sprawdź rozdział 7.1 *Dodatkowe zapiekanie*)

Symbol	Eksploatacja
	GORĄCE POWIETRZE 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.
	PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY 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.
	PIECZENIE INTENSYWNE 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).

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksplotacja
	GRILL Z TERMOOBIEGIEM 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.
	PIECZENIE TURBO 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.
	DUŻY GRILL 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.
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Służy do tradycyjnego pieczenia żywności na jednym poziomie, przygotowywania sufletów oraz pieczenia w niskich temperaturach (wolne pieczenie).
	DELIKATNE PIECZENIE Służy do łagodnego i kontrolowanego pieczenia delikatnych potraw (miękkie kawałki mięsa) oraz pieczenia ciast o chrupiącym spodzie.
	GÓRNA I DOLNA GRZAŁKA Z WENTYLATOREM Służy do równomiernego pieczenia żywności na jednym poziomie oraz do przygotowywania sufletów.
	DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM Służy do pieczenia drobiu oraz grillowania większych kawałków mięsa.
	DUŻY GRILL I DOLNA GRZAŁKA Służy do przyspieszonego pieczenia na jednym poziomie oraz sprawia, że powierzchnia ciast jest chrupiąca.
	GRILL Z DOLNĄ GRZAŁKĄ I WENTYLATOREM Służy do przygotowywania wypieków drożdżowych, wszystkich rodzajów chleba oraz do pasteryzacji.
	MIKROFALE Tryb przeznaczony do szybkiego podgrzewania, rozmrażania i gotowania żywności.
	GORĄCE POWIETRZE I MIKROFALE Termoobieg umożliwia lepszy przepływ powietrza wokół mięsa lub ciasta, wysusza ich powierzchnię i sprawia, że skórka jest grubsza. Mikrofales pełnią funkcję wspomaganie systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności. Służy do przyspieszonego pieczenia mięsa, ciast i warzyw.
	DUŻY GRILL Z WENTYLATOREM I MIKROFALAMI Służy do pieczenia drobiu, ryb oraz grillowania większych kawałków mięsa. Mikrofales pełnią funkcję wspomaganie systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksplatacja
	SYSTEM KLASYCZNY Z WENTYLATOREM I MIKROFALAMI Do szybszego pieczenia dań zapiekanych. Mikrofałe pełnią funkcję wspomagania systemu i przyspieszają czas przygotowania żywności.
	PIECZENIE INTENSYWNE ZA POMOCĄ MIKROFAL 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.
 ECO	ECO (WOLNE PIECZENIE) ¹⁾ 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 Dodatkowe zapiekanie).	

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

Moc mikrofali

Moc	Eksplatacja
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	Eksplatacja
	Czas trwania pieczenia	W tym trybie określa się czas pracy piekarnika.
	Alarm	Alarm działa niezależnie od pracy piekarnika. Po upływie ustawionego czasu urządzenie nie włączy lub nie wyłączy się automatycznie.
	Opóźnione działanie	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



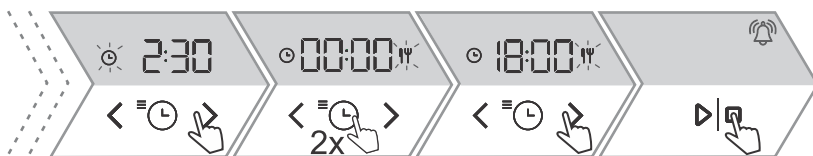
Ustawianie minutnika



Ustawianie opóźnionego startu

Przykład:

Aktualny czas: 12.00; Czas pieczenia: 2 godziny 30 minut; Koniec pieczenia: o 18.00



INFORMACJA!

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



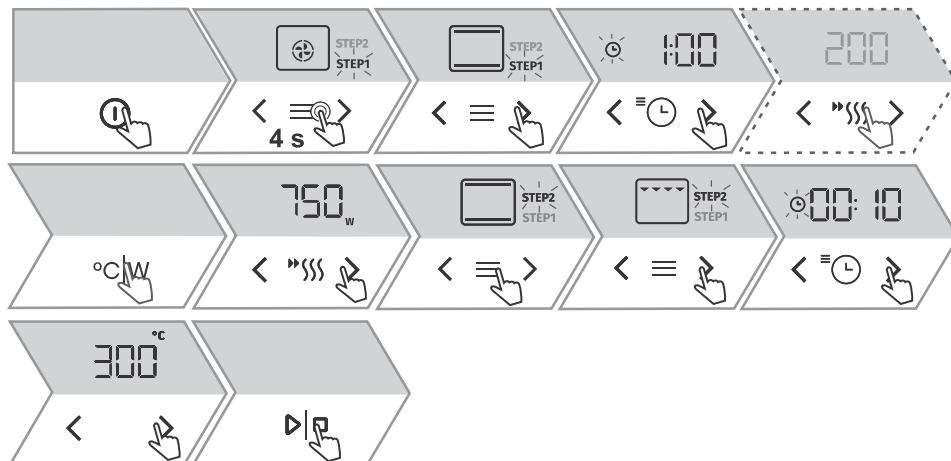
OSTRZEŻENIE!

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

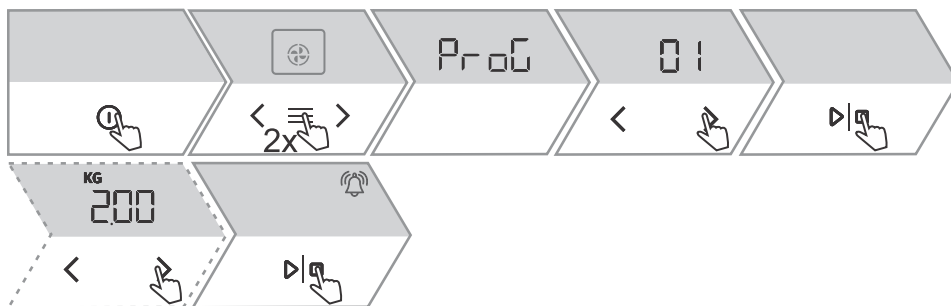
Funkcja umożliwia pieczenie w dwóch etapach (jeden proces przygotowywania żywności łączy dwa kolejne etapy pieczenia).



Przytrzymując przycisk przez cztery sekundy, wyłącza się pieczenie etapowe.

6.4 Tryb automatyczny

W tym trybie można wybierać między specjalnymi programami.



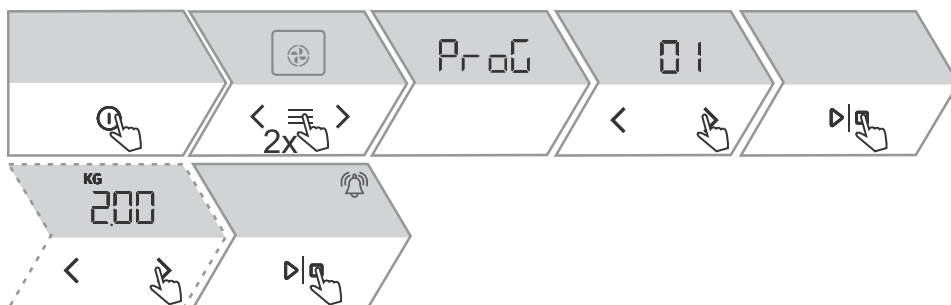
Symbol	Eksplatacja
	PIECZENIE ZAMROŻONEJ ŻYWNOŚCI Umożliwia pieczenie zamrożonej żywności w krótszym czasie, bez wcześniejszego nagrzewania. Znajduje zastosowanie przy gotowych produktach mrożonych (pieczywo, rogaliki, lasagne, frytki, nuggetsy), mięsie i warzywach.
	PROGRAM DO PIECZENIA PIZZY Służy do pieczenia pizzy oraz ciast o większej zawartości wody. Stosuje się, jeśli potrawa ma być szybko upieczona i chrupiąca, piecze się na jednym poziomie.
	TRYB PIECZENIA MIĘSA

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Symbol	Eksploracja
	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.
	AIR FRY 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

W trybie automatycznym można wybierać różne automatyczne programy (urządzenie, uwzględniając wybraną potrawę, sugeruje optymalny sposób pieczenia, temperaturę i czas trwania przygotowywania.

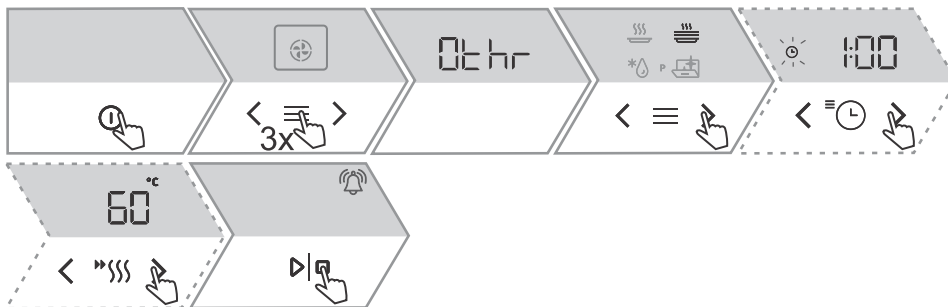


Symbol	Nazwa programu	Symbol	Nazwa programu
Pr01	kruche ciastka	Pr12	zapekane ziemniaki
Pr02	babeczki	Pr13	drób- w całości
Pr03	Biskopt	Pr14	drób – mniejsze kawałki
Pr04	ciasta drożdżowe	Pr15	pieczeń z mięsa mielonego
Pr05	ciasto francuskie	Pr16	pieczony kotlet wołowy
Pr06	szarlotka	Pr17	mięso – wolne pieczenie
Pr07	strucla jabłkowa	Pr18	pieczona ryba
Pr08	suflet czekoladowy	Pr19	pieczone ziemniaki - talarki
Pr09	wyrastanie ciasta	Pr20	prażona kukurydza
Pr10	chleb	Pr21	lasagne
Pr11	Pieczeń wieprzowa	Pr22	pizza

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

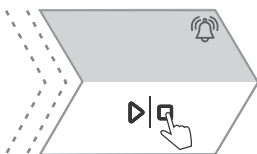


6.6 Wybór dodatkowych funkcji/dodatków



Symbol	Eksploatacja
	Rozmrażanie 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.
	Ogrzewanie Używane do podtrzymywania ciepłoty przygotowanych potraw. Określić można temperaturę.
	Podgrzewanie talerzy 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.
	Steam Clean Program umożliwia łatwiejsze usuwanie plam w piekarniku (patrz rozdział 10.1 <i>Czyszczenie piekarnika (Steam Clean)</i>).

7. Uruchamianie procesu pieczenia



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.

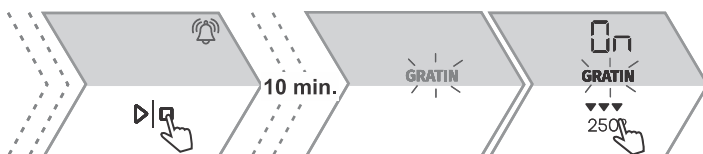
7.1 Dodatkowe zapiekanie

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!**

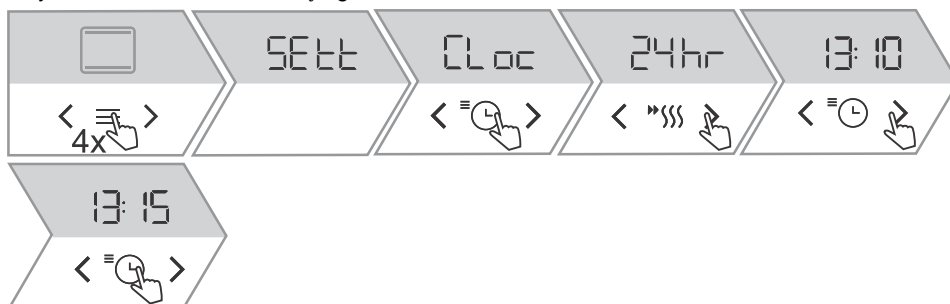
Należy kontrolować pieczenie. Gdy włączona jest funkcja zapiekania, piekarnik osiąga wysoką temperaturę.

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



8. WYBÓR USTAWIEŃ OGÓLNYCH

Przykład ustawienia czasu bieżącego:



Przykład ustawienia głośności sygnału:

**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.

CLoc	Aktualny czas
Vol	Głośność sygnałów
brht	Jasność wyświetlacza
nGht	Tryb wyświetlania nocnego - funkcja ta automatycznie zmniejsza stopień intensywności oświetlenia w godzinach nocnych (między 20.00 i 6.00).
hidE	Stan gotowości - to funkcja, umożliwiająca włączenie lub wyłączenie wyświetlania aktualnego czasu.

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Prht	Automatyczne szybkie rozgrzewanie - funkcja umożliwia automatyczne dodanie funkcji szybkiego podgrzewania do programów, które na to pozwalają.
SAbb	Sabbath - funkcja umożliwia podtrzymanie ciepłoty potrawy w piekarniku bez konieczności włączania i wyłączania piekarnika.
FAct	Ustawienia fabryczne - Należy wybrać rES , aby powrócić do ustawień fabrycznych oraz potwierdzić dłuższym przytrzymaniem przycisku start / stop, aż do zniknięcia wszystkich oświetlonych kresek.
Aby wyjść z menu funkcji dodatkowych, dotknąć przycisku  .	

8.1 Blokada przycisków



9. 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
Biszkopt	1	 ECO	190-210	30-50
ciasto z nadzieniem	1		170-180	60-80
strudel	2		170-180	55-65
babeczki	2		160-170 *	20-35
ciasta drożdżowe	2		190-200	20-30
ciasto francuskie	2	 ECO	200-220	25-45
kruche ciastka	2		140-150 *	25-40
ciastka	2	 ECO	180-190	20-30
chleb na blasze	1		190-200	50-60
chleb w formie	1		190-200	30-45
świeże bułki	2		190-200 *	20-30
bagietki	3		240 *	2-5
pizza	1		275 *	10-17

Ciąg dalszy tabeli z poprzedniej strony.

Potrawa			°C/W	min
pieczeń wołowa (polędwica, rostbif), 1,5 kg	1		160-180	130-160
pieczeń wieprzowa, schab, 1,5 kg	1	ECO	200-210	120-170
drób, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
skrzydełka kurczaka	2		210-220	20-35
ryba w całości, 350 g	3		230-240/360	12-17
pieczone ziemniaki, talarki	3		210-220 *	35-45
frytki	3		200-210	25-35
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
słodka zapiekanka	1		750	15-25
pasteryzacja	2		180	30
podgrzewanie potraw	1		600	/
podgrzewanie naczyń	2		75	15

10. 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.

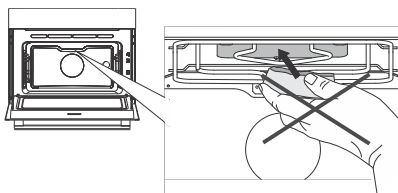


OSTRZEŻENIE!

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.

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



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

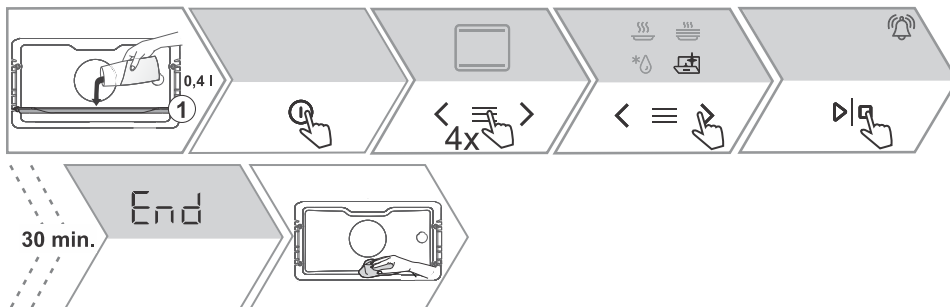
10.1 Czyszczenie piekarnika (Steam Clean)



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.

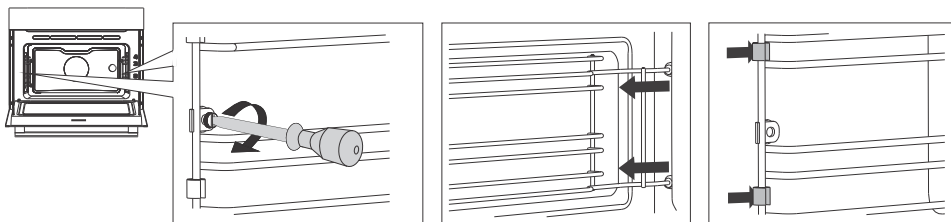


10.2 Zdejmowanie prowadnic drabinkowych



INFORMACJA!

Podczas zdejmowania prowadnic należy uważać, aby nie uszkodzić emaliowanej powłoki. Należy uważać, by w trakcie czyszczenia prowadnic nie zgubić przekładek z prowadnic drabinkowych. Po czyszczeniu należy je ponownie zamontować, by nie doszło do iskrzenia.



OSTRZEŻENIE!

Śruby na prowadnicach należy po czyszczeniu ponownie przymocować śrubokrętem.

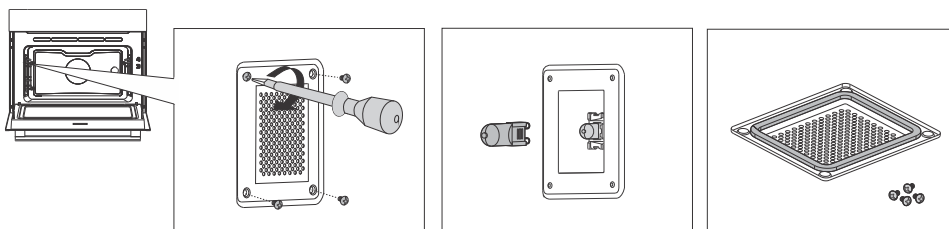
Przy ponownym montowaniu prowadnic drabinkowych należy uważać, by je zamontować na tę samą stronę, z której zostały zdjęte.

10.3 Wymiana żarówki

Żarówka halogenowa: G9, 230 V, 25 W

Piekarnik jest wyposażony w lampę halogenową.

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



UWAGA: Na osłonie jest uszczelka, której nie wolno zdejmować i która nie powinna odkleić się od osłony. Musi ona dokładnie przylegać do ścianki kuchenki.

11. 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.

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

11.1 Tabela usterek i błędów

Problem/błąd	Przyczyna
Główny bezpiecznik domowej instalacji elektrycznej często wyłącza się.	Wezwać serwisanta.
Podświetlenie piekarnika nie działa.	Wymiana żarówki w piekarniku opisana jest w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
Panel sterowania nie reaguje, napis na ekranie się zawiesił.	Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (odkręcić bezpiecznik lub wyłączyć główny przełącznik), następnie przyłączyć je ponownie i włączyć.
Wyświetlacz pokazuje błąd ErrX. Jeśli numer błędu jest dwucyfrowy, pojawi się ErXX.	Wystąpił błąd modułu elektronicznego. Na kilka minut odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Jeśli błąd nadal się utrzymuje, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Iskrzenie w kuchence	Proszę sprawdzić, czy wszystkie osłony lampek są dobrze przymocowane i czy prowadnice mają zamontowane wszystkie przekładki. Należy sprawdzić, czy prowadnice w urządzeniu są prawidłowo ułożone.

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.	

12. Ochrona środowiska



Opakowanie zostało wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które można recyklingować, utylizować lub zniszczyć bez zagrażania 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.

13. Test potraw

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

Blachę należy zawsze wkładać do końcowej pozycji na prowadnicy. 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	płytki blacha	2	140-150*	25-40	
keksy – na jednym poziomie	płytki blacha	2	140-150*	25-40	
keksy – dwupoziomowo	płytki blacha	2, 3	140-150*	30-45	
babeczki – na jednym poziomie	płytki blacha	2	160-170*	20-35	
babeczki – na jednym poziomie	płytki blacha	2	160-170*	20-35	
babeczki – dwupoziomowo	płytki 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		°C	W	min	
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	



14. Notatki

[illegible]



Hisense
life reimagined



901198-a5

