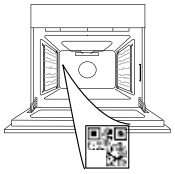
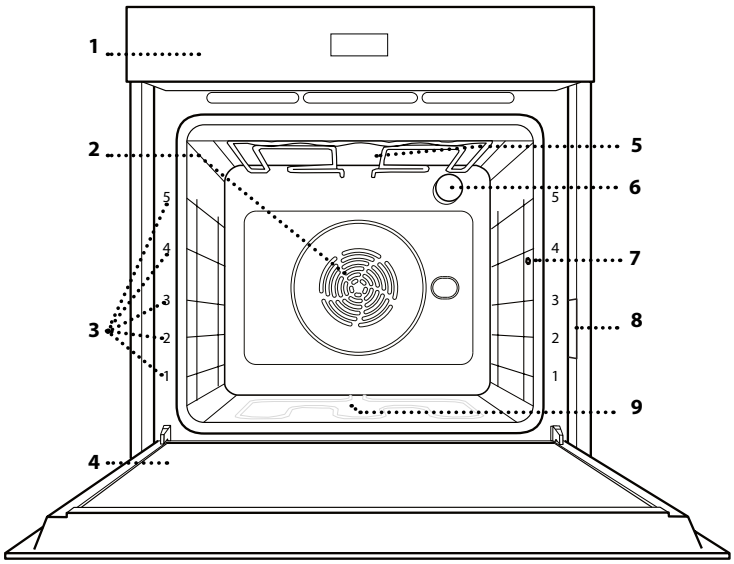
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.register10.eu**

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

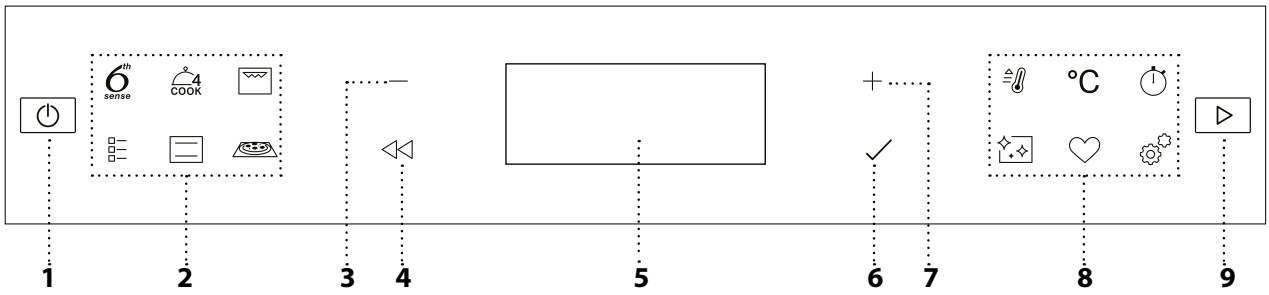


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Oświetlenie piekarnika
7. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE
Do włączania lub wyłączania piekarnika, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS
Służy do przewijania menu oraz zmniejszania ustawień i wartości funkcji.

4. POWRÓT
Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

6. POTWIERDŹ
Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

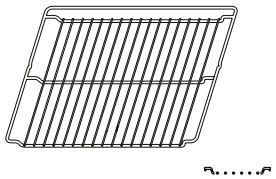
7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS
Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. ROZPOCZNIJ
Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

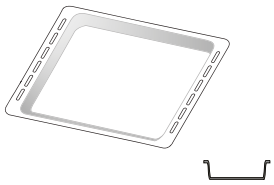
AKCESORIA

RUSZT



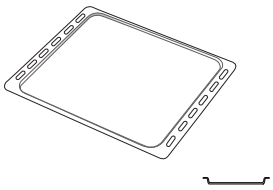
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



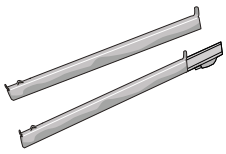
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA *



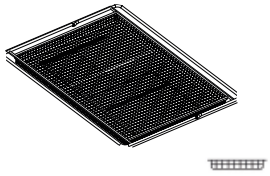
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

PROWADNICE PRZESUWNE *



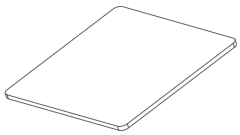
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU *



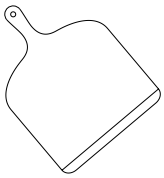
Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruchów i płynów. Można ją myć w zmywarce.

KAMIEŃ DO PIZZY *



Do używania ze specjalną funkcją na poziomie 4, na ruszcie.

DREWNIANA ŁOPATKA DO PIZZY *



Służy do wkładania pizzy na kamień w piekarniku.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.
* Dostępne tylko w wybranych modelach

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

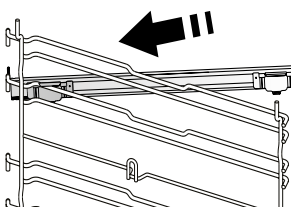
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

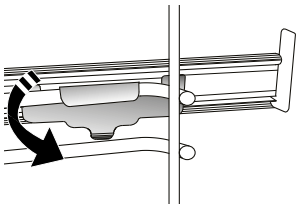
• Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.

• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

ZAMOCOWANIE PRZESUWNYCH SZYN



Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic. Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.



Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy prowadnice przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE

6TH SENSE

Umożliwia to w pełni automatyczne przyrządzanie wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, ciastka solne, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

COOK 4

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

FUNKCJE TRADYCYJNE

- **TERMOOBIEG**

  Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

- **PIECZ. KONWEK.**

  Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

- **COOK 4**

  Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych posiłków. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.

- **TURBO GRILL**

  Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

- **WYPIEK Z MROŻ.**

  Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

- **FUNKCJE SPECJALNE**

  » **PIZZA**

  Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji. Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną.
  Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.

  W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub www.whirlpool.eu

  » **SMAŻENIE BEZ TŁ.**

  Funkcja ta umożliwia przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

  » **WYRASTANIE**

  Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.

  » **UTRZYMANIE TEMPERATURY**

  Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

  » **ROZMRAŻANIE**

  Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

  » **CYKL ECO ***

  Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światełko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

  » **PIECZENIE MAXI**

  Funkcja ta automatycznie wybiera najlepszy tryb

przyrządzania potraw i temperaturę pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

KONWENCJONALNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.

KAMIEŃ DO PIZZY

Przed uruchomieniem funkcji należy umieścić kamień do pizzy na dołączonym ruszcie na poziomie 4. Gdy piekarnik i kamień będą już w pełni rozgrzane, położyć pizzę bezpośrednio na kamieniu. Kombinacja wysokiej temperatury i kamienia do pizzy pozwala upiec pizzę jak z restauracji, z chrupiącym brzegiem, w mniej niż 3 minuty. Aby uzyskać więcej informacji i osiągnąć najlepsze wyniki, zapraszamy do zapoznania się z częścią „Przydatne wskazówki".

Uwaga: Po rozgrzaniu kamień do pizzy jest niezwykle gorący. Aby położyć pizzę na kamieniu i bezpiecznie ją z niego zdjąć po upieczeniu, należy posłużyć się dołączoną drewnianą łopatką do pizzy. Przed wyjęciem z piekarnika kamienia do pizzy należy poczekać, aż ostygnie.

SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.

CZYSZCZENIE

- **PYRO**

Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Pyro) oraz cykl skrócony (Pyro Eco). Zalecamy korzystanie z pełnego cyklu w celu uzyskania najlepszej wydajności czyszczenia.

- **SMART CLEAN**

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

USTAWIENIA

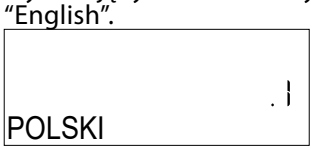
Do zmiany ustawień piekarnika. Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków. Kiedy opcja „DEMO" jest włączona „On", wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO" z menu „USTAWIENIA" i wyłączyć „Off". Po wybraniu opcji "UST. FABRYCZNE" urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Na wyświetlaczu pojawi się “English”.

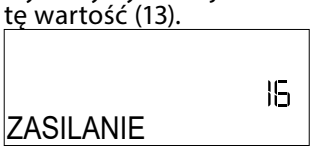


Nacisnąć + lub — , aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język. Naciśnij ✓ , aby potwierdzić wybór.

Uwaga: Język można następnie zmienić wybierając „JĘZYK” w menu „USTAWIENIA”, dostępnym przez naciśnięcie ⚙

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

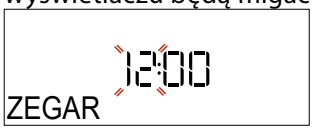
Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13).



Z opcji „”USTAWIENIA”” wejść do „”ZASILANIE”” i wybrać “NISKI”.

3. USTAWIENIE CZASU

Po wybraniu języka należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Naciśnij + lub — , aby ustawić prawidłową godzinę i naciśnij i naciśnij ✓ : Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Nacisnąć + lub — ✓ , aby potwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.
Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępną po naciśnięciu przycisku ⚙

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: Jest to zjawisko normalne.
Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu.
Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.
Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjne”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

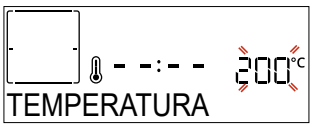
Nacisnąć, ⏻ aby włączyć kuchenkę: Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna), nacisnąć przycisk + lub — , aby wybrać żądaną pozycję, a następnie nacisnąć przycisk ✓ , aby potwierdzić.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Naciśnięcie ◁◁ pozwali na ponowną zmianę poprzedniego ustawienia

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / POZIOM GRILLA)

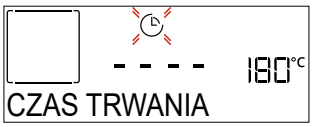


Gdy wartość miga na wyświetlaczu, nacisnąć + lub — , aby ją zmienić, następnie nacisnąć ✓ , aby potwierdzić i kontynuować wprowadzanie następnych ustawień (jeśli to możliwe).

W ten sam sposób można ustawić poziom grillowania: Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 3 (wysoki), 2 (średni), 1 (niski).

Uwaga: Po włączeniu funkcji temperaturę/poziom grillowania można zmienić za pomocą przycisku + lub — po naciśnięciu przycisku °C .

CZAS TRWANIA



Jeśli na wyświetlaczu miga ikona 🕒 , nacisnąć + lub — , aby ustawić żądany czas pieczenia, a następnie nacisnąć ✓ , aby potwierdzić. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Nacisnąć ✓ lub ▷, aby potwierdzić i włączyć funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając ⏱ : naciśnij + lub — , aby go zmienić, a następnie naciśnij ✓ , aby potwierdzić.

CZAS ZAKOŃCZENIA (OPÓŹNIENIE STARTU)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia, gdy miga ikona 🕒 .



Nacisnąć + lub — , aby ustawić czas zakończenia gotowania, a następnie nacisnąć ✓ , aby potwierdzić i aktywować funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia. W trakcie oczekiwania możesz nacisnąć + lub — , aby zmienić zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć ◁◁ aby zmienić inne ustawienia. Wciskając ⏱ w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

. 6TH SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają optymalny tryb gotowania, opiekania, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.

Jeśli jest to konieczne, wystarczy jedynie wskazać cechy produktu i cieszyć się wspaniałym efektem.

WAGA / WYSOKOŚĆ (OKRĄGŁE WARSTWY)



W celu prawidłowego ustawienia funkcji należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu i nacisnąć przycisk + lub — , aby ustawić wymaganą wartość, a następnie nacisnąć przycisk ✓ , aby potwierdzić.

STOPIEŃ DOGOTOWANIA / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Po wyświetleniu się monitu nacisnąć + lub — , aby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Nacisnąć ✓ lub ▷, aby potwierdzić i włączyć funkcję..

W ten sam sposób, gdy jest to dozwolone, niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie poziomu przyrumieniania między niskim (-1) i wysokim (+1).

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

W dowolnym momencie, jeśli ustawienia początkowe są odpowiednie lub po zaprogramowaniu żądanych ustawień, wcisnąć ▷ w celu aktywowania funkcji.

W fazie opóźnienia po wciśnięciu ▷ piekarnika

wygeneruje pytanie, czy faktycznie należy ominąć tę fazę i natychmiast uruchomić funkcję.

Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich. W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk ⏻.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Możesz wybrać inną funkcję lub poczekać na całkowite ochłodzenie.

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ". W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić potrawę w piekarniku, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie, naciskając przycisk ✓ lub ▷.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu wstępnego nagrzewania może mieć wpływ na jakość przygotowywanych potraw. Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania przerwie nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żądaną temperaturę za pomocą + lub — .

5. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność, o której informuje wyświetlacz i zamknąć drzwiczki, a następnie nacisnąć przycisk ▷, aby kontynuować gotowanie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

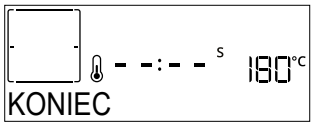


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć ✓ lub ▷, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Nacisnąć ▷ aby pominąć te czynności. . W przeciwnym razie, jeśli po upływie określonego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

6. KONIEC PIECZENIA

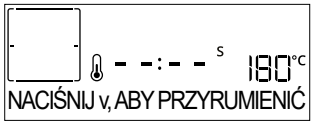
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Nacisnąć ▷, aby kontynuować pieczenie w trybie ręcznym (bez ustawiania czasu trwania) lub nacisnąć + , żeby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nową wartość. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

PRZYRUMIENIANIE

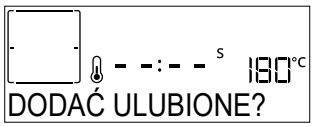
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć, ✓ , aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W każdym momencie można zatrzymać czas, wciskając przycisk ⏻, aby wyłączyć piekarnik.

. ULUBIONE

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat zachęcający do zapisania funkcji na liście ulubionych pod numerem od 1 do 10.

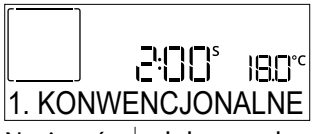


Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć ✓ , aby ignorować nacisnąć ◁◁.

Po naciśnięciu ✓ nacisnąć + lub — , aby wybrać pozycję numeru, a następnie nacisnąć ✓ , aby potwierdzić.

Uwaga: Jeśli pamięć jest pełna lub dany numer został już wykorzystany, należy zatwierdzić nadpisanie poprzedniej funkcji na danym numerze.

Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć ♡ : Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Nacisnąć + lub — aby wybrać funkcję, potwierdzić poprzez naciśnięcie ✓ , a następnie nacisnąć ▷ , aby ją uaktywnić.

. CZYSZCZENIE

- **PYRO**

Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.

Dopilnować, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia Pyro (aż pomieszczenie zostanie wywietrzone).

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone. Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, przed użyciem funkcji Pyro usuń największe zabrudzenia wilgotną gąbką oraz standardowym środkiem do czyszczenia piekarników. Funkcję „Pyro" należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić „Pyro" na wyświetlaczu.



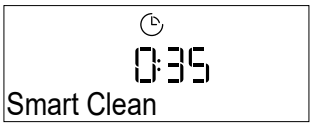
Nacisnąć przycisk + lub — , aby wybrać żądany cykl, a następnie nacisnąć ✓ , aby potwierdzić. Po wybraniu cyklu, jeśli chcemy, nacisnąć + lub — , aby ustawić godzinę zakończenia cyklu (opóźnienie rozpoczęcia), następnie nacisnąć ✓ ,aby potwierdzić.

Wyczyścić drzwiczki i wyjąć wszystkie akcesoria zgodnie z podpowiedzią, następnie zamknąć drzwiczki i nacisnąć ▷ po wykonaniu tych czynności: piekarnik rozpocznie cykl samoczynnego czyszczenia, natomiast drzwiczki zamkną się automatycznie: na wyświetlaczu pojawi się komunikat z ostrzeżeniem i rozpocznie się odliczanie czasu, wskazujące stan cyklu.

Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu.

- **SMART CLEAN (INTELIGENTNE CZYSZCZENIE)**

Nacisnąć przycisk , aby wyświetlić „Smart Clean" na wyświetlaczu.



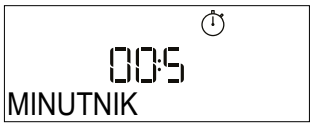
Nacisnąć ▷, aby włączyć tę funkcję: na wyświetlaczu pojawi się komunikat dotyczący wszystkich czynności niezbędnych do uzyskania najlepszych wyników czyszczenia: Podążać za wskazówkami i po zakończeniu nacisnąć ✓ . Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć ▷, żeby aktywować cykl czyszczenia.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

. MINUTNIK

Aby aktywować tę funkcję, naciśnij ikonę . Nacisnąć + lub — , aby ustawić żądany czas, a następnie nacisnąć. ✓ , aby rozpocząć odliczanie czasu.



Gdy tylko minutnik zakończy odliczanie wybranego czasu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Minutnik nie włącza żadnego z cykli gotowania.

Minutnik można aktywować również wtedy, gdy jakaś funkcja jest uruchomiona.

Timer będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji.

W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę), ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby edytować minutnik, możesz nacisnąć ikonę i ustawić godzinę za pomocą ikony + lub — .

Aby anulować minutnik, naciśnij ikonę , a następnie wybierz — , aż wyświetlany czas będzie wynosił "--:--". Nacisnąć ✓ , aby potwierdzić.

. BLOK. KLAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury naciśnij i przytrzymaj ◁◁ przez co najmniej pięć sekund. Wykonać tę czynność ponownie, aby odblokować klawiaturę.



Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając ⏻.

UWAGI:

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymywać ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza należy się spodziewać, że hałas wentylatora chłodzącego będzie nieco głośniejszy.

. UWAGI DOTYCZĄCE EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

- Wykorzystanie ciepła resztkowego: wyłączyć piekarnik 5/10 minut przed końcem pieczenia, aby wykorzystać pozostałe ciepło.
- Drzwiczki powinny być zamknięte: jeśli to możliwe, unikać otwierania drzwiczek piekarnika podczas pieczenia, ponieważ powoduje to uciekanie ciepła.
- Gotować większe porcje: używać piekarnika głównie do większych potraw (np. mięso powyżej 1 kg) lub większych porcji, aby maksymalnie wykorzystać zużytą energię.
- Regularnie czyścić uszczelkę drzwiczek: czysta uszczelka zapobiega utracie ciepła i zapewnia wydajne pieczenie.
- Podgrzewać tylko wtedy, gdy jest to konieczne: urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Wybierać ciemne blachy do pieczenia: ciemne blachy lepiej pochłaniają ciepło, poprawiając wydajność pieczenia.
- Zaplanować pieczenie: przygotować kilka potraw w sekwencji, aby wykorzystać ciepło resztkowe i uniknąć dodatkowego podgrzewania.
- Wybrać program oszczędzania energii: korzystać z dedykowanego programu ECO w celu obniżenia zużycia energii. Dodatkowe wejścia są opisane w tabeli pieczenia.
- Usunąć nieużywane akcesoria: wyjąć blachy lub ruszty, które nie są potrzebne, aby poprawić wydajność cyrkulacji ciepła i obniżyć pojemność cieplną produktu.

PRAKTYCZNE PORADY

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw. Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego. Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg", można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje" podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne". Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

JAK UZYSKAĆ WYKWINTNĄ PIZZĘ

Przepis na ciasto o zawartości wody 75%

Poniższy przepis stanowi przykład ciasta na pizzę o wysokiej zawartości wody, które można wykorzystać z funkcją kamienia do pizzy. Ilość wody można zwiększyć lub zmniejszyć w zależności od rodzaju użytej mąki, pożądanej konsystencji ciasta oraz poziomu doświadczenia użytkownika.

Składniki:

-500 g mąki do pizzy o wysokiej zawartości glutenu
-375 g zimnej wody
-11 g soli
- 1-2 g suchych drożdży lub 3-5 g świeżych drożdży

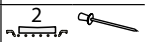
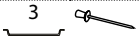
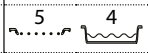
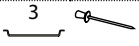
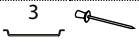
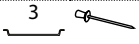
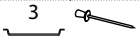
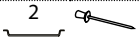
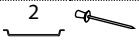
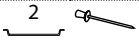
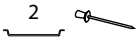
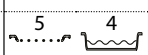
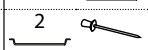
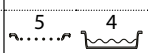
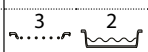
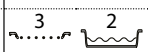
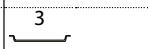
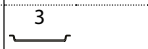
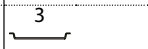
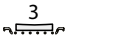
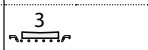
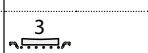
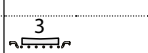
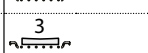
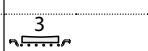
Metoda:

Wsyp mąkę, drożdże i większość zimnej wody do miksera stojącego wyposażonego w hak do ciasta. Zacznij wyrabiać ciasto na niskich obrotach, a następnie stopniowo dodawaj pozostałą zimną wodę. Gdy ciasto zacznie się łączyć, dodaj sól i kontynuuj wyrabianie, aż ciasto stanie się gładkie, elastyczne i zacznie odchodzić od ścianek miski. Przykryj ciasto i pozostaw do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Aby uzyskać lepszy smak i konsystencję, należy pozostawić ciasto do powolnego wyrastania w lodówce na 12-24 h.

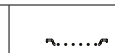
Przed pieczeniem podziel ciasto na kulki o wadze około 250 g i pozostaw je w temperaturze pokojowej, aż zmiękną i będą się łatwo rozciągać. Posyp lekko mąką powierzchnię roboczą, a następnie weź kulkę ciasta i rozciągnij ją na krążek o średnicy około 30 cm. Gdy zaczniesz dodawać dodatki, działaj szybko, aby ciasto nie przykleiło się do blatu.

Przełóż pizzę na lekko posypaną mąką łopatkę do pizzy i delikatnie wsuń ją na rozgrzany kamień do pizzy. Zamknij drzwiczki: funkcja uruchomi się automatycznie. Piecz przez około 3 minuty lub do momentu, aż skórka stanie się złocista i chrupiąca.

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	0	-	
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń	0,6 - 2 kg *	0	0	-	
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	
		Duszone mięso	0,6 - 2 kg *			-	
	Wieprzowina	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
		Golonka	0,5 - 2,0 kg *	-	-	-	
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 4,5 cm	-	-	2/3	
	Cielęcina		0,6 - 2,5 kg *	-	0	-	
	Jagnięcina	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg *	0	0	-	
		Gicz	0,5 - 2,0 kg *	0	0	-	
	Drób	Pieczony kurczak	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		W całości - nadziewany	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Filety i piersi	1 - 5 cm	-	-	2/3	
		Cały indyk	0,6 - 3 kg *	-	0	-	
		Kebab	jeden ruszt	-	-	1/2	
RYBY	Filety		0,5 - 3 cm	-	-	-	
	Filety mrożone		0,5 - 3 cm	-	-	-	
WARZYWA	Pieczone warzywa	Pieczone ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
		Warzywa faszerowane	0,1 - 0,5 kg [sztuka]	-	-	-	
		Pieczone warzywa	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	
	Zapiekane warzywa	Zapiekanka ziemniaczana	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka pomidorowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka paprykowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekane brokuły	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekanka kalafiorowa	jedna taca	-	-	-	
		Zapiekane warzywa	jedna taca	-	-	-	

* Sugerowana ilość

AKCESORIA	 Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	 Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	 Sonda do potraw

Whirlpool

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	STOPIEŃ WYSMAŻENIA	STOPIEŃ PRZYRUMIENIENIA	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
SŁONE WYPIEKI	Słone ciasto		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Chleb	Bułki	60 - 150 g [sztuka]*	-	-	-	3
		Bochenek kanapkowy	400 - 600 g [sztuka]	-	-	-	2
		Chleb duży	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2
		Bagietki	200 - 300 g [sztuka]	-	-	-	3
	Pizza	Pizza okrągła	Okrągła	-	-	-	2
		Pizza na grubym cieście	Blacha	-	-	-	2
		Pizza [mrożona]	1 warstwa*	-	-	-	2
			2 warstwy*	-	-	-	4 1
			3 warstwy*	-	-	-	5 3 1
			4 warstwy*	-	-	-	5 4 2 1
SŁODKIE WYPIEKI	Biszkopt		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Ciasteczka		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Ciasto ptysiowe		jedna taca *	-	-	-	3
	Tarta		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Wyrastające ciasto z owocami		0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2

* Sugerowana ilość

AKCESORIA	Ruszt	Taca do piekarnika / Taca do ciasta / Okrągła taca do pizzy na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Sonda do potraw

TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4 2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4 2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4 2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4 2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4 2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20–30	4 2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4 2
	Skrzydełka kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30–50	4 2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20–50	4 2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15–25	4 2

W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	Blacha do smażenia bez tłuszczu	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30–50	2
		Tak	160	30–50	2
		Tak	160	30–50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	3
		Tak	160 - 200	30 - 90	4 1
Ciasteczka		Tak	150	20 - 40	3
		Tak	140	30–50	4
		Tak	140	30–50	4 1
		Tak	135	40–60	5 3 1
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	3
		Tak	150	30–50	4
		Tak	150	30–50	4 1
		Tak	150	40–60	5 3 1
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35–45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190–250	15–50	2
		Tak	190 - 230	20–50	5 3 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7 - 12	2
		Tak	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20	4 1
		Tak	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	3
		Tak	180 - 190	45–60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKCJE									
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza

AKCESORIA					
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

Whirlpool

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190–200	20–30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190–200	45–65	3
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	190–200	80–110	3
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		Tak	200–230	50–100	3
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190–200	80 - 130	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40–60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Zapiekane warzywa		-	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Ciasteczka	4 COOK Ciasteczka	Tak	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarty	4 COOK Tarty	Tak	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza okrągła	4 COOK Pizza	Tak	210	40–60	5 3 2 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	4 COOK Menu	Tak	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

*** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

FUNKCJE									
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cykl Eco	Pizza

AKCESORIA					
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz/ Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw.
Czasy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.
Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.
Początkowo należy stosować najniższe sugerowane ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych.
Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

Nosić rękawiczki ochronne.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

Można użyć standardowego środka do czyszczenia piekarnika, który zmiękczy i usunie pozostałości, dzięki czemu ręczne czyszczenie komory piekarnika i akcesoriów stanie się łatwiejsze.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

• Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.

• Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

• Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

• Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean". (Tylko w niektórych modelach).

• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

• Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

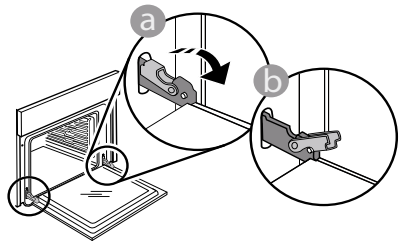
AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.
Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce.
Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

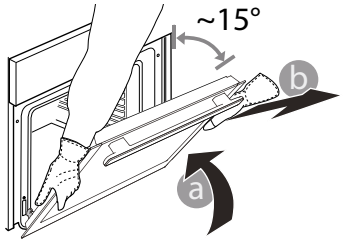
Instrukcje dotyczące czyszczenia i konserwacji kamienia do pizzy znajdują się na opakowaniu oraz wewnątrz opakowania.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.

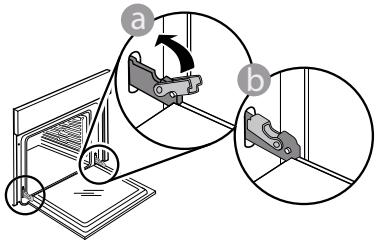


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.
Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

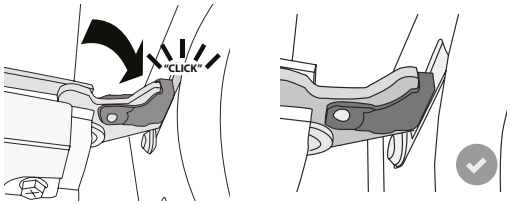


3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokowując górną część na swoim miejscu.

4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć.
Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: Upewnić się, czy zostały opuszczone do końca.



Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

WYMIANA ŻARÓWKI

W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Żarówki halogenowe 40 W/230 ~ V typu G9, T300°C.

Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym. (Rozporządzenie WE 244/2009) Żarówki są dostępne w naszym serwisie posprzedażowym.

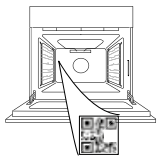
Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Funkcja gotowania 6th Sense kończy się bez wyświetlania odliczania. Gotowanie kończy się przed końcem odliczania.	Ilość jedzenia różni się od zalecanego zakresu. Drzwiczki otwarte podczas gotowania.	Otwórz drzwiczki i sprawdź stopień wysmażenia potrawy. W razie potrzeby dokończ gotowanie, wybierając funkcję tradycyjną.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Światło gaśnie.	Włączony tryb “ECO”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do “ECO” i wybrać “Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieć elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać “NISKI”.
Cykl pieczenia z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie wyświetlany jest błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdź podłączenie sondy do żywności.

Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- korzystając z kodu QR na Państwa produkcie
- Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu/docs**
- Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



®/TM/© 2026 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

Whirlpool