

PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.whirlpool.eu/register



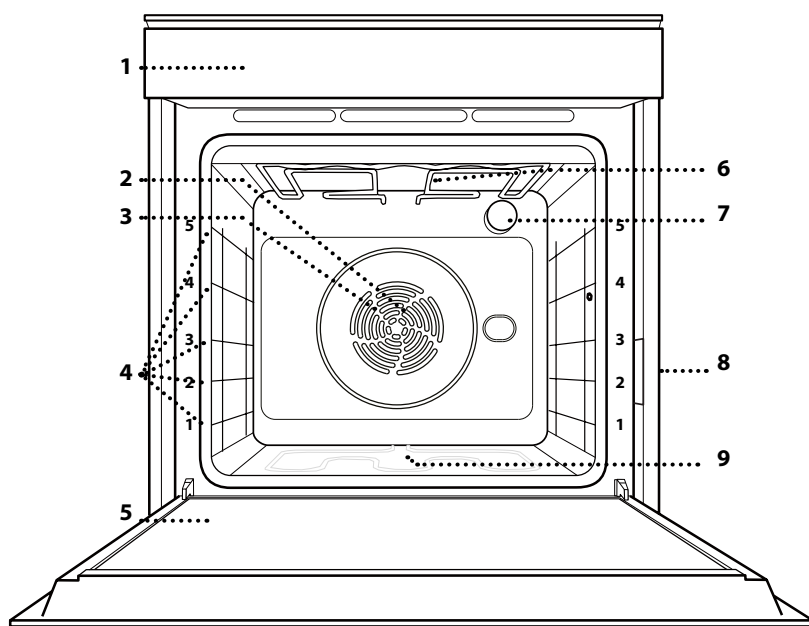
[www](http://www.whirlpool.eu)

Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać, odwiedzając naszą stronę docs.whirlpool.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



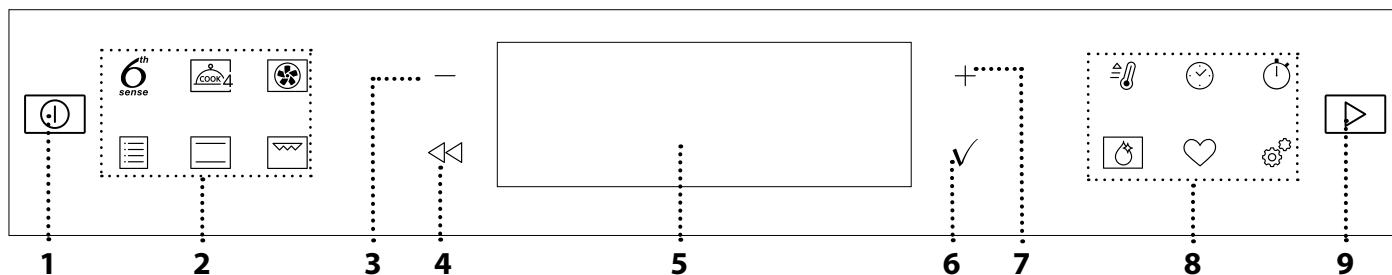
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna / grill
7. Oświetlenie
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE (ON/OFF)

Do włączania lub wyłączania kuchenki mikrofalowej, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji.

2. FUNKCJE BEZPOŚREDNIEGO DOSTĘPU

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

3. PRZYCIISK NAWIGACYJNY MINUS

Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

4. COFNIJ

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Aby zmieniać ustawienia podczas gotowania.

5. WYŚWIETLACZ

Służy do natychmiastowego uruchomienia funkcji.

6. POTWIERDZIĆ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

7. PRZYCIISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

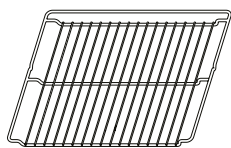
Szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

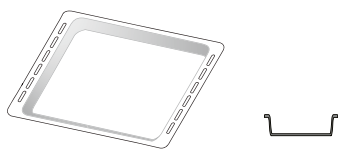
AKCESORIA

RUSZT



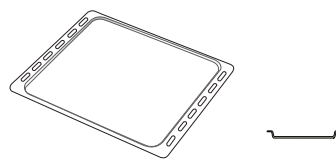
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



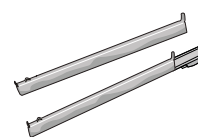
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



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

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic, upewniając się, czy 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.

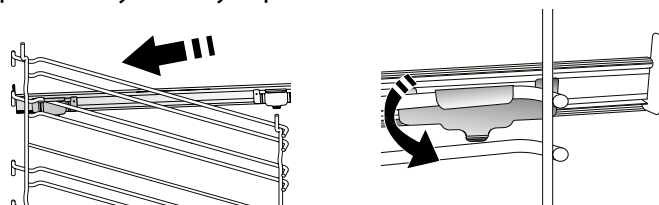
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice 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 szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Przesuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

FUNKCJE

6th
sense

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.



FUNKCJE 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.



TERMOOBIEG

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.



TYPOWE FUNKCJE

• PIECZENIE KONWEKCYJNE

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

• 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

» MAXI COOKING

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.

» WYRASTANIE

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

» ROZMRAŻANIE

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

» KEEP WARM

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

» WYM. OBIEG ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Delikatny, przerywany obieg powietrza zapobiega nadmiernemu wysychaniu potraw. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, zapiekania warzyw lub tostowania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie 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.



SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.



CZASOMIERZE

Do edycji wartości czasowych funkcji.



MINUTNIK

Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.



SMART CLEAN

Usuwanie zanieczyszczeń ułatwia działanie pary wodnej, uwalnianej w specjalnym procesie czyszczenia w niskiej temperaturze. 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 urządzenia.

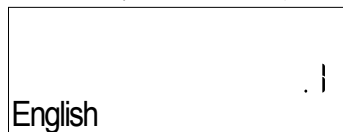
Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków. Kiedy opcja "DEMO" jest włączona ("On"), wszystkie polecenia są aktywne, a 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.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

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



Wcisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

Aby potwierdzić wybór, należy wcisnąć **✓**.

Uwaga: Można dokonać późniejszej zmiany języka, wybierając "JĘZYK" w menu "USTAWIENIA", dostępny po naciśnięciu przycisku

2. USTAWIENIE 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).



Nacisnąć **+** lub **-** aby wybrać 16 „High” (Wysoki) lub 13 „Low” (Niski), a następnie nacisnąć **✓**, aby potwierdzić.

3. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru mocy należy ustawić bieżący czas: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry godziny.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym wcisnąć **✓**: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić minuty, po czym wcisnąć **✓** w celu potwierdzenia.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać "ZEGAR" w menu "USTAWIENIA", dostępny 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 zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego 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 „Piec. konwekcyjne”).

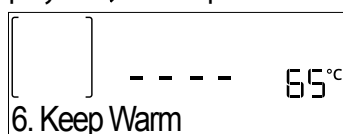
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć : 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 pozycja), nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby wybrać żadaną, a następnie nacisnąć przycisk **✓** celem potwierdzenia.



2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji można zmienić jej ustawienia. Na wyświetlaczu będą pojawiać się kolejno ustawienia, które można zmieniać. Wciśnięcie **◀** pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA



Gdy na ekranie miga wartość, wcisnąć **+** lub **-**, by ją zmienić, a następnie nacisnąć **✓**, by potwierdzić i przejść do kolejnych 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 można zmienić temperaturę/poziom grillowania za pomocą **+** lub **-**.

CZAS TRWANIA

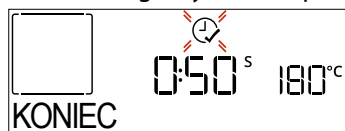


Gdy na ekranie miga ikona , wcisnąć **+** lub **-**, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając **✓**. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Wcisnąć **✓** lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić czas ustawiony w trakcie gotowania, naciskając : Wcisnąć **+** lub **-**, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając **✓**.

KONIEC (OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu gotowania/piecznia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Gdy ikona  miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądany czas zakończenia pieczenia, a następnie wcisnąć **✓**, aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do komory i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia gotowania/piecznia 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 można nacisnąć **+** lub **-**, aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć **<<**, aby zmienić inne ustawienia. Wcisnąwszy  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.

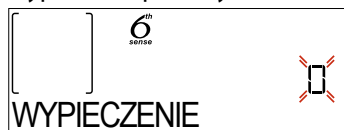
CIEŻAR / WYSOKOŚĆ (WARSTWY OKRĄGLYCH TACEK)



Aby poprawnie ustawić funkcję, należy kierować się wskazówkami na wyświetlaczu. Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić żądaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem **✓**.

WYPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypiekania potrawy.



Po wyświetleniu nakazu, nacisnąć przycisk **+** lub **-**, żeby wybrać żądany poziom wypiekania od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć **✓** lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

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

3. ROZPOCZĘCIE DZIAŁANIA 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.

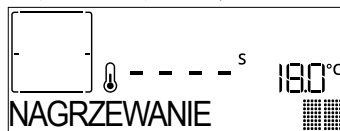
Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć **<<**, aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje posiadają fazę wstępnego nagrzewania: 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 jedzenie w komorze urządzenia, zamknąć drzwiczki i rozpocząć gotowanie, naciskając **✓** 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. PRZERWANIE PIECZENIA / OBRÓCENIE LUB SPRAWDZENIE POTRAWY

Po otwarciu drzwiczek pieczenie zostanie chwilowo wstrzymane poprzez dezaktywowanie elementów grzejnych.

Aby wznowić proces gotowania, zamknąć drzwiczki.

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 wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym wcisnąć , aby kontynuować gotowanie.

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

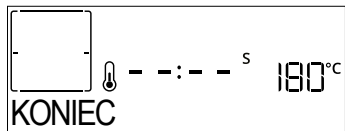


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wcisnąć  lub **✓**, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Aby pominąć te czynności, wcisnąć . W przeciwnym razie, jeśli żadna czynność nie zostanie wykonana po określonym czasie, piekarnik będzie kontynuował pieczenie.

6. KONIEC GOTOWANIA

Sygnal dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że gotowanie zostało zakończone.



Nacisnąć , żeby 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

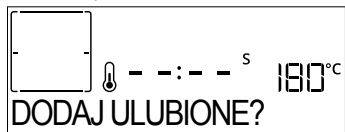
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć , aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania. W dowolnym momencie funkcję można zatrzymać naciskając , aby wyłączyć piekarnik.

. ULUBIONE

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat z prośbą o zapisanie funkcji na liście ulubionych, pod numerem od 1 do 10.

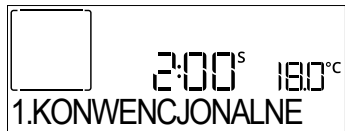


Chcąc zapamiętać jakąś funkcję jako ulubioną i zapisać bieżące ustawienia do wykorzystania w przyszłości, należy nacisnąć , aby ignorować nacisnąć .

Po wciśnięciu  wcisnąć  lub , aby wybrać numer pozycji i zatwierdzić przyciskiem .

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

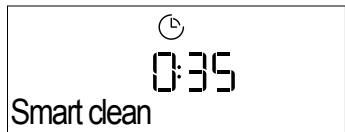
Aby w późniejszym czasie wywołać zapisane funkcje, nacisnąć : Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Za pomocą  lub  wybrać funkcję, zatwierdzić, naciskając , a następnie nacisnąć , aby uaktywnić.

. FUNKCJA SMARTCLEAN (INTELIAGENTNE ZMYWANIE)

Nacisnąć , żeby wyświetlić "Smart Clean" na wyświetlaczu.



Nacisnąć , żeby aktywować funkcję: wyświetlacz wyświetli monit o wykonanie 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.

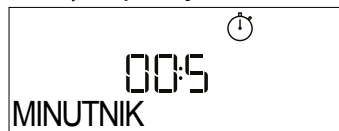
Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

. MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może służyć za czasomierz. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że kuchenka jest wyłączona, i nacisnąć  lub : Ikona  będzie migać na wyświetlaczu.



Nacisnąć  lub , by ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć , by 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. Nacisnąć  lub , by zmienić czas ustawiony w timerze.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Nacisnąć , aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję.

Po uruchomieniu funkcji czasomierz będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

Uwaga: W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ) , ale kontynuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wcisnąć , przerywając obecnie aktywną funkcję.

. BLOK. KLAWIATURY

Aby zablokować przyciski, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



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

TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOSCI			SUGEROWANA ILOŚĆ	OBRÓCIĆ LUB WYMIESZAĆ (O CZASIE GOTOWANIA)	POZIOM I AKCESORIA
ZAPIEKANKA I Z. MAKARONOWA	Lasagne	-	0,5 - 3 kg	-	2 
MIĘSO	Wołowina pieczona	Pieczeń (wypieczenie 0)	0,6 - 2 kg	-	3 
		Hamburgery (wypieczenie 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 4 
	Pieczeń wieprz.	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg	-	3 
		Kiełbaski i parówki	1,5 - 4 cm	2/3	5 4 
	Pieczony kurczak	W całości	0,6 - 3 kg	-	2 
		Filety i piersi	1 - 5 cm	2/3	5 4 
	Kebab	-	1 kratka	1/2	5 4 
RYBY	Filety		0,5 - 3 cm	-	3 2 
	Filety mrożone		0,5 - 3 cm	-	3 2 
WARZYWA	Warzywa pieczone	Ziemniaki	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Warzywa nadziewane	0,1 - 0,5 kg na sztukę	-	3 
		Warzywa pieczone	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Warzywa gratin	Ziemniaki	1 taca	-	3 
		Pomidory	1 taca	-	3 
		Papryka	1 taca	-	3 
		Brokuły	1 taca	-	3 
		Kalafior	1 taca	-	3 
		Inne	1 taca	-	3 
					3 
CIASTA I CIASTKA	Wyrastanie ciast w formie	Biszkopt	0,5 - 1,2 kg	-	3 
		Herbatniki	0,2 - 0,6 kg	-	5 
	Ciastka i ciasta nadziewane	Ptysie	1 taca	-	5 
		Tarta	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Strucla	0,4 - 1,6 kg	-	5 
		Ciasto owocowe	0,5 - 2 kg	-	3 
SŁONE CIASTA			0,8 - 1,2 kg	-	2 
CHLEB	Bułki		60 - 150 g na sztukę	-	3 
	Chleb tostowy w formie		400 - 600g na sztukę	-	2 
	Duży bochenek		0,5 - 2,0 kg	-	2 
	Bagietki		200 - 300g na sztukę	-	3 
PIZZA	Cienkie ciasto		okrągła - taca	-	2 
	Grube ciasto		okrągła - taca	-	2 
	Mrożone				2 
					4 2 
					5 3 1 

AKCESORIA



Ruszt

Taca lub forma do ciasta
na ruszcieBlacha na ściekający tłuszcz /
Blacha do pieczenia
lub taca na ruszcieBlacha na ściekający
tłuszcz / Blacha
do pieczeniaBlacha na ściekający
tłuszcz napełniona
500 ml wody

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	35 - 90	
Herbatniki		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30 - 50	
		Tak	140	30 - 50	
		Tak	135	40 - 60	
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30 - 50	
		Tak	150	30 - 50	
		Tak	150	40 - 60	
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35 - 45	
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	
		Tak	90	140 - 160 *	
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	
		Tak	190 - 230	20 - 50	
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	220 - 240	25 - 50 *	
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	
		Tak	220 - 240	15 - 30	
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45 - 60	
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	
Nadzewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiovego		Tak	190 - 200	20 - 30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	

FUNKCJE



Konwencjonalne



Termoobieg



Piec. Konwek.



Grill



Turbo grill



Maxi Cooking



Cook 4



Wym. obieg Eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Lazania / flan/ zapiekanka makaronowa / cannelloni		Tak	190 - 200	45 - 65	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórą 2 kg		-	170	110 - 150	
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	190 - 200	80 - 130	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		-	180 - 200	40 - 60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tosty		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30 ***	
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		-	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 ***	
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		-	2 (Środkowa)	55 - 70 **	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90 **	
Pieczone ziemniaki		-	2 (Środkowa)	35 - 55 **	
Zapiekanka warzywna		-	3 (Wysoka)	10 - 25	
Herbatniki	Herbatniki	Tak	135	50 - 70	
Tarty	Tarty	Tak	170	50 - 70	
Okrągła pizza	Pizza	Tak	210	40 - 60	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lazania (poziom 3)/ mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	Menu	Tak	190	40 - 120 *	
Lasagne i mięso		Tak	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		-	200	80 - 120 *	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	200	50 - 100 *	

* 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).

AKCESORIA

Ruszt

Taca lub forma do ciasta na ruszcie

Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie

Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia

Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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.

Używać rękawic ochronnych.
Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.
Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzeć 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.

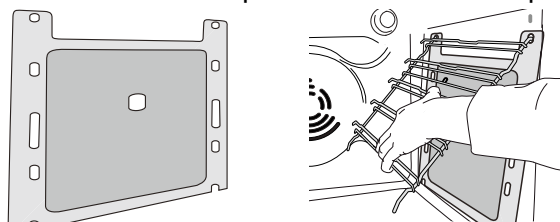
- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”. (Tylko w niektórych modelach).
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemonstować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy namoczyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeżeli są one jeszcze gorące skorzystać z rękawic kuchennych. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH (W NIEKTÓRYCH MODELACH)

Piekarnik może być wyposażony w specjalne panele katalityczne ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest wysoce porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piec. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

WYMIANA LAMPY

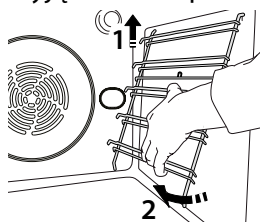
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- 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.

OBNIŻYĆ GRZAŁKĘ GÓRNĄ (MOŻLIWE TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

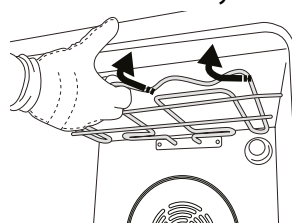
1. Wyjąć boczne prowadnice półek.



2. Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.

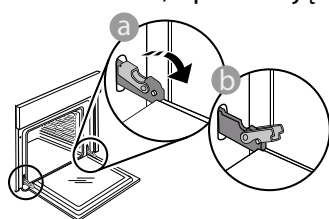


3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.

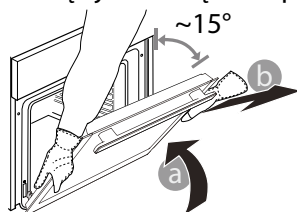


ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

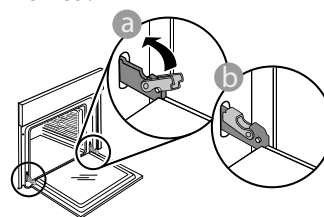
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



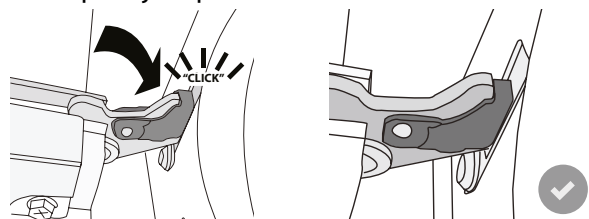
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, zamykając je i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, kładąc je na miękkim podłożu.



3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując 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. W przeciwnym wypadku powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

USUWANIE USTEREK

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Piekarnik nie działa.	Awaria 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 lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się. Funkcja nie włącza się.	Tryb „DEMO” jest uruchomiony.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać OFF (Wyłącz).
Lampka wyłącza się.	Tryb „ECO” jest „Wł”.	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”.

KARTA PRODUKTU

 Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony **docs.whirlpool.eu**

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

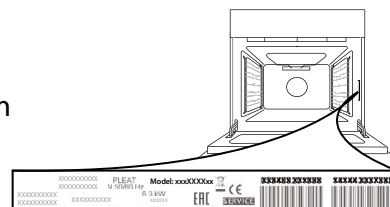
>  Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony **docs.whirlpool.eu** (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.

> Można również skontaktować się z naszym Serwisem technicznym.



KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Dane kontaktowe znajdują się w instrukcjach gwarancji. Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011349722

Wydrukowano we Włoszech