PRZEWODNIK **UŻYTKOWNIKA**

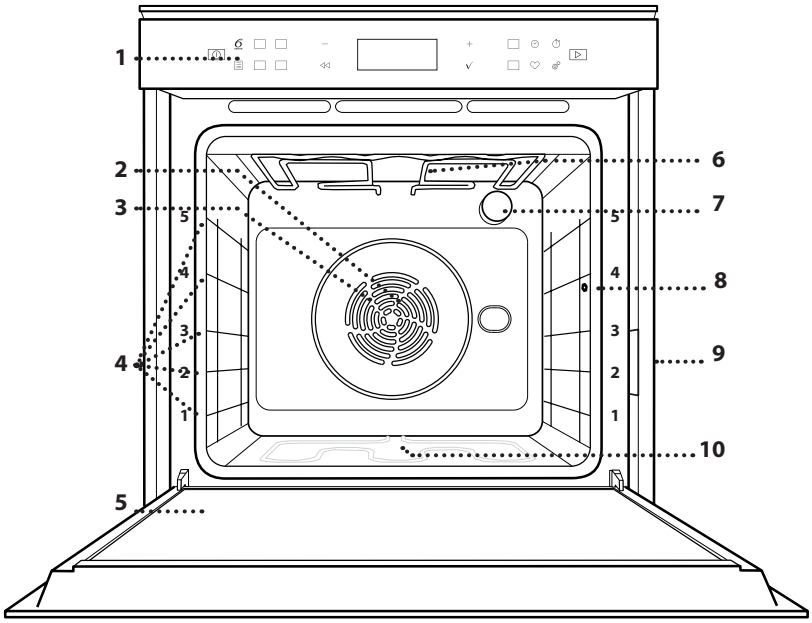
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

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

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.

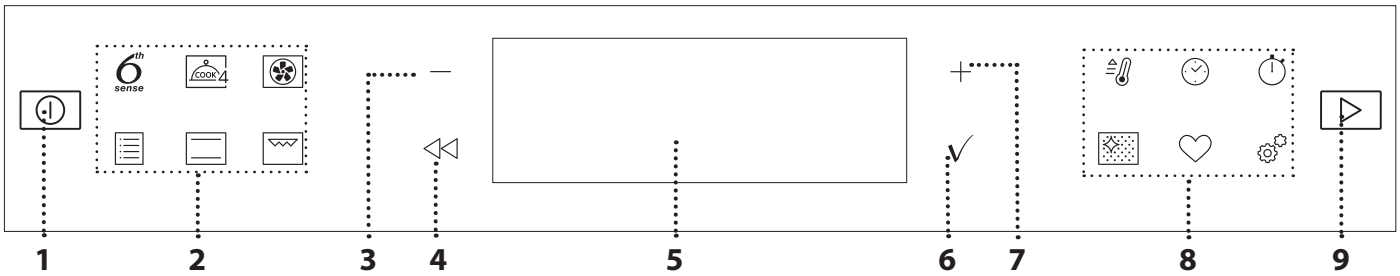
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

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. Miejsce umieszczenia sondy do mięsa
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. 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. PRZYCISK 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

6. POTWIERDZIĆ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

7. PRZYCISK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

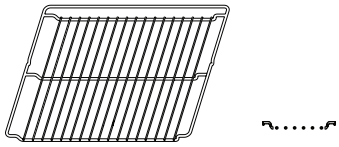
Szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

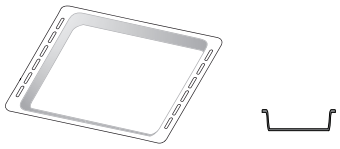
AKCESORIA

RUSZT



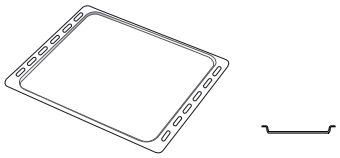
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



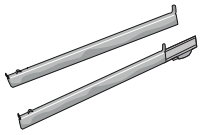
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



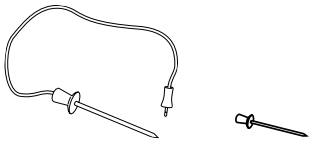
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO MIĘSA*



Służy do pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia.

* 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

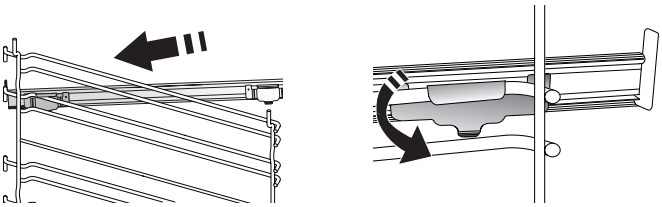
- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do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

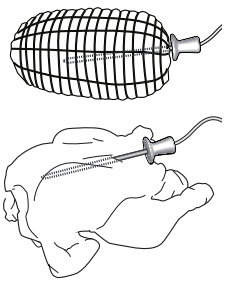
Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu.

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.

UŻYWANIE SONDY DO MIĘSA (JEŚLI JEST W ZESTAWIE)



Umieść sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazdka znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

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.

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.

TRADYCYJNE

- **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.

  » **WYMUSZONY NADMUCH ECO**

  Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Delikatny, przerywany obieg powietrza zapobiega nadmiernemu wysychaniu potraw. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światełko 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.

AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE PIEKARNIKA - CYKL PIRO

W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze (ponad 400°C). Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Piroliza) oraz cykl skrócony (Eco Piroliza). Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

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 „Piecz. 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 żądaną, 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/pieczenia, 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 upłynięciu czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia gotowania/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 można nacisnąć + lub — , aby ponownie dostosować czas zakończenia, lub wcisnąć ⏮ , 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.

CIĘŻAR / WYSOKOŚĆ (WARSTWY OKRĄGŁYCH 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 wypieczenia potrawy.

Po wyświetleniu nakazu, nacisnąć przycisk + lub — , żeby wybrać żądany poziom wypieczenia 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.

Podczas fazy opóźnienia,wcisnąć ▷ ,aby pominąć tą fazę i natychmiast rozpocząć działanie funkcji.

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 WSTĘPNE

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, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie.

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 grzejących.

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 kontynuować gotowanie.

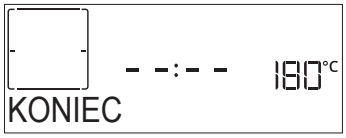
W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 10% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetla komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wznowić pieczenie.

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

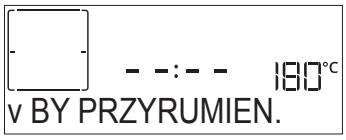
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że gotowanie zostało zakończone.



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

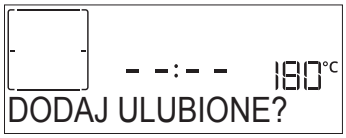
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



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.

. AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE – CZYSZCZENIE PIRO

Nie należy dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia piro.

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

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro 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, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia piro. Funkcję „Piroliza" należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Nacisnąć ▒, aby wyświetlić „Czyszczenie" na wyświetlaczu.

Nacisnąć + 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 a 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.

. 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 ⏻ .

. KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

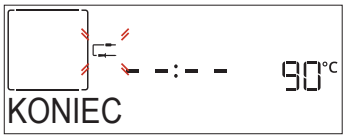
Sonda do mięsa umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Zapewnia to osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury. Po wprowadzeniu sondy, aktywuje się sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Wsadzono Sondę".

Wybrać żądaną funkcję z tych, które są kompatybilne (Konwencjonalna, Termoobieg, Pieczenie konwekcyjne, Turbo grill, Termoobieg Eco, Gotowanie Maxi, funkcje 6th Sense): Wyświetlacz podpowiada ustawienie docelowej temperatury sondy: Nacisnąć + lub — , aby ją ustawić i nacisnąć ✓ , aby ustawić kolejne parametry pieczenia.

Ponieważ koniec pieczenia jest zaprogramowany po osiągnięciu żądanej temperatury, nie jest możliwe ustawienie czasu pieczenia lub ustawienie konkretnej godziny, o której pieczenie miałoby się zakończyć. Oświetlenie pozostanie włączone do momentu usunięcia sondy.

Jeśli sonda zostanie usunięta podczas pieczenia, pieczenie będzie kontynuowane w trybie tradycyjnym (bez ograniczeń czasowych).

Urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy, a kiedy sonda osiągnie żądaną temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia informacja.



Uwaga: Aby później zmienić ustawienia należy nacisnąć + lub — w celu ustawienia temperatury sondy lub nacisnąć ⋘ ,aby zmienić inne ustawienia. Sygnał dźwiękowy oraz komunikat na wyświetlaczu poinformują użytkownika, jeśli użycie sondy nie będzie kompatybilne z wykonanym działaniem. W takim przypadku należy usunąć sondę.

6th sense TABELA PIECZENIA

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
LASAGNE	-		0,5 - 3 kg	-	2
MIĘSO	Wołowina pieczona	Pieczeń	0,6 - 2 kg **	-	3
		Hamburgery	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Duszone mięso	0,6 - 2 kg **		3
	Pieczeń wieprz.	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Golonka *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Pieczeń cielęca *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Pieczeń jagnięca	Pieczeń	0,6 - 2,5 kg **		2
		Gicz	0,5 - 2,0 kg **		2
	Pieczony kurczak	W całości	0,6 - 3 kg **	-	2
		W całości nadziewany *	0,6 - 3 kg **		2
		Filety i piersi	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Indyk pieczony w całości	W całości *	0,6 - 3 kg **		2
		W całości nadziewany *	0,6 - 3 kg **		2
	Kebab		1 kratka	1/2	5 4

KATEGORIE ŻYWNOŚCI			ILOŚĆ	OBRÓCIĆ (CZAS PIECZENIA)	POZIOM I AKCESORIA
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
CIASTA I CIASTKA	Wyrastanie ciast w formie	Biszkopt	0,5 - 1,2 kg	-	2
	Ciastka i ciasta nadziewane	Herbatniki	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Ptysie	1 taca	-	3
		Tarta	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Strucla	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Ciasto owocowe	0,5 - 2 kg	-	2
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		0,7 - 2,0 kg	-	2
	Bagietki		200 - 300g na sztukę	-	3
PIZZA	Cienkie ciasto		okrągła - taca	-	2
	Grube ciasto		okrągła - taca	-	2
	Mrożone		1 - 4 poziomy	-	2
					4 1
					5 3 1
					5 4 2 1

* Tylko w niektórych modelach. Funkcja dostępna tylko w połączeniu z Sondą do mięsa.

** Sugerowana ilość.

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	Sonda do mięsa (jeśli jest w zestawie)

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 – 200	30 - 85	3
		Tak	160 – 200	35 - 90	4 1
Ciasteczka / Kruche 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	4 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		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
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 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3

FUNKCJE	Konwencjonalne	Termoobieg	Konwekcyjne pieczenie	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Wym. Obieg Eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
Pieczeń wieprzowa 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, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tosty		—	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		—	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		—	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
Zapiekanka warzywna		—	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Herbatniki	COOK 4 Herbatniki	Tak	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarty	COOK 4 Tarty	Tak	170	50 - 70	5 3 2 1
Okrągła pizza	COOK 4 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)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	COOK 4 Menu	Tak	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne 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	e	—	200	80 - 120 *	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	e	—	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).

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.

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	Sonda do mięsa (jeśli jest w zestawie)

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. 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

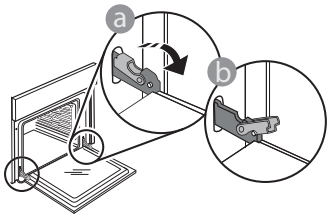
- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

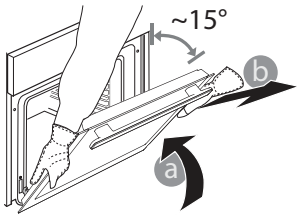
Po każdym użyciu akcesoria należy namoczyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeżeli są one jeszcze gorące skorzystać z rękawic kuchennych. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

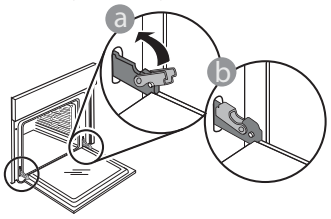
1. **Aby zdjąć drzwiczki**, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



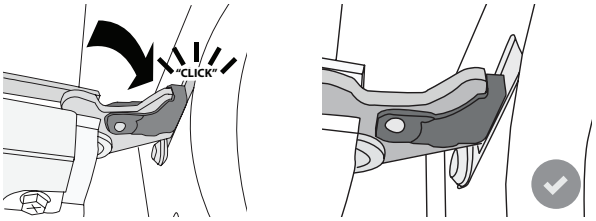
2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
   Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, zamykając je i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, kładąc je na miękkim podłożu.



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.

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.

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.	Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając, czy usterka nie ustąpiła. Spróbować przywrócić „UST. FABRYCZNE" z poziomu menu „USTAWIENIA". Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F".
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO" jest włączona („On"), wszystkie polecenia są aktywne, a 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 OFF (Wyłącz).
Lampka wyłącza się.	Tryb „ECO" jest „Wł".	Z opcji „USTAWIENIA" wybrać do „ECO" i wybrać „Off" (Wyłącz).
Nie można otworzyć drzwiczek.	Wykonywany jest cykl czyszczenia.	Poczekać, aż wykonywanie funkcji zostanie zakończone i piekarnik ostygnie.
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. Przejść do „ZASILANIE" w „USTAWIENIA" i wybrać „NISKI".

KARTA PRODUKTU

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

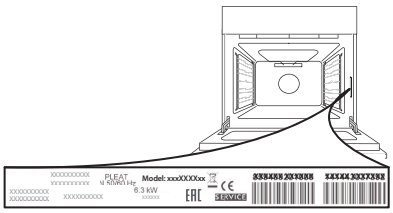
JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

> www 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 Serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011261829

Wydrukowano we Włoszech

Whirlpool