# PRZEWODNIK **UŻYTKOWNIKA**

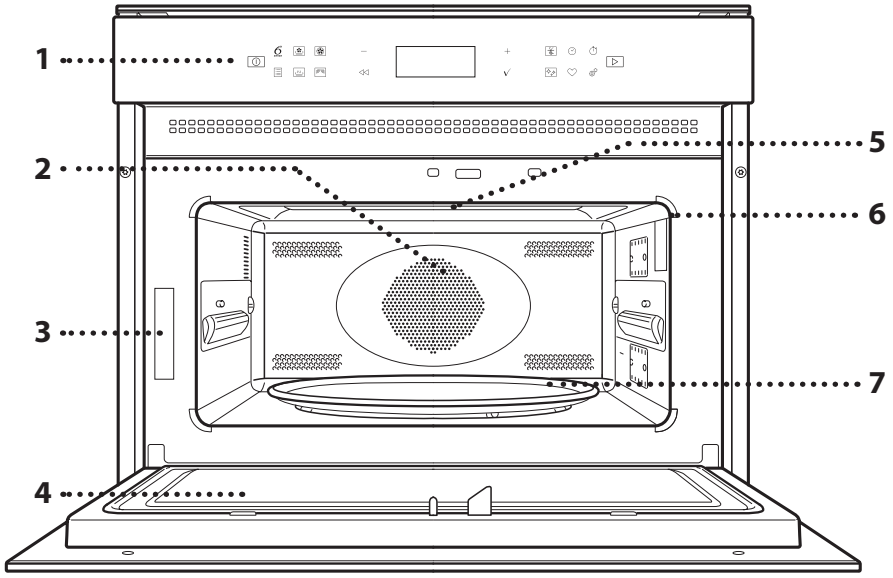
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie **www.whirlpool.eu/register**

WWW

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.

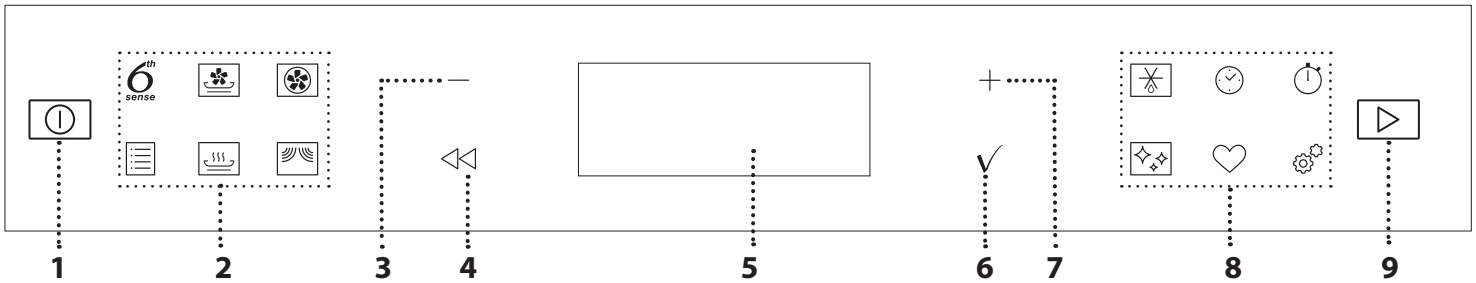
**Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.**

## OPIS PRODUKTU




1. Pulpit sterujący
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna / grill
6. Oświetlenie
7. Talerz obrotowy

### OPIS PANELU STEROWANIA




**1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE (ON/OFF)**
Do włączania lub wyłączania kuchenki mikrofalowej, a także wyłączania lub wstrzymania wykonywania funkcji.

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

**3. PRZYCISK NAWIGACYJNY MINUS**
Aby przewijać menu oraz zmniejszać ustawienia i wartości funkcji.

**4. POWRÓT**
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**
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, ustawień i ulubionych.

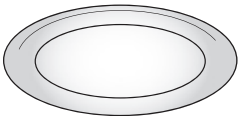
**9. START**
Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.



Whirlpool

# AKCESORIA

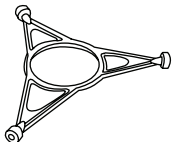
## TALERZ OBROTOWY



Umieszczony na podstawce szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych pojemników i akcesoriów, z wyjątkiem prostokątnych tacek do pieczenia.

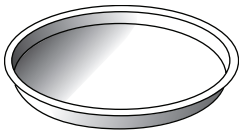
## PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym.

Na podstawce nie należy umieszczać innych naczyń.

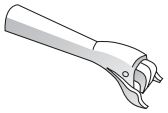
## TALERZ CRISP



Może być używany tylko z wybranymi funkcjami.

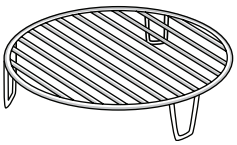
Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku szklanego talerza obrotowego i, kiedy jest pusty, może być wstępnie ogrzewany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp.

## UCHWYT DO TALERZA CRISP



Służy do wyjmowania gorącego talerza Crisp z komory.

## RUSZT DRUCIANY

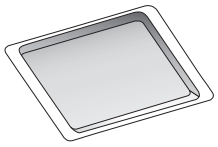


Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym doskonały stopień przyrumieniania dania i optymalną cyrkulację powietrza.

Korzystając z niektórych funkcji Crisp Fry, należy używać jej jako podstawki pod talerz Crisp.

Umieścić ruszt na talerzu obrotowym, upewniając się, że nie styka się z innymi powierzchniami.

## PROSTOKĄTNA TACKA DO PIECZENIA

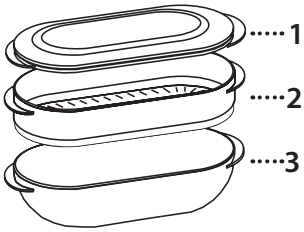


Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami.

Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na podstawce wewnątrz komory.

Uwaga: Nie trzeba wyjmować talerza obrotowego i jego podstawki, gdy używa się prostokątnej blachy do pieczenia.

## NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE




Aby przygotować na parze potrawy takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), aby uzyskać właściwą ilość pary.

Aby ugotować potrawy takie jak ziemniaki, makaron, ryż lub produkty zbożowe, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) dołączoną do zestawu.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na talerzu obrotowym i używać go tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcją mikrofal.

Dno naczynia do gotowania zostało zaprojektowane w taki sposób, aby można było go używać w połączeniu ze specjalną funkcją Smart clean.

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

Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

**Na rynku dostępnych jest wiele różnorodnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej i czy są odporne na działanie temperatur panujących w jej komorze.**

**Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nigdy nie powinno się używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.**

**Należy zawsze upewnić się, że potrawy i naczynia nie dotykają wewnętrznych ścianek kuchenki.**

**Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu i wyjmowaniu naczyń należy uważać, aby talerz obrotowy nie wypadł ze swojego położenia.**

# FUNKCJE

## 6th SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają najlepszą temperaturę i metodę przyrządzania wszystkich rodzajów dań.

- **6th SENSE ODGRZEWANIE**
  Do odgrzewania gotowych potraw – zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową. Odstawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu procesu odgrzewania pozwoli uzyskać lepszy efekt za każdym razem, szczególnie jeśli chodzi o żywność mrożoną. Kiedy korzysta się z tej funkcji, nie wolno otwierać drzwiczek.
- **6th SENSE NA PARZE**
  Służy do gotowania na parze potraw takich jak warzywa i ryby przy użyciu załączonego naczynia do gotowania na parze. Faza przygotowania automatycznie wytwarza parę, używając do gotowania wody wlanej na spód naczynia do gotowania na parze. Czasy gotowania w tej fazie mogą się różnić. Następnie urządzenie kontynuuje gotowanie potrawy na parze zgodnie z ustawionym czasem. Ustawić 1-2 minuty dla miękkich warzyw, takich jak brokuły i por, lub 4-5 minut dla twardszych warzyw, takich jak marchewki i ziemniaki. Kiedy korzysta się z tej funkcji, nie wolno otwierać drzwiczek.
  Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze
- **6th SENSE GOTOWANIE**
  Aby ugotować kilka rodzajów dań i potraw, w szybki i łatwy sposób uzyskując optymalne efekty. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

## CRISP FRY

Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza. Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu. Jest to możliwe przy przyrządzaniu przeróżnych potraw, zarówno ze świeżych, jak i z mrożonych składników. Najlepszy efekt można uzyskać, stosując się do informacji zawartych w poniższej tabeli i używając akcesoriów zgodnie z ich przeznaczeniem oraz rodzajem przygotowanego dania (świeżego lub mrożonego).

| POTRAWA | WAGA (g) PORCJE |
|---|---|
| ŚWIEŻE PRODUKTY | |
| Filet z kurczaka w panierce<br>Przed pieczeniem lekko pokryć filet olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym. | 100 - 500 |
| Bakłażan<br>Pokroić, posolić i odstawić na 30 minut. Umyć, osuszyć i zważyć. Posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat. | 200 - 600 |
| Cukinia<br>Pokroić, zważyć i posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym. | 200 - 500 |
| MROŻONE | |
| Kawałki kurczaka<br>Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym. | 200 - 600 |
| Serowa panierka<br>Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym. | 100 - 400 |
| Krążki cebuli<br>Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz Crisp na ruszcie drucianym. | 100 - 500 |
| Ryba z frytkami<br>Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. | 1 - 3 |
| Ryby<br>Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. | 100 - 500 |
| Paluszki rybne w panierce<br>Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat. | 100 - 500 |
| Frytki<br>Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat. | 200 - 500 |

## TERMOOBIEG

Do takiego przygotowywania potraw, które pozwoli uzyskać podobny efekt jak w przypadku zwykłego piekarnika. Do pieczenia potraw można używać blach lub innych naczyń przeznaczonych do pieczenia w piekarniku.

| POTRAWA | TEMP. (°C) | CZAS TRWANIA (min.) |
|---|---|---|
| Suflet | 175 | 30 - 35 |
| Babeczka serowa | 170 * | 25 - 30 |
| Herbatniki | 175 * | 12 - 18 |

* Wymagane wcześniejsze nagrzanie piekarnika

Zalecane akcesoria: Prostokątna tacka do pieczenia / podstawka druciana

## TRADYCYJNE

- **GRILL**
  Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania.

| POTRAWA | POZ. GRILLOWANIA | CZAS TRWANIA (min.) |
|---|---|---|
| Tosty | 3 | 5 - 6 |
| Langustynki | 2 | 18 - 22 |

Zalecane akcesoria: Ruszt druciany

- **GRILL+MIKROFALE**
  Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

| POTRAWA | ZASILANIE (W) | POZ. GRILLOWANIA | CZAS TRWANIA (min.) |
|---|---|---|---|
| Zapiekanka ziemniaczana | 650 | 2 | 20 - 22 |
| Z. w mundurkach | 650 | 3 | 10 - 12 |

Zalecane akcesoria: Ruszt druciany

- **TURBO GRILL**

  Dla uzyskania najlepszych efektów, połączenie funkcji grilla i pieczenia konwekcyjnego. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania.

| POTRAWA | POZ. GRILLOWANIA | CZAS TRWANIA (min.) |
|---|---|---|
| Mięso kebab z kurczaka | 3 | 25 - 35 |

Zalecane akcesoria: Ruszt druciany

- **TURBO GRILL + MF**

  Do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, łącząc funkcje mikrofal, grilla i pieczenia konwekcyjnego.

| POTRAWA | ZASILANIE (W) | POZ. GRILLOWANIA | CZAS TRWANIA (min.) |
|---|---|---|---|
| Makaron cannelloni (mrożony) | 650 | 3 | 20 - 25 |
| Kotlety wieprzowe | 350 | 3 | 30 - 40 |

Zalecane akcesoria: Ruszt druciany

- **TERMOOBIEG + MF**

  Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie. Zaleca się użycie podstawki, co zapewni lepszy obieg powietrza.

| POTRAWA | ZASILANIE (W) | TEMP. (°C) | CZAS TRWANIA (min.) |
|---|---|---|---|
| Pieczeń | 350 | 170 | 35 - 40 |
| Zapiekanka z mięsem | 160 | 180 | 25 - 35 |

Zalecane akcesoria: Ruszt druciany

- **SPECJALNE**
  - » **SZYBKIE NAGRZEW.**

    Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji.

    Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję "Termoobieg".
  - » **KEEP WARM**

    Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.
  - » **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.

## CRISP

Pozwala doskonale przyrumienić potrawę - zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko przy zastosowaniu specjalnego talerza Crisp.

| POTRAWA | CZAS TRWANIA (min.) |
|---|---|
| Ciasto drożdżowe | 7 - 10 |
| Hamburger | 8 - 10 * |

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp

## MIKROFALE

Do szybkiego gotowania oraz odgrzewania potraw i napojów.

| ZASILANIE (W) | ZALECENIA |
|---|---|
| 900 | Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody. |
| 750 | Gotowanie warzyw. |
| 650 | Pieczenie mięsa i ryb. |
| 500 | Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dogotowywanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów. |
| 350 | Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady. |
| 160 | Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczanie masła i sera. |
| 90 | Zmiękczanie lodów. |

| DZIAŁANIE | POTRAWA | ZASILANIE (W) | CZAS TRWANIA (min.) |
|---|---|---|---|
| Odgrzewanie | 2 szklanki | 900 | 1 - 2 |
| Odgrzewanie | Ziemniaki tłuczone (1 kg) | 900 | 10 - 12 |
| Rozmrażanie | Mięso mielone (500 g) | 160 | 15 - 16 |
| Gotowanie | Biszkopt | 750 | 7 - 8 |
| Gotowanie | Krem jajeczny | 500 | 16 - 17 |
| Gotowanie | Pieczeń rzymska | 750 | 20 - 22 |

## JET DEFROST

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy ułożyć żywność bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Aby korzystać z tej funkcji, należy użyć talerza Crisp.

| POTRAWA | WAGA |
|---|---|
| ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA | 50 - 800 g |
| MIĘSO | 100 g - 2,0 kg |
| DRÓB | 100 g - 3,0 kg |
| RYBY | 100 g - 2,0 kg |
| WARZYWA | 100 g - 2,0 kg |
| CHLEB | 100 g - 2,0 kg |

### CZASOMIERZE
Do edycji wartości czasowych funkcji.

### MINUTNIK
Do liczenia czasu bez konieczności uruchamiania żadnej funkcji.

### SMART CLEAN
W ramach tego specjalnego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Do dolnej części naczynia do gotowania na parze (3) dołączonego do zestawu lub do pojemnika o przeznaczeniu do kuchenek mikrofalowych nalać szklankę wody pitnej i uruchomić tę funkcję.

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze

### 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 CZASU
Po dokonaniu wyboru języka 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 ⚙ .

### 3. 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.

Zaleca się nagrzanie urządzenia do temperatury 200°C na około godzinę, najlepiej przy zastosowaniu funkcji “Szybkie nagrzew.". Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.



Whirlpool

# 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 funkcję znajdującą się w menu, wcisnąć + lub — , po czym zatwierdzić przyciskiem ✓ .

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

## 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.

**ZASILANIE / 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).

**CZAS TRWANIA**

Gdy na ekranie miga ikona ◷ , wcisnąć + lub — , by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając ✓ .

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

Korzystając z funkcji bez mikrofali, nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym (bez określonego czasu): Wcisnąć ✓ lub ▷ , aby zatwierdzić i aktywować funkcję.
Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

**KONIEC (OPÓŹNIONY START)**

Po ustawieniu czasu zakończenia funkcje, które nie aktywują mikrofali (np. Grill lub Turbogrill), poprzez zaprogramowanie zakończenia pieczenia umożliwiają opóźnienie aktywowania funkcji. W funkcjach aktywujących mikrofale czas zakończenia jest równy czasowi trwania.

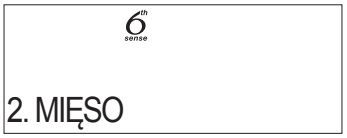
Gdy ikona ⏲ miga, wyświetlacz pokazuje czas zakończenia pieczenia.

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 stopniowo nagrzewa się do wybranej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia jest nieco wydłużony. 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 pieczenia, moc, temperaturę i czas trwania dla wszystkich dostępnych potraw.




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

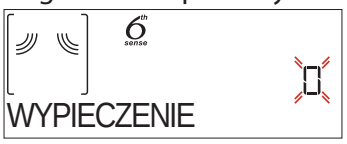
**CIĘŻAR / PORCJE**

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 ✓ .

Niektóre funkcje 6th Sense nie wymagają wprowadzania ilości: dzięki zastosowaniu inteligentnego czujnika wilgotności kuchenka może automatycznie dostosować czas pieczenia do ilości potrawy.

**WYPIECZENIE**

Funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia dogotowania potrawy.




Gdy pojawi się odpowiedni komunikat, wcisnąć + lub — , aby wybrać żądany poziom pomiędzy lekkim/niskim (-1) i ekstra/wysokim (+1). Wcisnąć ✓ lub ▷ , aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

## 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Po każdym ponownym wciśnięciu przycisku ▷ czas gotowania wydłuża się o kolejne 30 sekund (przy funkcjach, które nie aktywują mikrofali, wydłużenie czasu wynosi 5 minut).

Po wciśnięciu ▷ w fazie opóźnienia piekarnik pominie tę fazę i natychmiast uruchomi funkcję.

Uwaga: W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk ⓘ .

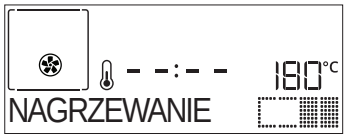
Jeśli urządzenie jest gorące, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Wcisnąć ⏮ , aby powrócić do poprzedniego ekranu i wybrać inną funkcję lub poczekać do całkowitego ostygnięcia.

### JET START

Kiedy urządzenie jest wyłączone, nacisnąć ▷ , aby na 30 sekund uruchomić pracę urządzenia z funkcją mikrofal o pełnej mocy (900 W).

## 4. NAGRZEWANIE

Funkcja termoobiegu wymaga fazy nagrzewania: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.




Po zakończeniu tej funkcji urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną wartość temperatury umożliwiającą umieszczenie potrawy wewnątrz urządzenia.

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. WSTRZYMAJ PIECZENIE / DODAJ, OBRÓĆ LUB SPRAWDŹ POTRAWĘ

### PAUZA

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

Aby wznowić proces gotowania, zamknąć drzwiczki i wcisnąć ▷ .

Uwaga: Korzystając z funkcji „6th Sense", należy otwierać drzwiczki jedynie wtedy, kiedy zostanie podany taki komunikat.

### DODAWANIE, OBRACANIE LUB MIESZANIE PRODUKTU

Niektóre z przepisów 6th Sense wymagają dodania jedzenia po fazie nagrzania lub uzupełnienia składników po zakończeniu gotowania. Pojawią się komunikaty dotyczące konieczności obrócenia lub wymieszania żywności podczas gotowania.

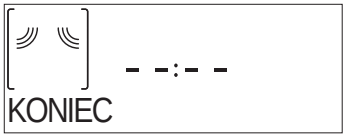
Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym wcisnąć ▷ , aby kontynuować gotowanie.

Uwaga: Jeśli wymagane jest obrócenie lub wymieszanie żywności i jeśli po upływie dwóch minut od komunikatu nie zostanie wykonana żadna czynność, kuchenka wznowi gotowanie. Faza "DODAJ POTRAWĘ" trwa dwie minuty: Jeśli nie zostanie wykonana żadna czynność, funkcja zakończy się.

## 6. KONIEC GOTOWANIA

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



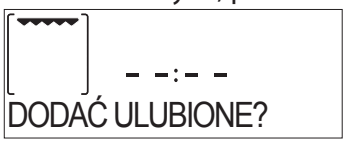

Wcisnąć ▷ , aby kontynuować gotowanie w trybie ręcznym, zwiększając czas stopniowo o 30 sekund (w funkcji z mikrofalą) lub o 5 minut (w funkcji bez mikrofali) lub wcisnąć + , aby wydłużyć czas pieczenia do nowo ustalonego czasu trwania. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

Po naciśnięciu ▷ gotowanie rozpoczyna się na nowo.

## . ULUBIONE

Aby ułatwić sobie korzystanie z urządzenia, można zapisać w jego pamięci do 9 ulubionych funkcji.

Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu zostanie wyświetlony komunikat z prośbą o zapisanie funkcji na liście ulubionych, pod numerem od 1 do 9.




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.

## . SMART CLEAN

Przed uruchomieniem tej funkcji wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria (z wyjątkiem talerza obrotowego).

Wcisnąć ✧, aby uzyskać dostęp do funkcji "Smart Clean".

Wcisnąć ▷, aby aktywować funkcję czyszczenia: Na wyświetlaczu pojawią się sekwencje czynności, które należy przeprowadzić przed rozpoczęciem czyszczenia. Po zakończeniu wszystkich czynności wcisnąć ✓.

Jeśli jest taka konieczność, do dolnej części naczynia do gotowania na parze dołączonego do zestawu lub do pojemnika o przeznaczeniu do kuchenek mikrofalowych nalać szklankę wody pitnej i zamknąć drzwiczki.

Po ostatnim zatwierdzeniu wcisnąć ▷, aby rozpocząć cykl czyszczenia.

Po zakończeniu usunąć pojemnik, zakończyć czyszczenie za pomocą gładkiej szmatki i wytrzeć wnętrze urządzenia do sucha za pomocą szmatki z mikrofibry.

## . 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.

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 ⏻.

# 6th sense TABELA PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

| KLASA ŻYWNOŚCI / PRZEPISY | | | AKCESORIA | ILOŚĆ | INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW |
|---|---|---|---|---|---|
| ZAPIEKANKA I Z. MAKARONOWA | | Lasagne | + | 4-10 porcji | Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem |
| ZAPIEKANKA I Z. MAKARONOWA | | Mrożona lasagne | | 500 g - 1,2 kg | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową |
| RYŻ, MAKARON I ZBOŻA | | Ryż | | 100 - 400 g * | Ustawić zalecany czas gotowania dla ryżu. Dodać posoloną wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2-3 szklanek wody na każdą szklankę ryżu |
| RYŻ, MAKARON I ZBOŻA | | Makaron | | 1-4 porcje * | Ustawić zalecany czas gotowania dla makaronu. Gdy urządzenie wyświetli stosowny komunikat, dodać makaron i gotować pod przykryciem. Użyć około 750 ml wody na każde 100 g makaronu |
| RYŻ, MAKARON I ZBOŻA | | Quinoa | | 100 - 400 g | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę quinoa |
| RYŻ, MAKARON I ZBOŻA | | Orkisz | | 100 - 400 g | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę orkiszu |
| RYŻ, MAKARON I ZBOŻA | | Jęczmień | | 100 - 400 g | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę jęczmienia |
| RYŻ, MAKARON I ZBOŻA | | Kuskus | | 100 - 400 g | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę kuskusu |
| RYŻ, MAKARON I ZBOŻA | | Owsianka | | 1-2 porcje * | W pojemniku o wysokich krawędziach umieścić posoloną wodę i płatki owsiane, wymieszać i włożyć do komory |
| MIĘSO | Wołowina | Pieczeń wołowa | + | 800 g - 1,5 kg | Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu. Po zakończeniu pieczenia, przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut |
| MIĘSO | Wołowina | Stek | | 2-6 sztuk | Posmarować olejem i rozmarynem. Natrzeć solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na podstawce drucianej |
| MIĘSO | Wołowina | Hamburgery mrożone | | 100 - 500 g | Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania, lekko natłuścić talerz Crisp |
| MIĘSO | Wieprzowina | Pieczeń wieprz. | + | 800 g - 1,5 kg | Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą i pieprzem. Po zakończeniu pieczenia, przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut |
| MIĘSO | Wieprzowina | Żeberka | | 700 g - 1,2 kg | Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp, stroną z kośćmi skierowaną ku dołowi |
| MIĘSO | Wieprzowina | Boczek | | 50 - 150 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| MIĘSO | Kurczak | Pieczony kurczak | | 800 g - 2,5 kg | Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry |
| MIĘSO | Kurczak | Kawałki | | 400 g - 1,2 kg | Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp, stroną ze skórą skierowaną ku dołowi |
| MIĘSO | Kurczak | Filety na parze | | 300 - 800 g * | Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze |
| MIĘSO | Kurczak | Filety smażone w panierce | + | 100 - 500 g | Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| MIĘSO | Dania mięsne | Hot dogi | | 4-8 sztuk * | Umieścić hot dogi w dolnej części naczynia do gotowania na parze i zalać je wodą. Podgrzewać bez przykrycia |
| MIĘSO | Dania mięsne | Pieczeń rzymska | | 4-8 porcji | Przygotować według ulubionego przepisu i umieścić w formie do pieczenia chleba, dociskając, by zapobiec tworzeniu się „kieszonek powietrznych” |
| MIĘSO | Dania mięsne | Kiełbaski i parówki | | 200 - 800 g | Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania, lekko natłuścić talerz Crisp. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu |

* sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

| AKCESORIA | Poj. odpowiedni do piekar./mf | Naczynie do got. na parze (kompletne) | Naczynie do got. na parze (dolna część i pokrywka) | Naczynie do got. na parze (dolna część) | Ruszt druciany | Prostokątna tacka do pieczenia | Talerz Crisp |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| KLASA ŻYWNOŚCI / PRZEPISY | | | AKCESORIA | ILOŚĆ | INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW |
|---|---|---|---|---|---|
| RYBY | Na parze | Ryba w całości | | 600 g - 1,2 kg | Posmarować olejem. Doprawić sokiem z cytryny, czosnkiem i pietruszką |
| | | Filety rybne | | 300 - 800 g * | Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze |
| | | Steki rybne | | 300 - 800 g * | Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze |
| | | Małże | | 400 g - 1,0 kg | Przed pieczeniem doprawić olejem, pieprzem, czosnkiem cytrynowym i pietruszką. Dobrze wymieszać |
| | | Krewetki | | 100 - 600 g | Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze |
| | Pieczony | Ryba w całości | + | 600 g - 1,2 kg | Posmarować olejem. Doprawić sokiem z cytryny, czosnkiem i pietruszką |
| | | Zapiekanka mroż. | | 600 g - 1,2 kg | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową |
| | Smażone | Ryba z frytkami - mrożone | | 1-3 porcji | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp, na przemian filety rybne i ziemniaki |
| | | Ryby mrożone | | 100 - 500 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | | Paluszki mrożone | | 100 - 500 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | | Steki rybne | | 300 - 800 g | Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania, lekko natłuścić talerz Crisp. Doprawić steki rybne olejem i posypać je ziarnami sezamu |
| WARZYWA | Pieczony | Ziemniaki kroj. | + | 300 g - 1,2 kg | Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami |
| | | Łódeczki ziemn. | | 300 - 800 g | Przed umieszczeniem w komorze pokroić na łódeczki, doprawić olejem, solą i ziołami |
| | | Warzywa nadziewane | | 600 g - 2,2 kg | Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napełnić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami |
| | | Burger warzywny - mrożony | | 2-6 sztuk | Lekko natłuścić talerz Crisp |
| | Zapiekanka | Ziemniaki | + | 4-10 porcji | Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem |
| | | Brokuły | | 600 g - 1,5 kg | Pokroić na kawałki i umieścić w większym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem |
| | | Kalafior | + | 600 g - 1,5 kg | Pokroić na kawałki i umieścić w większym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem |
| | | Zapiekanka mroż. | | 400 g – 800 g | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową |
| | Na parze | Warzywa mrożone | | 300 - 800 g * | Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze |
| | | Ziemniaki | | 300 g - 1 kg * | Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na dnie naczynia do gotowania na parze |
| | | Brokuły | | 200 - 500 g * | Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze |
| | | Marchewka | | 200 - 500 g * | Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze |
| | | Kalafior | | 200 - 500 g * | Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie w koszyku naczynia do gotowania na parze |
| | Smażone | Ziemniaki mroż. | | 200 - 500 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | | Bakłażan | + | 200 - 600 g | Pokroić i moczyć 30 minut w zimnej, solonej wodzie. Umyć, osuszyć i zważyć. Zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchego bakłażana. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | | Cukinia | + | 200 - 500 g | Pokroić, zważyć i zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchej cukinii. Doprawić solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |

* sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

| AKCESORIA | Poj. odpowiedni do piekar./mf | Naczynie do got. na parze (kompletne) | Naczynie do got. na parze (dolna część i pokrywka) | Naczynie do got. na parze (dolna część) | Ruszt druciany | Prostokątna tacka do pieczenia | Talerz Crisp |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| KLASA ŻYWNOŚCI / PRZEPISY | | AKCESORIA | ILOŚĆ | INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA POTRAW |
|---|---|---|---|---|
| DESERY I CIASTKA | Ciastka czekoladowe | | 1 wypiek | Przygotować ciasto z 250 g mąki, 150 g masła, 100 g cukru, 1 jajka, 25 g kakao, soli i proszku do pieczenia. Dodać aromatu waniliowego. Pozostawić do ostygnięcia. Rozwałkować do grubości 5 mm, wyciąć żądane kształty i rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | Ciasto owocowe | | 1 wypiek | Przygotować ciasto ze 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajka. Wypełnić ciastem talerz Crisp i na tak przygotowanym spodzie ułożyć 700-800 g pokrojonych owoców, wymieszanych z cukrem i cynamonem |
| | Ciasto owocowe mroż. | | 300 - 800 g | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową |
| | Kompot owocowy | | 300 - 800 ml * | Obrać owoce i usunąć z nich gniazda. Pokroić na kawałki i umieścić w koszyku naczynia do gotowania na parze |
| | Pieczone jabłka | | 4-8 sztuk | Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem |
| | Gorąca czekolada | | 2-8 porcji | Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika. Przyprawić wanilią lub cynamonem. W celu zwiększenia gęstości, dodać skrobi kukurydzianej |
| | Brownies | | 1 wypiek | Przygotować według ulubionego przepisu. Rozwałkować ciasto na blasze pokrytej papierem do pieczenia |
| CIASTA I CHLEB | Ciasto owocowe | + | 800 g - 1,5 kg | Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem |
| | Mufinki | | 1 wypiek | Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i wlać je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia |
| | Biszkopt w formie | + | 1 wypiek | Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wlać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia |
| | Bułki mrożone | | 1 wypiek | Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia |
| | Chleb tostowy w formie | | 1-2 sztuk | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania |
| | Babeczki | | 1 wypiek | Uformować jedną większą babeczkę lub mniejsze babeczki i ułożyć je na wysmarowanym tłuszczem talerzu Crisp |
| PIZZA I CIASTA | Pizza | | 2-6 porcji | Przygotować ciasto na pizzę, używając 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200-225 g mąki, soli i oleju. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę |
| | Pizza - cienkie ciasto mrożona | | 250 - 500 g * | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową |
| | Pizza - grube ciasto mrożona | | 300 - 800 g * | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową |
| | Pizza chłodzona | | 200 - 500 g | Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | Quiche lorraine | | 1 wypiek | Wyłożyć talerz Crisp ciastem, nakłuwając je widelcem. Przygotować nadzienie do quiche lorraine, uwzględniając taką ilość składników, by powstało 8 porcji |
| | Placek z nadzieniem - mrożone | | 200 - 800 g | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową |
| | Słone ciasta | + | 1 wypiek | Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji ciasta, nakłuwając ciasto widelcem. Wypełnić nadzieniem przygotowanym według ulubionego przepisu |
| | Strudel warzywny | | 800 g - 1,5 kg | Przygotować mieszankę krojonych warzyw. Skropić olejem i smażyć na patelni przez 15-20 minut. Pozostawić do ostygnięcia. Dodać świeży ser i doprawić solą, octem balsamicznym i przyprawami. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część |
| JAJA I PRZEKĄSKI | Popcorn | - | 90 - 100 g * | Naczynie parowe należy zawsze kłaść na talerzu obrotowym. Przygotowywać tylko jedną torebkę na raz |
| | Skrzydełka kurczaka mrożone | | 300 - 600 g * | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | Kawałki kurczaka mrożone | + | 200 - 600 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | Ser panierowany - mrożony | | 100 - 400 g | Przed pieczeniem, posmarować ser odrobiną oleju. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | Krążki cebuli mrożone | + | 100 - 500 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | Jajecznica | | 2-10 sztuk | Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika |
| | Jaja sadzone | | 1-6 sztuk | Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania, lekko natłuścić talerz Crisp |
| | Omlet | | 1 wypiek | Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania, lekko natłuścić talerz Crisp |

* sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

| AKCESORIA | Poj. odpowiedni do piekar./mf | Naczynie do got. na parze (kompletne) | Naczynie do got. na parze (dolna część i pokrywka) | Naczynie do got. na parze (dolna część) | Ruszt druciany | Prostokątna tacka do pieczenia | Talerz Crisp |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

# CZYSZCZENIE

**Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia, upewnić się, że urządzenie ostygło.**
**Do czyszczenia urządzenia nigdy nie stosować urządzeń czyszczących parą.**
**Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.**

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Regularnie, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy oraz jego podstawkę i umyć dno urządzenia, usuwając ewentualne resztki potraw.
- Włączyć funkcję „Smart Clean" w celu jak najlepszego wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni.
- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń. Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

## AKCESORIA

Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem talerza Crisp, mogą być myte w zmywarkach.

Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

# USUWANIE USTEREK

| PROBLEM | MOŻLIWA PRZYCZYNA | ROZWIĄZANIE |
|---|---|---|
| Piekarnik nie działa. | Awaria zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. |
| | Urządzenie odłączone od zasilania. | Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła. |
| Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączony. | Wentylator chłodzący jest włączony. | Otworzyć czy przytrzymać drzwiczki lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia. |
| Wyświetlacz pokazuje literę „F", po której następuje liczba. | Błąd oprogramowania. | 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). |

## KARTA PRODUKTU

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

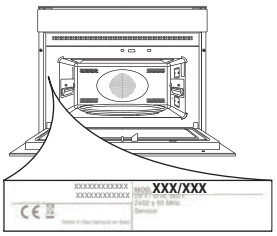
## JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

> 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.




**400011158690**

Wydrukowano we Włoszech



Whirlpool