

PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

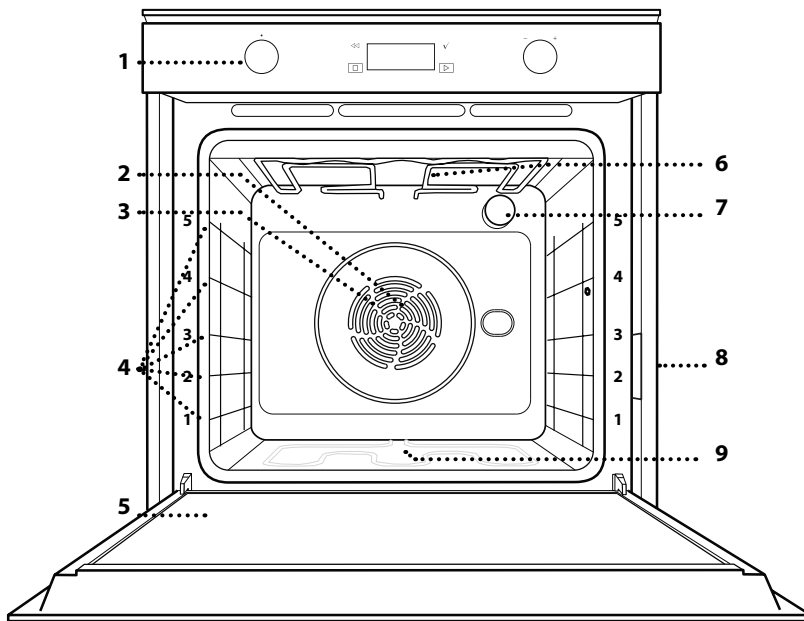
Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.whirlpool.eu/register



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.

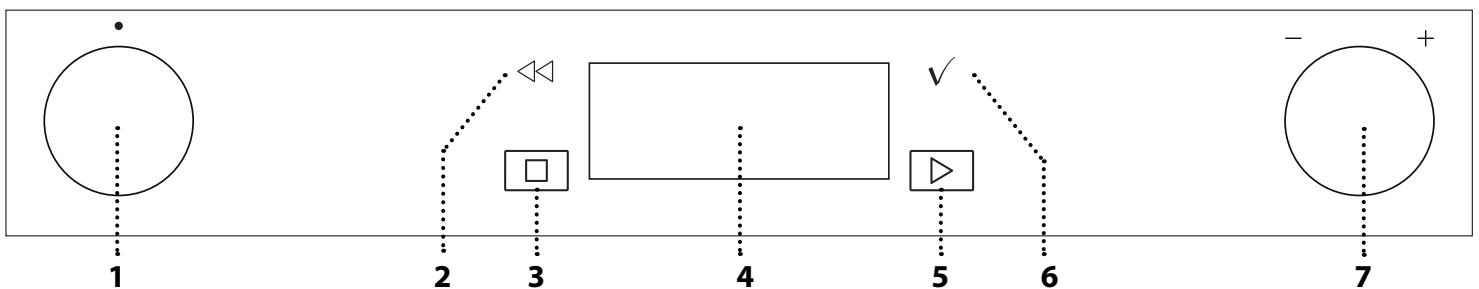
! Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie wskazówek dotyczących zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
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. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Przekręcić do położenia „0”, by wyłączyć urządzenie.

2. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

Aby zmieniać ustawienia podczas gotowania.

3. STOP

Aby zatrzymać aktywną w danym momencie funkcję.

4. WYŚWIETLACZ

5. START

Służy do natychmiastowego uruchomienia funkcji.

6. POTWIERDŹ

Do zatwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawień.

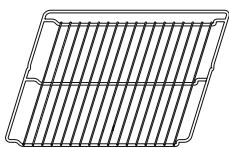
7. POKRĘTŁO USTAWIEŃ

Służy do nawigacji między ekranami menu i dokonywania ustawień lub ich zmiany.

Uwaga: Pokręta są chowane. Pokrętko wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

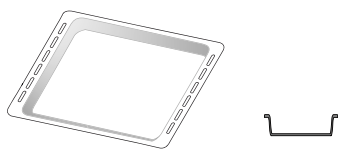
AKCESORIA

RUSZT



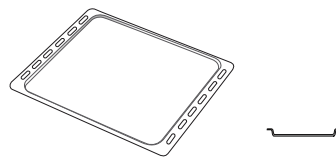
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



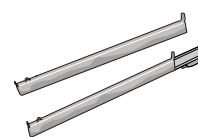
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

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, przesuwaną go wzdłuż prowadnic, upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

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

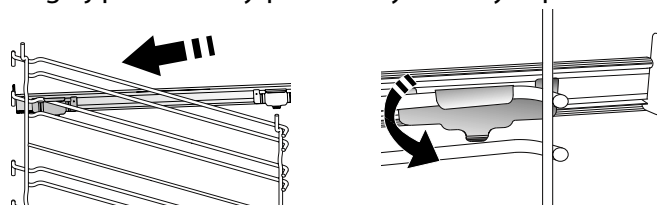
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

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

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnicę 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 przesuwiają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Wysuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie

FUNKCJE

0 WYŁĄCZONY

Aby wyłączyć piekarnik.

6th SENSE

Umożliwia to w pełni automatyczne przyrządzenie 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.

KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

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.

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.

GRILL

Do grillowania steków, kebabów, kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania 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.

• 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.

PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do gotowania mięsa, pieczenia ciast z nadzieniem lub opiekania nadziewanych warzyw na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje łagodny, przerywany obieg powietrza, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu żywności.

SPECJALNE

• SZYBKIE NAGRZEW.

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu funkcji nagrzewania, piekarnik automatycznie użyje funkcji „Konwencjonalne”. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępnego nagrzewania.

• WYPIEK Z MROŻ.

Funkcja automatycznie dobiera optymalną

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

• MAXI COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (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.

• ROSNAĆE

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

• ROZMRAŻANIE

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

• UTRZYMAJ CIEPŁE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo przyrządzonych potraw.

• TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

SMARTCLEAN

Działanie pary uwalnianej podczas specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia pozwala na łatwe usunięcie zanieczyszczeń oraz resztek potraw. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Gdy tryb ECO jest aktywny, jasność wyświetlacza zostaje zmniejszona w celu zredukowania zużycia energii, a po upływie 1 min światło wyłącza się. Wyświetlacz włączy się ponownie automatycznie, gdy tylko zostanie wciśnięty któryś z przycisków.

Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”.

Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.

ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

PIERWSZE UŻYCIE

1. WYBÓR JĘZYKA

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

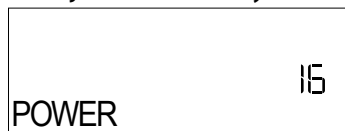


Obracając *pokrętko ustawień* przechodzić do kolejnych pozycji na liście dostępnych języków i wybrać właściwy. Aby zatwierdzić wybór, wcisnąć ✓.

Uwaga: Ustawienia języka mogą zostać zmienione później, poprzez wybranie opcji „JĘZYK” w menu „USTAWIENIA” dostępnym po ustawieniu *pokrętła wyboru* w pozycji ⚙️.

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

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



Przekręcić *pokrętko regulacji*, aby wybrać 16 „High” (wysoki) lub 13 „Low” (niski) i nacisnąć ✓, aby potwierdzić.

3. USTAWIENIE CZASU

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



Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać właściwą godzinę, i wcisnąć ✓: Na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minut. Obrócić *pokrętko ustawień*, by wybrać minuty i wcisnąć ✓, by zatwierdzić.

Uwaga: W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA” dostępnym po ustawieniu *pokrętła wyboru* w pozycji ⚙️.

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.

Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zaleca się rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się niepożądanego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. Konwek.”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

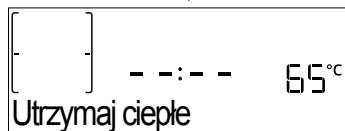
CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

Obrócić *pokrętko wyboru*, by włączyć urządzenie i wyświetlić żądaną funkcję na wyświetlaczu.

Aby wybrać pozycję z menu (wyświetlacz pokaże pierwszą dostępną pozycję), obracać *pokrętko ustawień* aż do wyświetlenia żądanej pozycji.

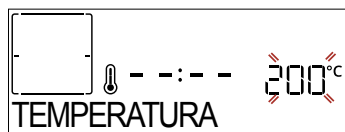
Wyświetlona zostanie nazwa funkcji i jej podstawowe ustawienia: Aby zatwierdzić, wcisnąć ✓.



2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać. Wciśnięcie ⏪ pozwala ponownie zmienić poprzednie ustawienie.

TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA



Gdy na ekranie miga wartość, obrócić *pokrętko ustawień*,

by ją zmienić, a następnie nacisnąć ✓, by zatwierdzić i przejść do kolejnych ustawień (jeśli to możliwe).

Uwaga: Gdy tylko funkcja jest włączona, można zmienić temperaturę/poziom grillowania za pomocą *pokrętła ustawień*.

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 ⌚, za pomocą *pokrętła ustawień* wybrać właściwy czas gotowania i zatwierdzić, wciskając ✓. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Nacisnąć ⏩, aby potwierdzić i aktywować funkcję. W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmieniać ustawiony w trakcie pieczenia czas: nacisnąć ⏪, aby zmienić ustawienia.


KONIEC (OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA)

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



Obrócić *pokrętło ustawień*, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć , by potwierdzić i aktywować funkcję.

Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl pieczenia zakończył się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żadaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia. W czasie oczekiwania można użyć *pokrętła ustawień*, aby dostosować zaprogramowany czas zakończenia lub nacisnąć , aby zmienić ustawienia.


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, za pomocą *pokrętła ustawień* ustawić żadaną wartość, po czym zatwierdzić przyciskiem .

WYPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE


Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia dogotowania potrawy.




Po wyświetleniu komunikatu należy użyć *pokrętła ustawień*, aby wybrać żądany poziom wypiekania od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć , 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. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Aby pominąć fazę opóźnienia i natychmiast uruchomić funkcję, nacisnąć .

Uwaga: Po rozpoczęciu pieczenia wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej funkcji.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

Uwaga: 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 do fazy „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. W każdej chwili możliwa jest zmiana ustawionej na piekarniku temperatury za pomocą *pokrętła ustawień*.

5. PRZERWANIE PIECZENIA / OBRÓCENIE LUB SPRAWDZENIE POTRAWY

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

Aby wznowić pieczenie, zamknąć drzwiczki.

Niektóre funkcje 6th Sense wymagają obracania potrawy 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 wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

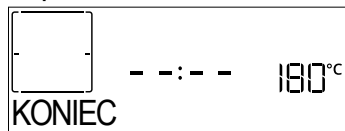


Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wznowić przyrządzanie.

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

6. KONIEC GOTOWANIA

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

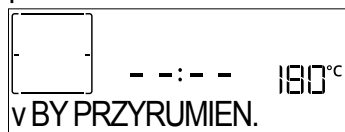


Obrócić *pokrętko ustawień*, aby wydłużyć czas pieczenia, ustawiając nowy czas trwania. W obu przypadkach wartości gotowania zostaną zachowane.

Po wyjęciu potrawy zamknąć drzwiczki i poczekać na ochłodzenie się komory.

PRZYRUMIENIANIE

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

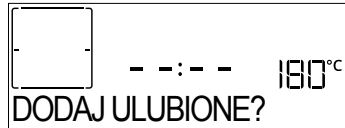


Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć ✓, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.

Funkcję można zatrzymać w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie □ lub obrócenie *pokrętko ustawień* na "0", 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 ✓, natomiast aby ignorować nacisnąć <<. Po wciśnięciu przycisku ✓ obrócić *pokrętko ustawień*, aby wybrać numer pozycji i wcisnąć ✓, aby zatwierdzić.

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

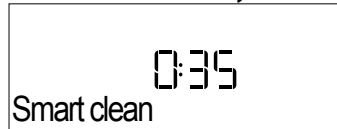
Aby wywołać uprzednio zapisane funkcje, obrócić *pokrętko funkcji* na ♥: Na wyświetlaczu pojawi się lista ulubionych funkcji użytkownika.



Aby wybrać funkcję, obrócić *pokrętko ustawień* i zatwierdzić, wciskając ✓. Następnie wcisnąć ▶, aby aktywować funkcję.

FUNKCJA SMART CLEAN

Obrócić *pokrętko funkcji* na ☹, aby wyświetlić funkcję „Smart Clean” na wyświetlaczu.



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

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

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

MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. Aby włączyć tę funkcję, należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i obrócić *pokrętko ustawień*: Ikona ⌚ będzie migać na wyświetlaczu.

Obrócić *pokrętko ustawień*, aby ustawić żądany czas, a następnie wcisnąć ✓, aby uruchomić timer.



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. Użyć *pokrętko ustawień*, aby zmienić czas ustawiony na timerze.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję. Obrócić *pokrętko wyboru*, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żądaną funkcję. Po uruchomieniu funkcji timer 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 ponownie wyświetlić minutnik, ustawić *pokrętko wyboru* na "0", aby zatrzymać aktywną funkcję.

BLOKADA PRZYCISKÓW

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 piekarnik można w każdym momencie wyłączyć, ustawiając *pokrętko wyboru* na "0".

KATEGORIE ŻYWNOSCI			SUGEROWANA ILOŚĆ	OBRÓCIĆ LUB WYMIESZAĆ (O CZASIE GOTOWANIA)	POZIOM I AKCESORIA	
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 	
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	Biszkopt	-	0,5 - 1,2 kg	-	3 	
	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	-	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	-	0,7 - 2,0 kg	-	2 	
	Bagietki	-	200 - 300g na sztukę	-	3 	
PIZZA	Cienkie ciasto	-	okrągła - taca	-	2 	
	Grube ciasto	-	okrągła - taca	-	2 	
	Mrożone	-	-	-	-	2
		-	-	1 - 4 poziomy	-	4 1
		-	-	-	-	5 3 1
					5 4 2 1 	

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

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 / Krucho 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
Ptyisie		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

FUNKCJE



Konwencjonalne



Termoobieg



Piecz. Konwek.



Grill



TurboGrill



Maxi Cooking



Cook 4



Termoobieg 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)		Tak	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).

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

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 piekarnik został odłączony 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.

- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA LAMPY

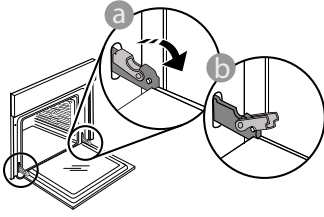
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

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 oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

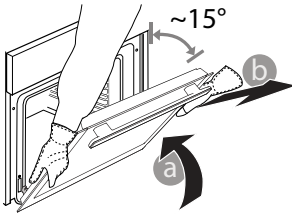
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

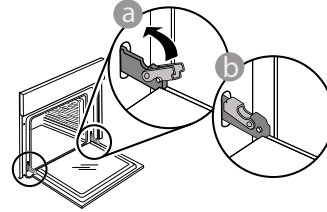
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



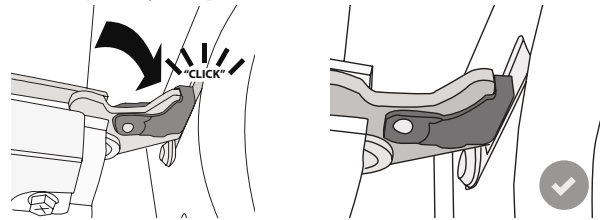
2. Przymknąć drzwiczki tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, zamykając je i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, kładąc je na miękkim podłożu.



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.	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 oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Off (Wyłącz).
Światło gaśnie.	Włączony tryb „ECO”.	Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ECO" i wybrać "Off" (Wyłącz).
Drzwiczki nie zamykają się prawidłowo.	Zaczepy bezpieczeństwa znajdują się w złym położeniu.	Upewnić się, że zatrzaski zabezpieczające są ustawione poprawnie, przestrzegając instrukcji demontażu i ponownego montażu przedstawionej w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. Z opcji "USTAWIENIA" wejść do "ZASILANIE" i wybrać "NISKI”.

KARTA PRODUKTU

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

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

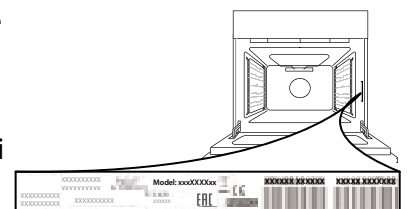
>  Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony docs.whirlpool.eu (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.



> Można również skontaktować się z naszym działem obsługi posprzedażnej.

KONTAKT SIĘ Z NASZYM DZIAŁEM OBSŁUGI POSPRZEDAŻNEJ

Nasze dane kontaktowe znajdują się w instrukcji gwarancyjnej. Kontaktując się z naszym działem obsługi posprzedażnej, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011332937

Wydrukowano we Włoszech