



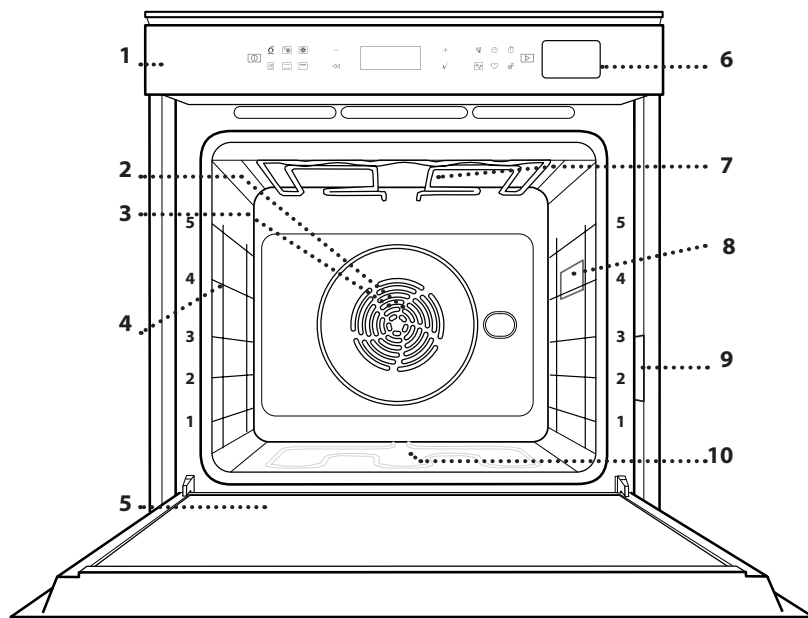
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy  
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



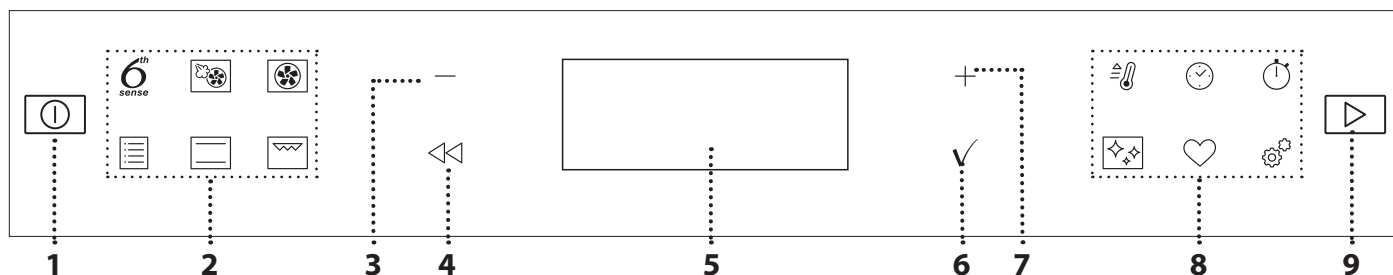
**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.**

## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice (poziom jest zaznaczony z przodu piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna / grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa (nie zdejmować)
10. Niższy element grzewczy (niewidoczna)

## OPIS PANELU STEROWANIA



### 1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania lub wyłączenia piekarnika, a także wyłączenia lub wstrzymania wykonywania funkcji.

### 2. BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji i głównego menu.

### 3. PRZYCIŚK NAWIGACYJNY MINUS

Przewijanie menu oraz zmniejszanie ustawienia lub wartości funkcji.

### 4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego ekranu.

Podczas pieczenia pozwala zmienić ustawienia.

### 5. WYŚWIETLACZ

### 6. POTWIERDŹ

Do potwierdzania wyboru danej funkcji lub ustawienia.

### 7. PRZYCIŚK NAWIGACYJNY PLUS

Aby przewijać menu oraz zwiększać ustawienia i wartości funkcji.

### 8. OPCJE / BEZPOŚREDNI DOSTĘP DO FUNKCJI

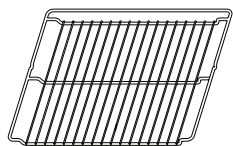
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

### 9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

# AKCESORIA

## RUSZT



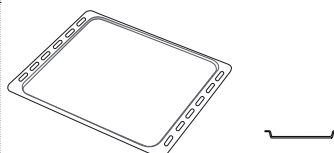
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



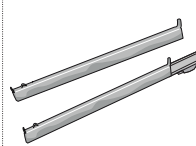
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

## BLACHA DO PIECZENIA



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

## WYSUWANE PROWADNICE \*



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

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

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

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

## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

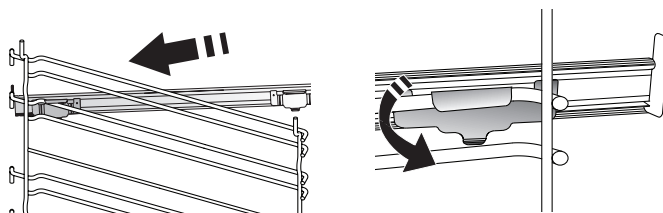
. Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania. Teraz można wyjąć prowadnice.

. 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 przesuwanych 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: Wysuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie

## FUNKCJE



### 6<sup>th</sup> SENSE

Umożliwiają one w pełni automatyczne pieczenie różnych typów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, słone ciasta, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.



### TERMOOBIEG + PARA

Łącząc właściwości pary z wymuszonym obiegiem powietrza, ta funkcja pozwala przygotować potrawy, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, ale jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze wyniki pieczenia, zalecamy wybranie WYSOKIEGO poziomu pary do pieczenia ryb, ŚREDNIEGO do mięsa i NISKIEGO do pieczywa i deserów.



### TERMOOBIEG

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



### TYPOWE FUNKCJE

#### • PIECZENIE KONWEKCYJNE

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

#### • 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.

#### • 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

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.

##### » WYRASTANIE

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

poprzednim cyklu pieczenia.

#### » ROZMRAŻANIE

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

#### » KEEP WARM

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

#### » WYM. OBIEG ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest wyłączona, światło kontrolki zostanie 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 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 rusztu 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.



### CZYSZCZENIE

#### • SMART CLEAN

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.

#### • OPRÓŻ. WODY

Służy do automatycznego opróżniania komory piekarnika, aby nie pozostawiono resztek wody wewnątrz urządzenia, gdy planowana jest dłuższa przerwa w jego eksploatacji.

#### • ODKAMIENIANIE

Służy do usuwania kamienia odkładającego się w wytwornicy pary. Zaleca się włączanie tej funkcji w regularnych odstępach czasu. Jeśli funkcja nie była długo włączana, na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności

wyczyszczenia piekarnika.



## 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 „włączanie”, 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 wyłączy się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.



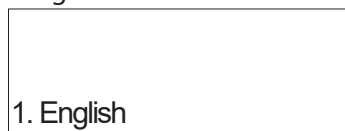
## ULUBIONE

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”.



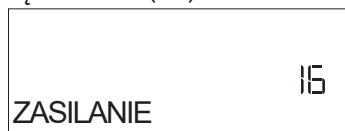
Wcisnąć **+** lub **-**, aby przewinąć listę dostępnych języków i wybrać żądany język.

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

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

## 2. 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 *pokrętło 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.



Wcisnąć **+** lub **-**, aby ustawić bieżącą godzinę, po czym nacisnąć **✓**: 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 zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu. Wybrać opcję „ZEGAR” w menu „USTAWIENIA”, dostępną po naciśnięciu przycisku

## 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 „Piec. Konwek.”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBÓR FUNKCJI

Aby włączyć kuchenkę, wcisnąć : Na wyświetlaczu pokaże się ostatnio używana główna funkcja lub menu główne.

Funkcje można wybierać, naciskając ikonę jednej z głównych funkcji lub przewijając menu: Aby wybrać pozycję z menu (na wyświetlaczu pojawi się pierwsza dostępna pozycja), nacisnąć przycisk **+** lub **-**, aby wybrać żadaną, a następnie nacisnąć przycisk **✓** celem potwierdzenia.

## 2. USTAWIENIE FUNKCJI

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

## TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA / POZIOM PARY



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).

W funkcji „Termoobieg + Para” można wybrać ilość potrzebnej pary z następujących poziomów: 1 (niski), 2 (średni), 3 (wysoki).

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  $\checkmark$ . Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Wcisnąć  $\checkmark$  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  $\checkmark$ .

#### KONIEC (OPÓŹNIONY START)

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu 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  $\checkmark$ , aby zatwierdzić i uruchomić funkcję. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/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. Wcisnąc  w celu wyświetlenia informacji, możliwe jest przejście od czasu zakończenia do czasu trwania.

#### 6<sup>th</sup> SENSE

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

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

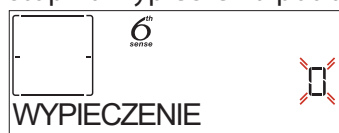
#### WAGA / WYSOKOŚĆ / PIZZA (OKRĄGŁA -TACA-WARSTWY)



Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu: po wyświetleniu nakazu, nacisnąć przycisk  $+$  lub  $-$ , aby ustawić żądaną wartość, a następnie nacisnąć przycisk  $\checkmark$ , aby potwierdzić.

#### WYPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6<sup>th</sup> 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  $\checkmark$  lub , aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

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

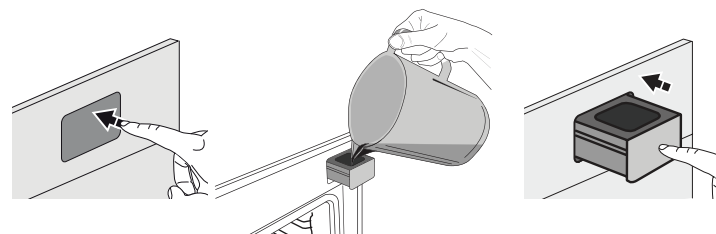
#### . PIECZENIE NA PARZE

Wybierając „Termoobieg + Para” lub jeden z dedykowanych przepisów funkcji 6<sup>th</sup> Sense, na parze można piec każdy rodzaj potrawy. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach.

Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do pieczenia na parze, konieczne będzie napełnienie zbiornika, znajdującego się wewnątrz piekarnika, za pomocą szuflady na panelu sterowania. Po pojawieniu się na wyświetlaczu oznaczeń „DODAJ WODY” lub „ZAPEŁNIJ POZIOM”, otworzyć szufladę, lekko ją naciskając.

Włąć powoli trochę wody pitnej, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „POJEMNIK PEŁNY”. Maksymalna pojemność zbiornika wynosi ok. 1,5 litra.



Dodanie wody będzie konieczne tylko wtedy, gdy zbiornik nie zostanie wystarczająco napełniony, aby zakończyć pieczenie.

Należy unikać napełniania zbiornika, gdy piekarnik jest wyłączony lub gdy zostanie przełączony do żądanego sygnału funkcji na wyświetlaczu.

#### 3. ROZPOCZĘCIE DZIAŁANIA FUNKCJI

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

W trakcie fazy opóźnienia, po wciśnięciu , piekarnik automatycznie uruchomi funkcję.

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

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

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

#### 4. NAGRZEWANIE

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



Po zakończeniu tej fazy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę, wymaganą, aby „DODAJ POTRAWĘ”. W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, 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.

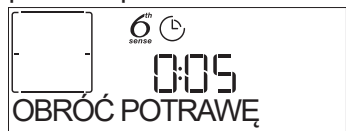
Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żadaną temperaturę za pomocą **+** lub **-**.

#### 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 6<sup>th</sup> 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, aby wznowić pieczenie.

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

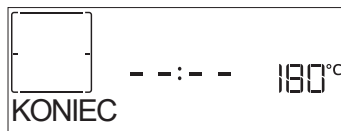


Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wznowić pieczenie.

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

#### PRYZRUMIENIANIE

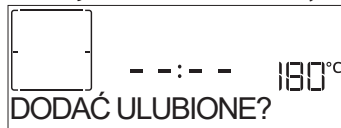
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.



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

#### ULUBIONE

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



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

Po 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.

#### CZYSZCZENIE

##### • SMARTCLEAN

Nacisnąć **☼**, żeby wyświetlić "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

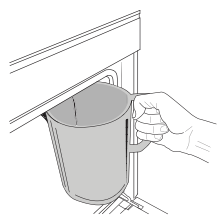
nacisnąć ✓. Po zakończeniu wszystkich czynności, jeśli zachodzi taka konieczność, nacisnąć ►, aby aktywować cykl czyszczenia.

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.

#### • OPRÓŻ. WODY

Funkcja opróżniania umożliwia spuszczenie wody tak, aby nie pozostawała w zbiorniku. Wskazane jest, aby opróżnianie przeprowadzać zawsze po każdym użyciu piekarnika. W każdym razie, po określonej liczbie używania, działanie to będzie obowiązkowe i bez opróżnienia nie będzie można uruchomić funkcji parowania, przed jej wykonaniem.



Po wybraniu funkcji „Opróż. wody” lub gdy sugeruje to komunikat na wyświetlaczu, nacisnąć przycisk ► i postępować zgodnie ze wskazanymi czynnościami: Otworzyć drzwiczki i włożyć duży dzbanek pod dyszę spustową znajdującą się u dołu po prawej stronie panelu. Po

rozpoczęciu opróżniania, utrzymać dzbanek w niezmienionej pozycji, aż do zakończenia operacji. Wyświetlacz pokaże, kiedy zbiornik zostanie całkowicie opróżniony.

Uwaga: nie można wykonać tej czynności przed upływem 4 godzin od zakończenia ostatniego cyklu (lub od ostatniego napełnienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat „GORĄCA WODA! - PROSZĘ CZEKAĆ”. Dzbaneł musi mieć objętość przynajmniej 2 litrów.

#### • ODKAMIENIANIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie wytwornicy pary i jej przepływu w najlepszym stanie.

Funkcja jest wykonywana w kilku etapach: opróżnianie, odkamienianie, płukanie. Po włączeniu funkcji, należy wykonać wszystkie czynności wskazywane na wyświetlaczu i nacisnąć ► po zakończeniu każdego etapu, aby zacząć następny. Przeciętny czas trwania całej funkcji to około 190 minut.

Uwaga: Jeżeli funkcja zostanie zatrzymana w jakimkolwiek momencie, cały cykl usuwania kamienia musi zostać powtórzony.

##### » OPRÓŻNIANIE

Przed odkamienianiem konieczne będzie opróżnienie wody ze zbiornika: aby wykonać operację w najlepszy sposób, postępować zgodnie z opisem w odpowiednim akapicie.

Uwaga: nie można wykonać tej czynności przed upływem 4 godzin od zakończenia ostatniego cyklu (lub od ostatniego napełnienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat „GORĄCA WODA! - PROSZĘ CZEKAĆ”. Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

##### » ODKAMIENIANIE

Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 1,7 litra wody pitnej.

Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. Prosimy przestrzegać wskazówek dotyczących użytkowania podanych na opakowaniu.

W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku. Po zakończeniu odkamieniania należy opróżnić wodę ze zbiornika.

#### » PŁUKANIE

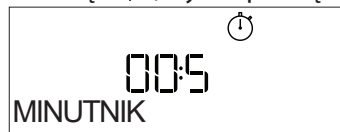
Aby wyczyścić zbiornik i obwód przepływu pary, należy wykonać cykl płukania. Napełnić zbiornik wodą pitną, aż na wyświetlaczu pojawi się „POJEMNIK PEŁNY”, a następnie nacisnąć ►, aby rozpocząć płukanie. Na końcu, na wyświetlaczu pojawi się prośba o powtórzenie tej fazy przez ponowne opróżnianie i płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone. Funkcje pieczenia nie mogą być aktywowane podczas cyklu czyszczenia.

Uwaga: Na wyświetlaczu będzie pojawiać się komunikat przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji.

#### • MINUTNIK

Kiedy urządzenie jest wyłączone, wyświetlacz może być używany jako timer. 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 -, aby zmienić czas ustawiony w timerze nacisnąć << lub ⌚, aby wyłączyć timer w dowolnym momencie.

Gdy minutnik jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję. Nacisnąć ⌚, aby włączyć piekarnik, a następnie wybrać żadaną 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 ⌚.

| KATEGORIE ŻYWNOSCI  |                                                                                                                 |                                                                                                           | SUGEROWANA ILOŚĆ      | Obrócić<br>(czas pieczenia) | POZIOM I<br>AKCESORIA                                                                                                                                                   |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LASAGNE             | -                                                                                                               |                                                                                                           | 0,5 - 3 kg            | -                           |                                                                                      |
| MIĘSO               | Pieczeń wołowa                                                                                                  | Pieczeń (wypieczenie 0)  | 0,6 - 2 kg            | -                           |                                                                                      |
|                     |                                                                                                                 | Hamburgery (wypieczenie 0)                                                                                | 1,5 - 3 cm            | 3/5                         |   |
|                     | Pieczeń wieprz.                                                                                                 | Pieczeń                  | 0,6 - 2,5 kg          | -                           |                                                                                      |
|                     |                                                                                                                 | Kiełbaski i parówki                                                                                       | 1,5 - 4 cm            | 2/3                         |   |
|                     | Pieczony kurczak                                                                                                | W całości                | 0,6 - 3 kg            | -                           |                                                                                      |
|                     |                                                                                                                 | Filety i piersi                                                                                           | 1 - 5 cm              | 2/3                         |   |
|                     | Kebab                                                                                                           |                                                                                                           | jeden ruszt           | 1/2                         |   |
| RYBY                | Filety                                                                                                          |                                                                                                           | 0,5 - 3 cm            | -                           |   |
|                     | Filety mrożone                                                                                                  |                                                                                                           | 0,5 - 3 cm            | -                           |   |
| WARZYWA             | Warzywa pieczone                                                                                                | Ziemniaki                                                                                                 | 0,5 - 1,5 kg          | -                           |                                                                                      |
|                     |                                                                                                                 | Warzywa nadziewane                                                                                        | 0,1 - 0,5 kg cad      | -                           |                                                                                      |
|                     |                                                                                                                 | Warzywa pieczone                                                                                          | 0,5 - 1,5 kg          | -                           |                                                                                      |
|                     | Warzywa gratin                                                                                                  | Ziemniaki                                                                                                 | jedna taca            | -                           |                                                                                      |
|                     |                                                                                                                 | Pomidory                                                                                                  | jedna taca            | -                           |                                                                                      |
|                     |                                                                                                                 | Papryka                                                                                                   | jedna taca            | -                           |                                                                                     |
|                     |                                                                                                                 | Brokuły                                                                                                   | jedna taca            | -                           |                                                                                    |
|                     |                                                                                                                 | Kalafior                                                                                                  | jedna taca            | -                           |                                                                                    |
|                     |                                                                                                                 | Inne                                                                                                      | jedna taca            | -                           |                                                                                    |
|                     |                                                                                                                 |                                                                                                           |                       |                             |                                                                                                                                                                         |
| CIASTA I<br>CIASTKA | Wyrastanie ciast w formie                                                                                       | Biskopt                                                                                                   | 0,5 - 1,2 kg          | -                           |                                                                                    |
|                     |                                                                                                                 | Herbatniki                                                                                                | 0,2 - 0,6 kg          | -                           |                                                                                    |
|                     | Ciastka i ciasta nadziewane                                                                                     | Ciasto ptysiowe                                                                                           | jedna taca            | -                           |                                                                                    |
|                     |                                                                                                                 | Tarta                                                                                                     | 0,4 - 1,6 kg          | -                           |                                                                                    |
|                     |                                                                                                                 | Strucla                                                                                                   | 0,4 - 1,6 kg          | -                           |                                                                                    |
|                     |                                                                                                                 | Ciasto owocowe                                                                                            | 0,5 - 2 kg            | -                           |                                                                                    |
| SŁONE CIASTA        | -                                                                                                               |                                                                                                           | 0,8 - 1,2 kg          | -                           |                                                                                    |
| CHLEB               | Bułki                        |                                                                                                           | 60 - 150 g na sztukę  | -                           |                                                                                    |
|                     | Bochenek kanapkowy w formie  |                                                                                                           | 400 - 600 g na sztukę | -                           |                                                                                    |
|                     | Duży bochenek                |                                                                                                           | 0,7 - 2,0 kg          | -                           |                                                                                    |
|                     | Bagietki                     |                                                                                                           | 200 - 300 g na sztukę | -                           |                                                                                    |
| PIZZA               | Cienkie ciasto                                                                                                  |                                                                                                           | okrągła - taca        | -                           |                                                                                    |
|                     | Grube ciasto                                                                                                    |                                                                                                           | okrągła - taca        | -                           |                                                                                    |
|                     | Mrożone                                                                                                         |                                                                                                           | 1 - 4 poziomy         | -                           |                                                                                    |

AKCESORIA

Ruszt druciany

Blacha lub forma do ciasta  
na ruszcieBlacha na ściekający  
tłuszcz / Blacha do  
pieczenia lub blacha  
ruszcie piekarnikaBlacha na ściekający  
tłuszcz / Blacha do  
pieczeniaTaca na ściekający tłuszcz  
z 500 ml wody



# TABELA PIECZENIA TERMOOBIEG + PARA

| PRZEPIS                                            | POZIOM PARY | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (Min.) | PÓŁKA I AKCESORIA |
|----------------------------------------------------|-------------|-------------|------------------|---------------------|-------------------|
| Ciasteczka / herbatniki                            | NISKI       | Tak         | 140 - 150        | 35 - 55             | 3                 |
| Małe ciasta / muffiny                              | NISKI       | Tak         | 160 - 170        | 30 - 40             | 3                 |
| Ciasta drożdżowe                                   | NISKI       | Tak         | 170 - 180        | 40 - 60             | 2                 |
| Biszkopty                                          | NISKI       | Tak         | 160 - 170        | 30 - 40             | 2                 |
| Focaccia                                           | NISKI       | Tak         | 200 - 220        | 20 - 40             | 3                 |
| Bochenek chleba                                    | NISKI       | Tak         | 170 - 180        | 70 - 100            | 3                 |
| Mały chleb                                         | NISKI       | Tak         | 200 - 220        | 30 - 50             | 3                 |
| Bagietka                                           | NISKI       | Tak         | 200 - 220        | 30 - 50             | 3                 |
| Pieczone ziemniaki                                 | ŚREDNI      | Tak         | 200 - 220        | 50 - 70             | 3                 |
| Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg            | ŚREDNI      | Tak         | 180 - 200        | 60 - 100            | 3                 |
| Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)       | ŚREDNI      | Tak         | 160 - 180        | 60-80               | 3                 |
| Befszyk krwisty 1 kg                               | ŚREDNI      | Tak         | 200 - 220        | 40 - 50             | 3                 |
| Befszyk krwisty 2 kg                               | ŚREDNI      | Tak         | 200              | 55 - 65             | 3                 |
| Pieczeń jagnięca                                   | ŚREDNI      | Tak         | 180 - 200        | 65 - 75             | 3                 |
| Duszona gołonka wieprzowa                          | ŚREDNI      | Tak         | 160 - 180        | 85 - 100            | 3                 |
| Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg            | ŚREDNI      | Tak         | 200 - 220        | 50 - 70             | 3                 |
| Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)             | ŚREDNI      | Tak         | 200 - 220        | 55 - 65             | 3                 |
| Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany) | ŚREDNI      | Tak         | 180 - 200        | 25 - 40             | 3                 |
| Filety rybne                                       | WYSOKI      | Tak         | 180 - 200        | 15 - 30             | 3                 |

AKCESORIA



Ruszt druciany



Blacha lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub blacha ruszcie piekarnika



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia



Taca na ściekający tłuszcz z 500 ml wody

# TABELA GOTOWANIA

| PRZEPIS                                                        | FUNKCJA | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (Min.) | PÓŁKA I AKCESORIA |
|----------------------------------------------------------------|---------|-------------|------------------|---------------------|-------------------|
| Ciasta drożdżowe / biszkopty                                   |         | Tak         | 170              | 30 - 50             | 2                 |
|                                                                |         | Tak         | 160              | 30 - 50             | 2                 |
|                                                                |         | Tak         | 160              | 30 - 50             | 4  1              |
| Ciasta z nadzieniem<br>(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           |
| 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           |
| Tarta mięsno-warzywna<br>(tarta warzywna, quiche)              |         | 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<br>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

Pieczenie tradycyjne

Wymuszony nadmuch

Piecz. Konwek.

Grill

Turbo Grill

Maxi Cooking

Cook 4

Wym. Obieg Eco

| PRZEPIS                                                                                                            | FUNKCJA        | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C)          | CZAS TRWANIA (Min.) | PÓŁKA I AKCESORIA |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|---------------------------|---------------------|-------------------|
| Lasagne/ Tarta / Z.makaronowa / Cannelloni                                                                         |                | Tak         | 190 - 200                 | 45 - 65             | 3                 |
| Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg                                                               |                | Tak         | 190 - 200                 | 80 - 110            | 3                 |
| Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórą 2 kg                                                                           |                | -           | 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/w folii (filety, w całości)                                                                          |                | Tak         | 180 - 200                 | 40 - 60             | 3                 |
| Warzywa nadziewane (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                                                                                                         | <br>Herbatniki | Tak         | 135                       | 50 - 70             | 5 4 3 1           |
| Tarty                                                                                                              | <br>Tarty      | Tak         | 170                       | 50 - 70             | 5 4 3 1           |
| Okrągła pizza                                                                                                      | <br>Pizza      | Tak         | 210                       | 40 - 60             | 5 4 2 1           |
| Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)                                        |                | Tak         | 190                       | 40 - 120 *          | 5 3 1             |
| Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / łazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1) | <br>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                                                                                |                | -           | 200                       | 80 - 120 *          | 3                 |
| Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)                                                                        |                | -           | 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.

Casy pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz casy 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 druciany | Blacha lub forma do ciasta na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub blacha ruszcie piekarnika | Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia | Taca na ściekający tłuszcz z 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

. Czyścić powierzchnie 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 piekarnik pozostawić do schłodzenia. Następnie oczyścić go, najlepiej jeżeli jest jeszcze ciepły, aby usunąć resztki jedzenia lub plamy spowodowane pozostałościami żywności. Aby usunąć wilgoć, zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie wytrzeć go ściereczką lub gąbką.

. Włączyć funkcję „Smart Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

. Wycisnąć szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

. Aby sobie ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemonować 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 usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

## KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością i aby zapobiegać nagromadzaniu się osadów kamienia, zaleca się regularne stosowanie funkcji „Opróżnianie” i „Odkamienianie”.

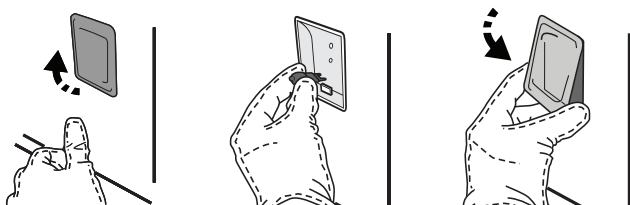
Po długim okresie nieużywania funkcji „Termoobieg + para”, zaleca się aktywować cykl pieczenia z pustym piekarnikiem, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

## WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Wyjąć prowadnice półek.
3. Zdjąć osłonę lampy.
4. Wymienić lampę.
5. Zamontować osłonę lampy, wpychając ją mocno, aż zaskoczy na miejsce.
6. Włożyć z powrotem prowadnice półek.
7. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

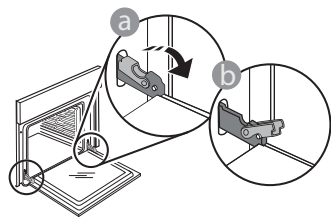
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

- 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.



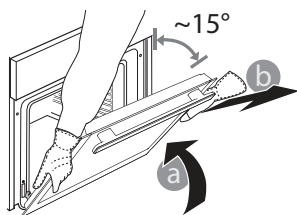
## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



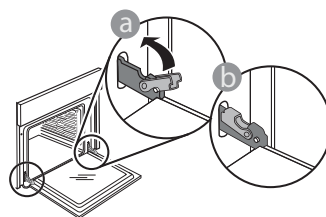
**2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.**

Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

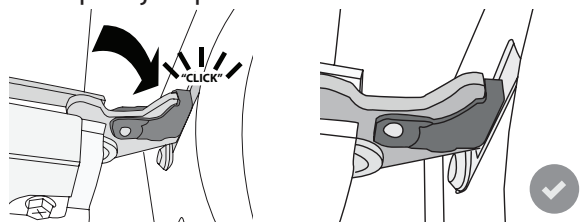


**3. Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.**

**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                                                                 | Możliwa przyczyna                                                                                                                                                                                   | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik nie działa.                                                   | Awaria zasilania.<br>Urządzenie odłączone od zasilania.                                                                                                                                             | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci.<br>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.<br>Spróbować przywrócić „UST. FABRYCZNE” z poziomu menu „USTAWIENIA”.<br>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.<br><br>Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO. | Przejsć do „DEMO” w „USTAWIENIA” i wybrać „Wył”.                                                                                                                                                                                                          |
| Lampka wyłącza się.                                                     | Tryb „ECO” jest „Wł”.                                                                                                                                                                               | Przejsć do „ECO” w „USTAWIENIA” i wybrać „Wył”.                                                                                                                                                                                                           |
| 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. Przejsć do „ZASILANIE” w „USTAWIENIA” i wybrać „NISKI”.                                                         |



**Instrukcje bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, kartę produktu oraz parametry poboru energii można pobrać:**

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

