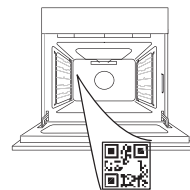


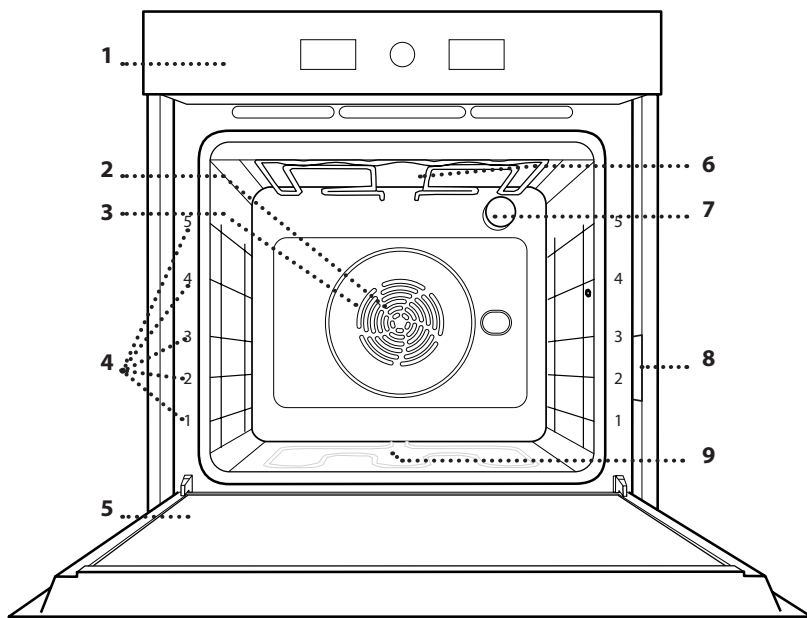
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

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

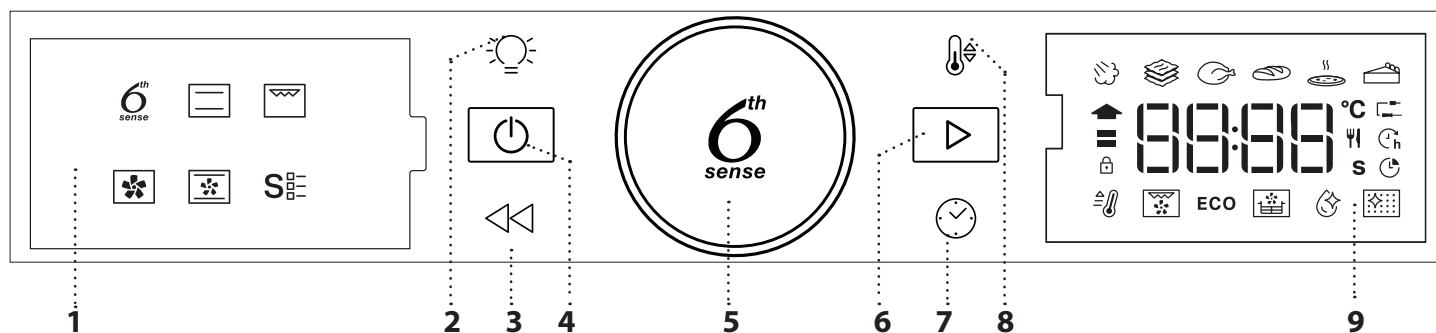
**W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓLOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU**



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

**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. Lampka
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

**PANEL STEROWANIA****1. WYŚWIETLACZ Z LEWEJ STRONY****2. OŚWIETLENIE**

Do włączania i wyłączenia oświetlenia.

**3. POWRÓT**

Aby wrócić do poprzedniego ekranu. Umożliwia zmianę ustawień podczas gotowania.

**4. WŁ./WYŁ.**

Do włączania i wyłączenia kuchenki oraz do wyłączenia aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

**5. POKRĘTŁO/ PRZYCISK 6TH SENSE****BUTTON**

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć, aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz ewentualnie rozpocząć program gotowania.

**6. START**

Do uruchamiania funkcji i potwierdzania ustawień lub ustawionej wartości.

**7. GODZINA**

Aby ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

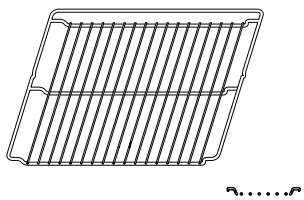
**8. TEMPERATURA**

Aby ustawić temperaturę.

**9. WYŚWIETLACZ Z PRAWEJ STRONY**

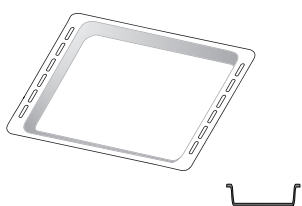
# AKCESORIA

## RUSZT



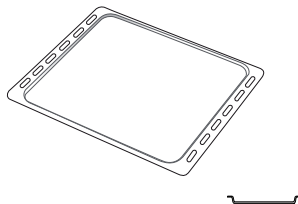
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



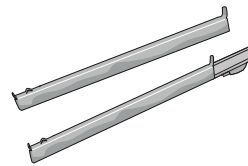
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

## BLACHA DO PIECZENIA\*



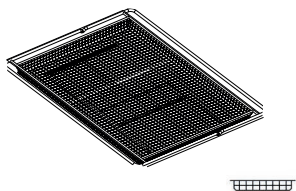
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

## SZYNY PRZESUWNE \*



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

## BLACHA DO SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU \*



Używana do pieczenia z wykorzystaniem funkcji smażenia bez tłuszczu, z blachą do pieczenia umieszczoną niżej w celu zbierania ewentualnych okruszków i płynów. Można ją myć w zmywarce.

Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

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

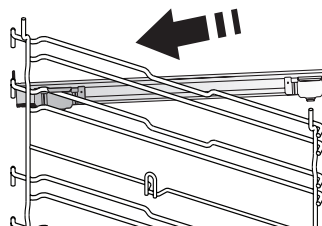
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

• Aby wyjąć prowadnice półek, unieś je ku górze i wyciągnij dolne części z mocowania. Teraz można wyjąć prowadnice.

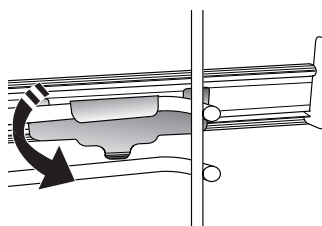
• Aby ponownie zamontować prowadnice półek, najpierw dopasuj je z powrotem w górnym gnieździe. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

## MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)



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

Uwaga: Prowadnice wysuwane można montować na dowolnym poziomie.

## FUNKCJE

### 6TH SENSE

Umożliwia to w pełni automatyczne przyrządzanie wszystkich rodzajów potraw (lasagna, mięso, ryby, warzywa, ciasta i ciastka, ciastka solne, chleb, pizza). Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

#### **PARA+**

Funkcja Para+ pozwala uzyskać doskonałe rezultaty, dzięki obecności pary w cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie sugeruje idealną temperaturę pieczenia dla szerokiej gamy przepisów; Czasy gotowania i ilość wody (100/200 ml) dla dań głównych podano w tabeli, którą można znaleźć w Internecie. Funkcję pary należy włączać zawsze wtedy, gdy piekarnik jest zimny i po wlaniu wody pitnej na dno jego komory.

#### **ZAPIEKANKA**

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem.

#### **MIĘSO**

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań mięsnych.

#### **CHLEB**

Ta funkcja automatycznie sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów pieczywa.

#### **PIZZA**

Ta funkcja umożliwia przygotowanie wspaniałej domowej pizzy w mniej niż 10 minut, jak w restauracji.

Dedykowany cykl gotowania działa w temperaturze powyżej 300 stopni Celsjusza, zapewniając pizzę miękką w środku, chrupiącą na brzegach i idealnie oraz równomiernie przyrumienioną.

Połączenie tej funkcji z kamieniem do pizzy WPro i nagrzewaniem przez 30 minut pozwala upiec pizzę w 5-8 minut.

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

#### **CIASTEK KRUCHE**

Ta funkcja sugeruje najlepszą temperaturę i metodę pieczenia dla wszystkich rodzajów ciast.

### **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 zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.

### **TERMOOBIEG**

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

### **PIECZ. KONWEK.**

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

### **FUNKCJE SPECJALNE**

#### **SZYBKIE NAGRZEW.**

W celu szybkiego nagrzania piekarnika.

#### **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.

#### **CYKL ECO**

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli ten cykl ECO jest używany, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

#### **PIECZEŃ PRZYRZĄDZONA METODĄ BEZTŁUSZCZOWĄ/ KONWEKCYJNĄ**

Korzystanie z dedykowanej tacki do smażenia bez tłuszczu (dołączanej do niektórych modeli) pozwala na przyrządzanie frytek, nuggetsów z kurczaka i innych potraw przy użyciu mniejszej ilości oleju, dzięki czemu są one przyjemnie chrupiące. Elementy grzewcze pracują cyklicznie, aby odpowiednio ogrzać komorę, podczas gdy wentylator wymusza cyrkulację gorącego powietrza. Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Alternatywnie, funkcja ta może być używana do uzyskania doskonałych rezultatów pieczenia mięsa i drobiu, ziemniaków i warzyw, zgodnie z zaleceniami podanymi w tabeli gotowania. Dania opisane w tych przepisach można przygotować przy użyciu standardowej blachy do pieczenia.

#### **SMART CLEAN**

W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny.

#### **PYRO**


Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze. Można wybrać jeden z dwóch cykli samoczyszczenia: Cykl pełny (Pyro) oraz cykl skrócony (Pyro Eco). W celu uzyskania najlepszej wydajności czyszczenia zalecamy korzystanie z pełnego cyklu.

# PIERWSZE UŻYCIE


## 1. USTAWIENIE CZASU


Przy pierwszym włączeniu kuchenki konieczne będzie ustawienie czasu.



Dwie cyfry oznaczające godzinę zaczną migać: Obrócić pokrętkę, aby ustawić godzinę i nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry oznaczające minuty. Obrócić pokrętkę, aby ustawić minuty i nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.


Uwaga: Aby zmienić ustawienie czasu później, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zajść potrzeba ponownego ustawienia czasu.

## 2. USTAWIENIA



W razie potrzeby można zmienić domyślną jednostkę prądu znamionowego (16 A).




Obróć pokrętkę, aby wybrać prąd znamionowy, a następnie nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA


## 1. WYBIERANIE FUNKCJI

Gdy kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu wyświetlacz. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć kuchenkę. Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .




Aby wybrać podfunkcję (jeśli jest dostępna), należy wybrać funkcję główną, a następnie nacisnąć przycisk , aby potwierdzić i przejść do menu funkcji.



Obrócić pokrętkę, aby wybrać jedną z funkcji dodatkowych, dostępnych na prawym wyświetlaczu, a następnie nacisnąć , aby potwierdzić.

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

Uwaga: Aby zmienić ustawienie czasu później, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej pięć sekund przy wyłączonej kuchence i powtórzyć kroki przedstawione powyżej.

## 3. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie 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. konwekcyjne”).

Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.


Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

## 2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać.

**TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / POZIOM GRILLA)**



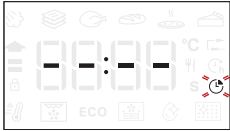
Jeżeli na ekranie miga ikonka °C, zmienić wartość za pomocą pokrętki, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).



Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić ustawienia temperatury lub poziomu funkcji grilla, wciskając lub za pomocą pokrętła.

### CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona , użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym: Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji. W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając : Obrócić pokrętło, aby zmienić godzinę i nacisnąć przycisk , aby potwierdzić.

### USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA GOTOWANIA/ OPOŹNIONEGO STARTU

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji icon flashes.



W razie potrzeby, obrócić pokrętło ustawień, aby ustawić czas zakończenia pieczenia, następnie wcisnąć , by potwierdzić 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 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 czasie oczekiwania można zmienić zaprogramowany czas zakończenia gotowania za pomocą pokrętła.

Nacisnąć lub , aby zmienić ustawienia temperatury i czasu gotowania. Nacisnąć , aby potwierdzić zakończenie.

### 3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć i przytrzymać .

### 4. NAGRZEWANIE

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



Po zakończeniu tej fazy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz wskaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, umieścić potrawę w piekarniku, zamknąć drzwiczki i rozpocząć pieczenie, naciskając przycisk .

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. Temperaturę piekarnika można zawsze zmienić za pomocą pokrętła.

### 5. KONIEC PIECZENIA

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



Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, obrócić pokrętło, aby ustawić nowy czas gotowania i nacisnąć przycisk .

### 6. FUNKCJE SPECJALNE

#### AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PYRO

**Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia Pyro.**

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

Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziomu). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić,

czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Aby uzyskać optymalne rezultaty czyszczenia, należy usunąć wszystkie większe zabrudzenia za pomocą wilgotnej gąbki przed zastosowaniem funkcji czyszczenia Pyro. Funkcję „Pyro” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Wejść w funkcje specjalne **S** i obrócić pokrętkę, aby wybrać z menu. Następnie nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Nacisnąć **▶**, aby natychmiast uruchomić cykl czyszczenia lub nacisnąć **🕒**, aby ustawić czas zakończenia/opóźniony start.

Piekarnik rozpocznie cykl czyszczenia i drzwiczki zostaną automatycznie zamknięte.

Drzwiczek piekarnika nie można otworzyć, jeśli czyszczenie za pomocą pirolizy jest w toku: Pozostaną one zablokowane, dopóki temperatura nie spadnie do dopuszczalnego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

Uwaga: Czas trwania cyklu czyszczenia nie może być ustawiany.

## 7. BLOK. KLAWIATURY

W celu zablokowania klawiatury należy nacisnąć **⏏** i przytrzymać przez przynajmniej pięć sekund.



Powtórzyć tę czynność, aby odblokować klawiaturę..

Uwaga: Funkcję tę można włączyć również podczas pieczenia. Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając **⏏**.

## . UWAGI

- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.
- Ze względu na wyższą temperaturę cyklu Pizza należy się spodziewać, że hałas wentylatora chłodzącego będzie nieco głośniejszy.

## PRAKTYCZNE PORADY

### 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.

### JEDNOCZESNE PIECZENIE RÓŻNYCH POTRAW

Korzystając z funkcji „Termoobieg”, można jednocześnie piec różne potrawy wymagające tej samej temperatury (np: ryby i warzywa), umieszczając je na różnych półkach. Potrawy wymagające krótszego pieczenia należy wyjąć wcześniej, pozostawiając te, które powinny piec się dłużej.

### MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.

Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube porcje mięsa wymagają dłuższego czasu przyrządzania. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para.

Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

### DESERY

Delikatne desery należy piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia konwencjonalnego tylko na jednym poziomie.

Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie dostarczonym wraz z piekarnikiem. Do pieczenia na kilku poziomach należy wybierać funkcję termoobiegu i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby zapewnić swobodną cyrkulację powietrza.

Aby sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

### WYRASTANIE

Zleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed umieszczeniem w piekarniku. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–25°C). Czas wyrastania ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

# TABELA GOTOWANIA































































PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM I AKCESORIA
Leavened cakes / Ciasta drożdżowe / biszkopty		-	170	30-50	2 
		Tak	160	30-50	2 
		Tak	160	30-50	4 1 
Ciasta z nadzieniem (sernik, strudel, szarlotka)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Tak	160 - 200	35 - 90	4 1 
Herbatniki / ciasteczka		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Tak	150 - 160	20 - 40	4 
		Tak	150 - 160	20 - 40	4 1 
		Tak	135	50 - 90	5 4 3 1 
Tarty		Tak	170	50 - 80	5 4 3 1 
Ptysie		-	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 (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	310	7-12	2 
		Tak	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Tak	220 - 240	25 - 50*	5 3 1 
		Tak	210	40-60	5 4 3 1 
Bochenek chleba 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Mały chleb		-	180 - 220	30-50	3 
Chleb		Tak	180 - 220	30 - 60	4 1 
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	2 
		Tak	250	10 - 20	4 1 
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45-60	2 
		Tak	180 - 190	45-60	4 1 
		Tak	180 - 190	45 - 70*	5 3 1 

FUNKCJE	Konwencjonalne	Grill	Turbo grill	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	ECO	Smażenie bez tł.
---------	----------------	-------	-------------	------------	-----------------------	-----	------------------

FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE	Zapiekanka	Mięso	Chleb	Funkcja pizzy	Ciasta kruche
---------------------------------	------------	-------	-------	---------------	---------------

AKCESORIA	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody
-----------	-------	--	---	---	---



















PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS PIECZENIA (min.)	POZIOM I AKCESORIA
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptyśowego		Tak	190-200	20-30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	 
		Tak	180 - 190	20 - 40*	  
Lasagne / placki		-	190-200	40 - 80	
Zapiekany makaron / Cannelloni		-	190-200	25 - 60	
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		-	190-200	60 - 90	
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		-	200-230	50 - 80 **	
Indyk / Gęś 3 kg		-	190-200	90 - 150	
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40-60	
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	180 - 200	50 - 60	
Tost		-	3 (Wysoka)	3 - 6	
Filety / kawałki ryb		-	2 (Środkowa)	20 - 30***	 
Kiełbaski/ kebab/ żeberka/ hamburger		Tak	200 - 220	15 - 30***	 
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55 - 70**	 
Pieczeń wołowa krwista 1 kg		-	2 (Środkowa)	35 - 50**	
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2 (Środkowa)	60 - 90**	
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 220	35-55**	
Zapiekane warzywa		Tak	200 - 220	10 - 25	
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ lazania (poziom 3)/mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120*	  
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ pieczone warzywa (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)		Tak	190	40 - 120*	   
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 120*	 
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 120*	 
Ryby i warzywa		Tak	180	30-50	 
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa	ECO	-	200	80 - 120*	
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)	ECO	-	200	50 - 120*	

\* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

\*\* Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

\*\*\* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

FUNKCJE						ECO	
	Konwencjonalne	Grill	Turbo grill	Termoobieg	Pieczenie konwekcyjne	ECO	Smażenie bez tł.
FUNKCJE USTAWIANE AUTOMATYCZNIE							
	Zapiekanka	Mięso	Chleb	Funkcja pizzy	Ciasta kruche		
AKCESORIA							
	Ruszt	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz/ blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napelniona 500 ml wody		























# TABELA DOTYCZĄCA PIECZENIA Z FUNKCJĄ SMAŻENIA BEZ TŁUSZCZU

	PRZEPIS	FUNKCJA	SUGEROWANA ILOŚĆ	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	BLACHY I AKCESORIA
MROŻONA ŻYWNOŚĆ	Mrożone frytki		650 - 850 g	Tak	200	25 - 30	4  2
	Mrożone nuggetsy z kurczaka		500 g	Tak	200	15 - 20	4  2
	Paluszki rybne		500 g	Tak	220	15 - 20	4  2
	Krążki cebuli		500 g	Tak	200	15 - 20	4  2
WARZYWA	Panierowana świeża cukinia		400 g	Tak	200	15 - 20	4  2
	Domowe frytki		300 - 800 g	Tak	200	20 - 40	4  2
	Warzywa mieszane		300 - 800 g	Tak	200	20-30	4  2
MIĘSO I RYBY	Pierś z kurczaka		1 - 4 cm	Tak	200	20 - 40	4  2
	Skrzydła kurczęce		200 - 1500 g	Tak	220	30-50	4  2
	Kotlet panierowany		1 - 4 cm	Tak	220	20-50	4  2
	Filet rybny		1 - 4 cm	Tak	220	15-25	4  2




W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw, rozprowadź cienką warstwę oleju na powierzchni potrawy. Aby zapewnić jednolite efekty pieczenia, potrawę należy wymieszać po upływie połowy zalecanego czasu pieczenia.

FUNKCJE	 Smażenie bez tł.		
AKCESORIA	 Blacha do smażenia bez tłuszczu	 blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	 Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

# TABELA PIECZENIA STEAM+

POTRAWA	PRZEPIS	ILOŚĆ	GODZINA (MIN.)	AKCESORIA	WODA	
CHLEB	Małe chleby	80–100 g	30–45		100 ml	
	Chleb tostowy w formie	300–500 g	40–60			
	Chleb	500g–2 kg	50–100			
	Bagietki	200–300 g	30–45			
CIASTA FRANCUSKIE	Ciasteczka	jedna taca	25–35			
	Babeczka	30–60 g	25–45			
	Biszkopt	500–700 g	30–50			
	Tarta	jedna taca	35–55			
MIĘSO	Pieczeń	1 kg	60–110			200 ml
	Żeberka	500g–1,5 kg	50–75			
	Kurczak	1–1,5 kg	55–80			
	Kurczak/indyk	3 kg	100–140			
RYBY	Polędwica	0,5–2 cm	15–25			
	Polędwica	2–4 cm	20–35			
	Ryba w całości	300–600 g	20–30			
	Ryba w całości	600–1200 g	25–45			
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	0,5–1,5 kg	45–60			
	Nadziewane papryki	1–2 kg	35–55			
	Pieczone brokuły	0,3–1 kg	30–50			
	Pieczona cukinia	0,5–1,5 kg	30–50			

Włączać funkcję STEAM+ tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

AKCESORIA			
	Blacha do smażenia bez tłuszczu	blacha lub blacha na ciasta na ruszcie	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia blacha na ruszcie

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

**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.**

**Nosić rękawiczki ochronne.**

**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”. (Tylko w niektórych modelach).
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwiczki.

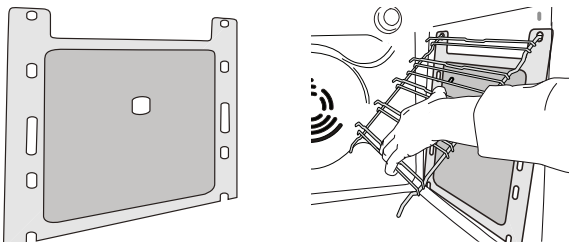
## AKCESORIA

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. Nie myj sondy do żywności i sondy do mięsa (jeśli jest stosowana) w zmywarce. Tacę do smażenia bez tłuszczu (jeśli jest stosowana) można myć w zmywarce.

## CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

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



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

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

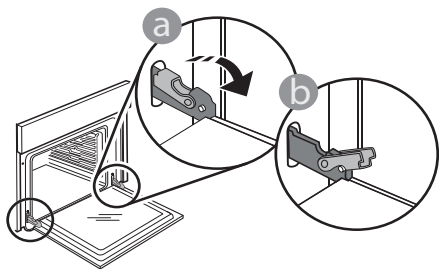
Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem technicznym.

## WYMIANA ŻARÓWKI

W celu wymiany lampy należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

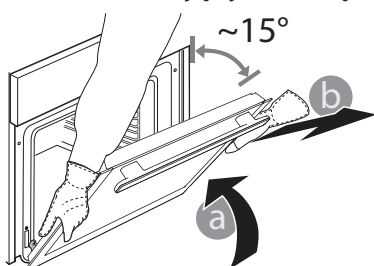
**1.** Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



**2.** Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe.

Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

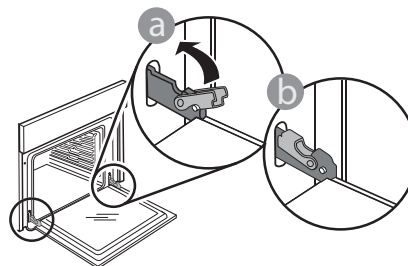
Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.



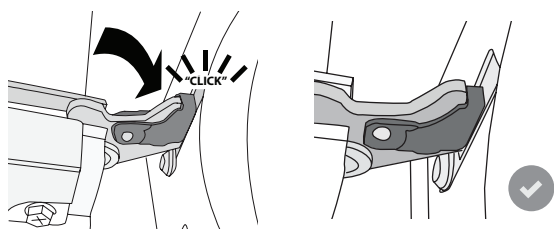
**3.** Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz zablokując górną część na swoim miejscu.

**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.

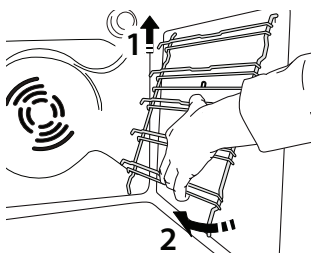


**5.** Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

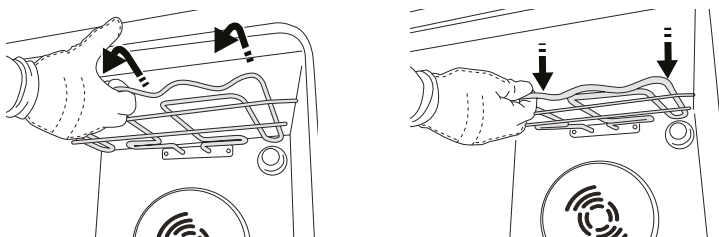
## OBNIŻYĆ GÓRNĄ GRZAŁKĘ

(TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

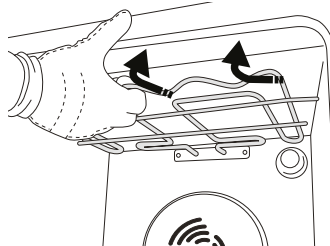
**1.** Wyjąć boczne prowadnice półek.



**2.** Lekko wysunąć grzałkę i ją obniżyć.



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

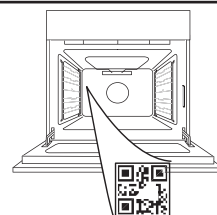


# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie 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.	Problem związany z oprogramowaniem.	Należy skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej.
Cykl gotowania z sondą zakończył się bez wyraźnej przyczyny lub na ekranie pojawił się błąd F3E3.	Sonda do żywności nie jest prawidłowo podłączona.	Sprawdzić podłączenie sondy do żywności.

## Zasady, standardową dokumentację oraz dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć:

- korzystając z kodu QR na Państwa produkcie
- Odwiedzając naszą stronę internetową [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- 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.



Whirlpool



400020003128