

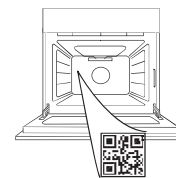

**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU FIRMY WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy, prosimy o zarejestrowanie produktu na stronie [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

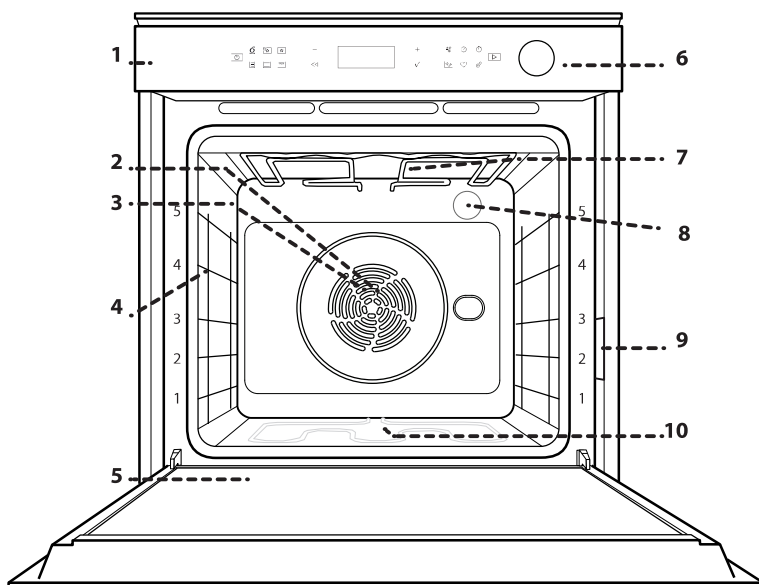


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

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

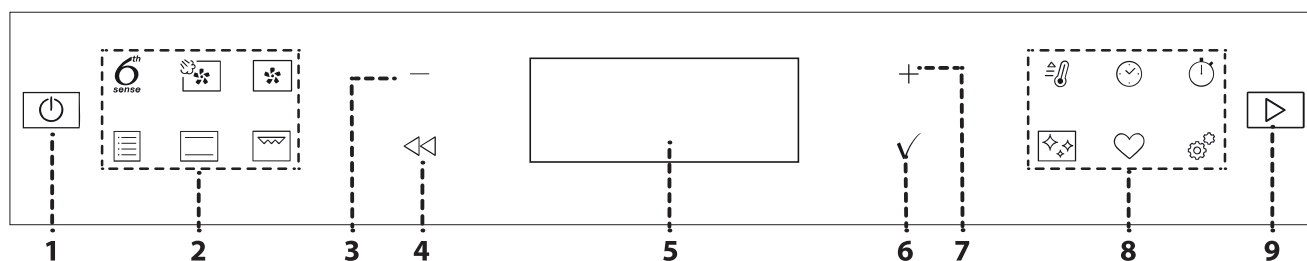


## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterujący
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

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

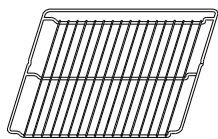
Aby uzyskać szybki dostęp do funkcji, czasu trwania, ustawień i ulubionych.

### 9. START

Do włączania funkcji z użyciem specjalnych lub podstawowych ustawień.

## AKCESORIA

### RUSZT



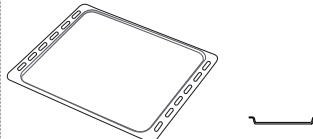
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

### BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



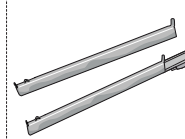
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

### BLACHA DO PIECZENIA



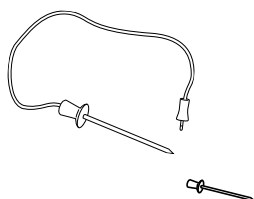
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

### SZYNY PRZESUWNE \*

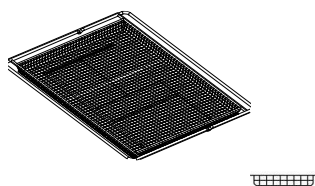


Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

### SONDA DO MIĘSA\*



### 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.

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

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

Inne akcesoria można nabyć oddzielnie; w przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając 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.

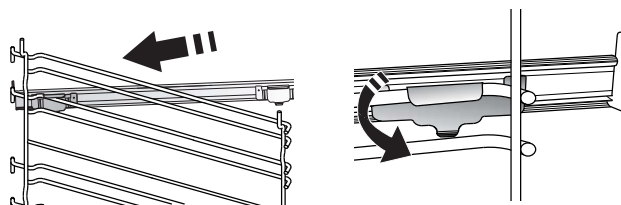
## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

. 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 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 przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Przesuwne prowadnice można montować 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 właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór poziomu PARY 1 dla chleba i deserów oraz poziomu PARY 2 dla mięsa, ryb i warzyw.



## WYMUSZONY NADMUCH

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.



## TYPOWE FUNKCJE

### • PIECZENIE KONWEKCYJNE

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

### • TURBOGRILL

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

#### » SMAŻENIE BEZ TŁUSZCZU

Funkcja ta umożliwia 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. Najlepsze oczekiwane wyniki przyrządzania można osiągnąć tylko przy użyciu blachy do smażenia bez tłuszczu (dostarczanej z niektórymi modelami). Umieścić żywność na blasze do smażenia bez tłuszczu w jednej warstwie i postępować zgodnie z instrukcjami tabeli smażenia bez tłuszczu, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Należy unikać używania więcej niż jednej blachy, aby zapobiec nierównomiernemu przyrządzaniu.

#### » 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.

#### » UTRZYMAJ CIEPŁĘ

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.

#### » TERMOOBIEG 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 włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



## PIECZENIE TRADYCYJNE

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 zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 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

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.

### • OPRÓŻ. WODY

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

### • ODKAMIENIAJ

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 przeprowadzenia odkamieniania.



## USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

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

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

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



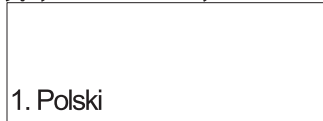
## ULUBIONE

Aby odtworzyć listę 10 ulubionych funkcji.

# PIERWSZE UŻYCIE

## 1. WYBÓR JĘZYKA

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



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

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

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

## 2. USTAWIENIE ZUŻYCIA ENERGII

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



Użyć przycisków nawigacji **+** i **-**, aby wybrać 16 „Wysoki” lub 13 „Niski” i nacisnąć **✓**, aby potwierdzić.

## 3. USTAWIENIE CZASU

Po dokonaniu wyboru power 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. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitorował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. W tym celu należy włączyć piekarnik, wciskając przycisk , wcisnąć przycisk ustawień oraz wybrać opcję „TWARDOŚCI WODY” za pomocą przycisków nawigacyjnych **+** i **-**. Nacisnąć **✓**, aby potwierdzić. Ustawić prawidłowy poziom twardości wody dostępnej na danym obszarze, używając przycisków nawigacyjnych **+** i **-** oraz opierając się na poniższej tabeli:

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY				
Poziom		°dH stopnie niemieckie	°fH stopnie francuskie	°Clark Stopnie angielskie
1	Bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	Miękka	7-11	11-20	8-14
3	Średni	12-16	21-29	15-20
4	Twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Nacisnąć **✓**, aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

## 5. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piec. Konwek.”).

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBIERANIE 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: PARA 1, PARA 2.

Uwaga: Po włączeniu funkcji można zmienić temperaturę/ poziom grillowania za pomocą **+** lub **-**.



## CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona ⌚, wcisnąć + lub -, by ustawić wybrany czas gotowania i potwierdzić, wciskając ✓. Jeśli użytkownik chce przyrządzić potrawę samodzielnie (bez określania czasu), nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania/pieczenia: Wcisnąć ✓ lub ▶, aby zatwierdzić i aktywować funkcję. Wybór tego trybu uniemożliwia zaprogramowanie opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając ⌚: Wcisnąć + lub -, aby dostosować wartość i zatwierdzić, naciskając ✓.

## 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 ✓, 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 pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik będzie stopniowo nagrzewał się do wymaganej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż 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 żadaną wartość, a następnie nacisnąć przycisk ✓, aby potwierdzić.

## WYPIECZENIE / PRZYRUMIENIANIE

Niektóre funkcje 6th Sense umożliwiają dostosowanie stopnia wypieczenia potrawy.



Aby kontynuować, nacisnąć + lub -, żeby wybrać żądany poziom wypieczenia od surowego (-1) do dobrze wypieczonego (+1). Wcisnąć ✓ lub ▶, aby zatwierdzić i aktywować funkcję.

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

## PIECZENIE NA PARZE

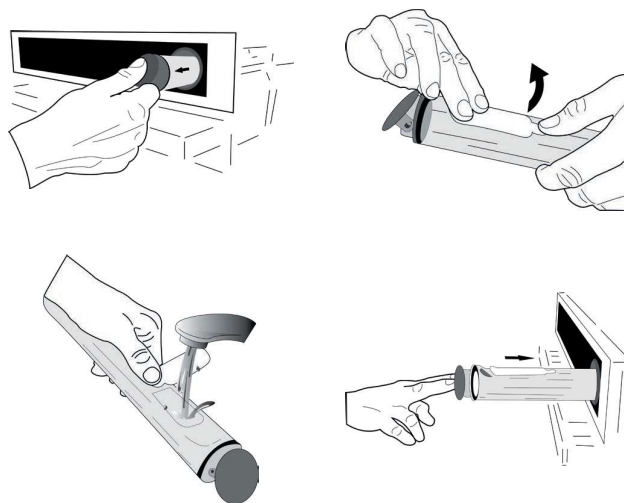
Wybierając „Termoobieg + Para” lub jeden z dedykowanych przepisów funkcji 6th Sense, na parze można piec każdy rodzaj potrawy.

Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skracza 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 gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat "DODAJ WODĘ", otworzyć szufladę, naciskając uchylną pokrywę.


Po wyjęciu, otworzyć pokrywę szuflady i powoli wlać trochę wody pitnej, aż do osiągnięcia wycięcia odpowiadającego poziomowi wymaganemu na wyświetlaczu (POZIOM 1 lub 2, w zależności od wybranej funkcji). W żadnym wypadku nie należy nadmiernie napełniać szuflady, przekraczając wycięcie wskazujące Poziom 2.



Zamknąć szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.


Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby. Należy unikać napełniania szuflady, gdy piekarnik jest wyłączony lub gdy zostanie przełączony do żadanego sygnału funkcji na wyświetlaczu. Po zakończeniu cyklu pieczenia na parze zalecamy opróżnienie szuflady.


### 3. WŁĄCZANIE 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.

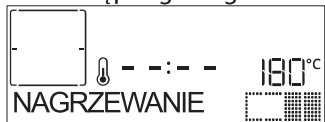
Uwaga: Po wybraniu danej funkcji, wyświetlacz zaproponuje najbardziej odpowiedni poziom dla każdej z nich.

W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk .

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



### 4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: 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 ustaloną 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.

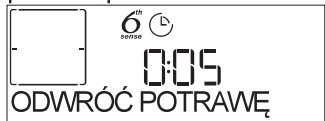
Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania. Zawsze można zmienić żadaną temperaturę za pomocą  lub .

### 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 6th Sense wymagają obracania potraw podczas pieczenia.




Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Otworzyć drzwiczki, wykonać czynność wskazaną na wyświetlaczu i zamknąć drzwiczki, po czym kontynuować gotowanie.

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

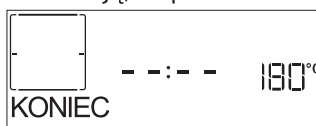




Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności. Sprawdzić potrawę, zamknąć drzwiczki i wznowić przyrządzanie.

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

### 6. KONIEC PIECZENIA

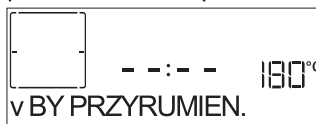
Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.





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.

### PRZYRUMIENIANIE

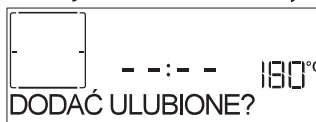
Niektóre funkcje piekarnika pozwalają na przyrumienienie potrawy poprzez włączenie funkcji grill po zakończeniu pieczenia.









Gdy na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat, w razie potrzeby nacisnąć , aby rozpocząć 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 naciskając .

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

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

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

### • OPRÓŻNIANIE


Funkcja opróżniania umożliwia spuszczenie wody tak, aby nie pozostawała w wytwornicy pary. Niniejszy produkt został opracowany w celu automatycznego uruchomienia cyklu opróżniania po zakończeniu gotowania.

Około 30 minut po zatrzymaniu/zakończeniu gotowania piekarnik automatycznie opróżni system, przenosząc resztki wody do szuflady (należy uważać, aby nie wyjąć szuflady po zakończeniu gotowania). Po zakończeniu szufladę można wyjąć i opróżnić.

Zalecamy opróżnienie szuflady natychmiast po zakończeniu odprowadzania wody, po zakończeniu cyklu gotowania.


W razie potrzeby użytkownik może wykonać ręczne opróżnianie, postępując zgodnie z poniższą instrukcją.



Wybrać funkcję "Opróżnianie" przy szufladzie na wodę prawidłowo włożonej do piekarnika, nacisnąć  i poczekać na automatyczne uruchomienie cyklu. Średni czas trwania opróżniania przy pełnym obciążeniu wynosi około jednej minuty. Po zakończeniu szufladę można wyjąć i opróżnić.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORAĆCA”.

## • ODKAMIENIAJ

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w najlepszym stanie. Po włączeniu funkcji, należy wykonać wszystkie czynności wskazywane na wyświetlaczu i nacisnąć  po zakończeniu każdego etapu, aby zacząć następny. Średni czas trwania całej funkcji to około 100 minut.

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

Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIENIANIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.
<PROSZĘ PRZEPROWADZIĆ ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze*	Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania.

\*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody ustawionego w urządzeniu.

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary.

Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.

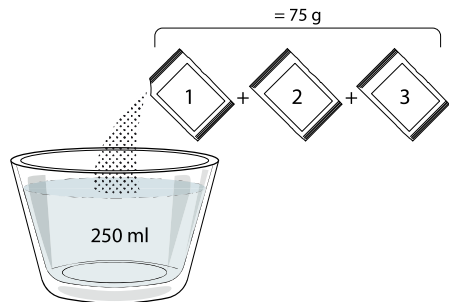
Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORAĆCA”.


### » FAZA 1/2: ODKAMIENIANIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy wlać roztwór odkamieniający do szuflady. Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 250 ml wody pitnej. Upewnić się, że roztwór całkowicie się rozpuścił w wodzie, aby nie pozostały żadne pozostałości. Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. 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.




Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć , aby rozpocząć główny proces odkamieniania.

Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wlany do wyjmowanej szuflady.

#### » FAZA 2/2: PŁUKANIE (30 min)

Aby usunąć pozostałości kamienia z szuflady i obiegu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się <DODAJ 0,25 L WODY>, należy napełnić zbiornik 0,25 l wody pitnej, a następnie nacisnąć , aby rozpocząć płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.




Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat "ODKAMIENIANIE ZAKOŃCZONE", należy nacisnąć przycisk OK, aby potwierdzić.




Funkcje gotowania/pieczenia nie mogą być aktywowane podczas cyklu czyszczenia. Uwaga: Na wyświetlaczu będzie pojawiać się komunikat przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji. Po zakończeniu procedury odkamieniania zaleca się osuszenie wnętrza z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

Uwaga: w trakcie cyklu odkamieniania może być słyszalny hałas, ponieważ uruchamiane są pompy piekarnika w celu zagwarantowania optymalnej wydajności odkamieniania.

Po rozpoczęciu cyklu konserwacji nie należy wyjmować szuflady, chyba że urządzenie tego zażąda.





#### . 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 żądaną funkcję. Po uruchomieniu funkcji timer będzie niezależnie kontynuował odliczanie, bez ingerencji w działanie samej funkcji.

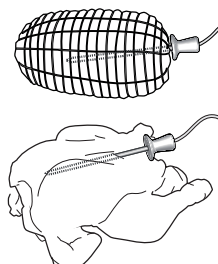
Uwaga: W trakcie tej fazy minutnik nie wyświetla się (widać jedynie ikonę ) , ale kontuuje odliczanie w tle. Aby przywrócić ekran minutnika, wcisnąć , przerywając obecnie aktywną funkcję.

#### . KORZYSTANIE Z SONDY DO MIĘSA (JEŚLI W WYPOSAŻENIU)

Dołączona sonda do mięsa umożliwia dokładny pomiar temperatury wewnętrznej żywności podczas gotowania.

Sonda do mięsa może być używana tylko z niektórymi funkcjami pieczenia (Konwencjonalne, Termoobiegi, Pieczenie konwekcyjne, Turbo Grill, Wolne gotowanie i 6<sup>th</sup> Sense Mięso).

Bardzo ważne jest dokładne ustawienie sondy w celu uzyskania doskonałych wyników gotowania. Wsunąć sondę w najbardziej mięsistą część mięsa, omijając kości i tłuszcz. W przypadku drobiu wsunąć sondę z boku, w środek piersi, uważając, aby końcówka nie wystawała w pustej przestrzeni.







W przypadku mięsa o bardzo nieregularnej grubości, przed



wyjęciem z piekarnika należy sprawdzić, czy jest odpowiednio upieczone.

Podłączyć końcówkę sondy do otworu znajdującego się na prawej ścianie komory piekarnika.



Po podłączeniu sondy do gniazdka w piekarniku, włącza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się ikona i docelowa temperatura. Jeśli sonda do mięsa zostanie podłączona podczas wybierania funkcji, wyświetlacz przełączy się na domyślną temperaturę docelową sondy do mięsa.





Nacisnąć , aby rozpocząć ustawianie. Za pomocą przycisków  i  ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa. Nacisnąć , aby potwierdzić.


Za pomocą przycisków  i  ustawić temperaturę w komorze piekarnika.



Nacisnąć  lub , aby potwierdzić i zacząć cykl pieczenia.



Podczas cyklu gotowania wyświetlacz pokazuje docelową temperaturę sondy do mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę docelową, cykl gotowania zostanie zatrzymany, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Koniec". Aby ponownie uruchomić cykl pieczenia z pozycji „Koniec”, za pomocą przycisków + i – można ustawić docelową temperaturę sondy do mięsa, tak jak pokazano powyżej. Nacisnąć  lub , aby potwierdzić i ponownie uruchomić cykl pieczenia.


Uwaga: podczas cyklu gotowania z sondą do mięsa można użyć przycisków + i – , aby zmienić temperaturę docelową sondy do mięsa. Nacisnąć , aby ustawić temperaturę w komorze piekarnika.

Sondę do mięsa można włożyć w dowolnym momencie, również podczas cyklu pieczenia. W takim przypadku konieczne jest ponowne ustawienie parametrów funkcji gotowania.


Jeśli sonda do mięsa jest niekompatybilna z funkcją, piekarnik wyłącza cykl pieczenia i wydaje ostrzegawczy dźwięk brzęczyka.

W takim przypadku, należy odłączyć sondę do mięsa lub nacisnąć , aby ustawić inną funkcję. Start delayed and preheat phase are not compatible with meat probe.

#### **BLOKADA PRZYCISKÓW**

Aby zablokować przyciski, wcisnąć i przytrzymać  przez co najmniej pięć sekund. Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.



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