



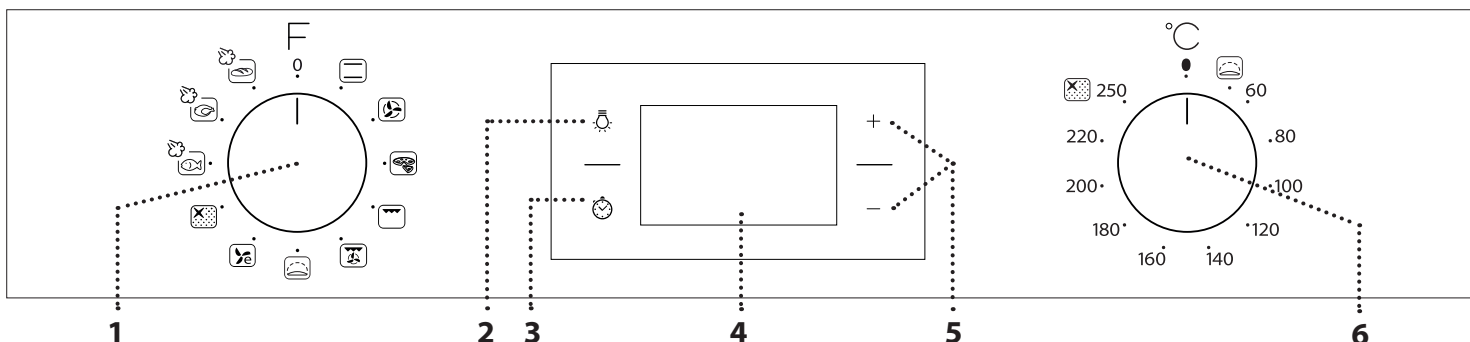
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PANELU STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić na pozycję 0, aby wyłączyć urządzenie.

2. ŚWIATŁO

Naciśnięcie tego przycisku przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

3. USTAWIANIE ZEGARA

Służy do zmiany ustawień czasu pieczenia, opóźnionego startu i czasomierza.

Gdy piekarnik jest wyłączony, wyświetla godzinę.

4. WYŚWIETLACZ

5. PRZYCISKI USTAWIEŃ

Służą do zmiany ustawień czasu pieczenia.

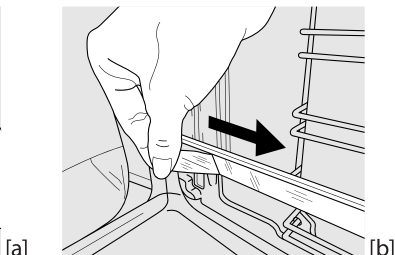
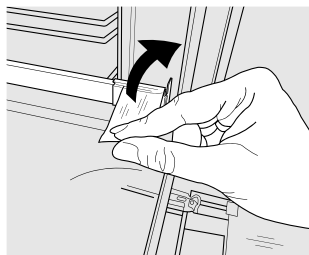
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

W przypadku funkcji ustawianych ręcznie, obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

Uwaga: Pokrętła są chowane. Pokrętło wysuwa się po naciśnięciu jego środka.

PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

Przed użyciem piekarnika usunąć taśmę ochronną [a], a następnie folię ochronną [b] z prowadnic wysuwanych.

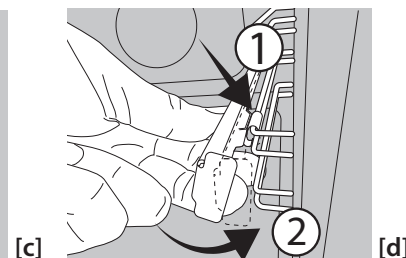
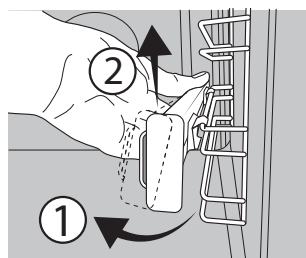


DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odcepić dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [d]

Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ DRABINEK

1. Aby wyjąć drabinki, należy mocno złapać zewnętrzną część drabinek i pociągnąć ją do siebie, wyjmując z osadzenia wspornik i dwie wewnętrzne blokady.

2. Aby ponownie zamontować drabinki, należy umieścić je w pobliżu komory i włożyć dwie blokady w osadzenia. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinki są odpowiednio zabezpieczone.

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE ZEGARA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas: Naciskać do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona i dwie cyfry godziny.



Użyć + lub -, by ustawić godzinę, a następnie zatwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą + lub - ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie prądu, należy ponownie ustawić czas.


2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany do pracy przy mocy powyżej 3 kW („Hi”): W celu korzystania z piekarnika przy mocy odpowiadającej domowemu zasilaniu elektrycznemu o mocy niższej niż 2,9 kW („Lo”) należy zmienić ustawienia.

Aby przejść do menu ustawień, obrócić pokrętło wyboru do pozycji , następnie obrócić je z powrotem do pozycji 0.

Następnie natychmiast nacisnąć i przytrzymać **+** oraz **-** przez pięć sekund.



Za pomocą **+** lub **-** zmienić ustawienie, następnie nacisnąć i przytrzymać  przez przynajmniej 2 sekundy, aby potwierdzić.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



WYMUSZONY NADMUCH

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



PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.



GRILL

Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), 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 ok. 200 ml wody pitnej.



TURBO GRILL

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ


Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słycał sygnał dźwiękowy.

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić pokrętkę termostatu, by ustawić żądaną temperaturę.



Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą **pokrętki wyboru** lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą **pokrętki termostatu**. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli **pokrętko termostatu** będzie ustawione w pozycji . Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

WYRASTANIE

Aby włączyć funkcję „Wyrastanie”, należy obrócić pokrętko termostatu do pozycji oznaczonej odpowiednim symbolem;

3. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko całkowicie 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 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.




WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętko termostatu na ikonie, aby aktywować tę funkcję.



TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza.

Gdy ta funkcja jest używana, kontrolka ECO pozostaje wyłączona przez cały czas pieczenia, ale można ją na jakiś czas włączyć z powrotem, naciskając .



AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE - PYRO


Do usuwania zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia, przy użyciu cyklu w bardzo wysokiej temperaturze.

STEAM

RYBY 

MIĘSO 

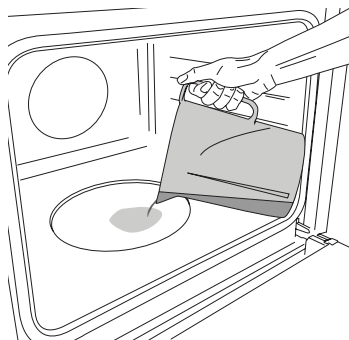
CHLEB 


Korzystając z funkcji **STEAM** , można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Optymalne ilości wody i wartości temperatury dla każdego rodzaju potrawy zostały podane w odpowiedniej tabeli gotowania. **Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.**

jeśli piekarnik ustawiono do pracy w innej temperaturze, funkcja nie włączy się.

Uwaga: Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

STEAM





Tylko kiedy piekarnik jest zimny, wypełnić wytłoczenie komory odpowiednią ilością wody pitnej, sugerowaną w odpowiedniej tabeli gotowania. Włożyć danie. Ustawić i aktywować funkcję **STEAM** : Na koniec ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby para mogła swobodnie wydobywać się z piekarnika.

Uwaga: Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać


drzwiczek piekarnika i nie należy dolewać wody.

3. PODGRZEWANIE WSTĘPNE I CIEPŁO RESZTKOWE

Kiedy funkcja zostanie uruchomiona, odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona , poinformują, że została włączona faza nagrzewania wstępnego.

Pod koniec tej fazy odpowiedni sygnał dźwiękowy i migająca na wyświetlaczu ikona  poinformują, że została osiągnięta ustawiona temperatura: w tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.



 Po zakończeniu pieczenia i przy wyłączonej funkcji, ikona może pozostać widoczna na wyświetlaczu nawet po wyłączeniu wentylatora chłodzącego i sygnalizować, że w komorze znajduje się resztkowe ciepło.

Uwaga: Czas, po którym ikona się wyłącza, jest różny, ponieważ zależy od szeregu czynników, takich jak temperatura otoczenia i używana funkcja. W każdym razie, produkt należy uznać za wyłączony, gdy wskaźnik na pokrętle wyboru znajduje się w pozycji "0".


4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.



CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.





Za pomocą **+** lub **-** ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.

Uwaga: Aby anulować ustawienie czasu pieczenia, nacisnąć i przytrzymać , aż ikona  zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku **-** zresetować czas pieczenia do postaci "00:00". Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPÓŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą **+** lub **-** ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

Włączyć tę funkcję, ustawiając pokrętkę termostatu w pozycji wybranej temperatury: funkcja pozostanie zatrzymana do czasu jej automatycznego uruchomienia po upływie czasu obliczonego tak, by pieczenie zakończyło się o ustawionej godzinie.

Uwaga: Aby anulować ustawienie, wyłącz piekarnik, obracając pokrętkę wyboru do pozycji "0".

KONIEC PIECZENIA



Kiedy funkcja zakończy się, będzie słycać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże odpowiedni komunikat.

Obrócić pokrętkę wyboru, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji "0", by wyłączyć piekarnik.


Uwaga: Jeśli czasomierz jest włączony, wyświetlacz będzie pokazywał komunikat „END” lub czas pozostały do końca cyklu pieczenia.



5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani nie programuje go, pozwala tylko używać wyświetlacza jako czasomierza, zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Nacisnąć i przytrzymać , aż żądana ikona  i migające "00:00" pojawią się na wyświetlaczu.



Gdy na ekranie miga ikona, użyć **+** lub **-**, by ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając . Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, urządzenie wyda charakterystyczny sygnał dźwiękowy.

Uwagi: Aby anulować ustawienie czasomierza, nacisnąć  i przytrzymać, aż ikona  zacznie migać, a następnie za pomocą przycisku **-** zresetować ustawienia czasu do "00:00".

6. FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA – CZYSZCZENIE PIRO

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).

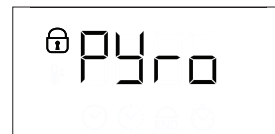
Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piro należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika (w tym prowadnice poziome). Jeśli piekarnik jest zainstalowany pod płytą grzejną, należy sprawdzić, czy w czasie działania funkcji samoczyszczenia (pirolizy) wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.

Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia należy usunąć pozostałości wewnątrz wnęki i oczyścić wewnętrzną szybę drzwiczek przed zastosowaniem funkcji pyrolitycznego czyszczenia piekarnika.

Unikać uruchamiania funkcji czyszczenia piro, jeśli występują pozostałości kamienia.

Funkcję „Piroliza” należy włączać tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest bardzo brudne lub wydziela nieprzyjemne zapachy podczas pieczenia.

Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obrócić pokrętkę wyboru oraz pokrętkę termostatu w pozycję ikony . Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się: Wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca, na zmianę z „Pyro”.



Po ukończeniu cyklu drzwiczki pozostaną zamknięte do czasu, aż temperatura wewnątrz piekarnika powróci do bezpiecznego poziomu. W trakcie i po zakończeniu cyklu czyszczenia piro należy przewietrzyć pomieszczenie.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
		Tak	160	40 - 60	
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	
		Tak	160	25 - 35	
		Tak	150	35 - 45	
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15-50	
		Tak	190 - 250	20 - 50	
Lasagne/zapiekany makaron/cannelloni/zapiekanek		Tak	190 - 200	45 - 65	
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	
Tosty		5'	250	2 - 6	

AKCESORIA		Ruszt		Naczynie do pieczenia lub tortownica na ruszcie		Blacha do pieczenia / Blacha na ściekający tłuszcz lub forma do pieczenia umieszczone na ruszcie		blacha na ściekający tłuszcz/ Blacha do pieczenia
-----------	--	-------	--	---	--	--	--	--

STEAM

PRZEPIS	FUNKCJA	WODA (ML)	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN)	POZIOM I AKCESORIA
Filety rybne / kotlety 0,5 - 2 cm		250	—	190 - 210	15 - 25	
Cała ryba 300 g - 600 g		250	—	190 - 210	15 - 30	
Cała ryba 600 g - 1,2 kg		250	—	180 - 200	25 - 45	
Befszyk krwisty 1 kg		250	—	190 - 210	40 - 55	
Goleń jagnięca 500 g - 1,5 kg		250	—	170 - 190	60 - 75	
Kurczak / perliczka / kaczka W całości 1 - 1,5 kg		250	—	200 - 220	55 - 75	
Kurczak / perliczka / kaczka W kawałkach 500 g - 1,5 kg		250	—	200 - 220	40 - 60	
Kurczak / królik / kaczka W całości 3 kg		250	—	160 - 180	100 - 140	
Jagnięcina / cielęcina / wołowina 1 kg		250	—	170 - 190	60 - 100	
Mały chleb (80 g - 100 kg)		200	—	200 - 220	30 - 45	
Bochenek kanapkowy w puszcze 300 - 500 g		250	—	170 - 190	45 - 60	
Bochenek chleba (500 g - 2 kg)		250	—	160 - 170	50 - 100	
Bagietki 200 - 300 g		250	—	200 - 220	30 - 45	

Podany czas obejmuje fazę wstępnego nagrzewania: zalecamy umieszczenie żywności w piekarniku i ustawienie czasu pieczenia podczas uruchamiania funkcji.

nasączoną w ciepłej wodzie pitnej. Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli pieczenia .

Aby usunąć osady z kamienia z dna komory piekarnika , wystarczy wlać 250 ml białego octu do wgłębienia komory piekarnika (ewentualnie można użyć odpowiedniego produktu do odkamieniania. Aby sprawdzić dostępność, skontaktuj się z serwisem technicznym. Pozostawić środek na 30 min w temperaturze pokojowej, po czym wyczyścić komorę szmatką

USUWANIE USTEREK

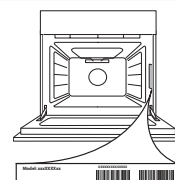
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Hot" [Gorący], a wybrana funkcja nie chce się uruchomić.	Zbyt wysoka temperatura.	Przed aktywacją funkcji poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wybrać inną funkcję.

▼ Więcej informacji znajduje się w Instrukcjach obsługi i konserwacji, które można pobrać ze strony docs.whirlpool.eu



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

- 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.



Whirlpool



400011552562