



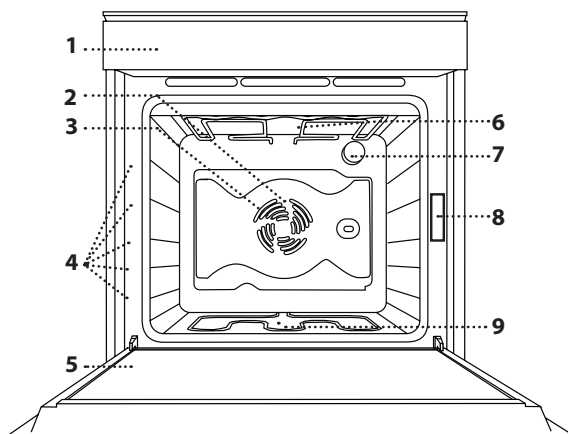
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

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



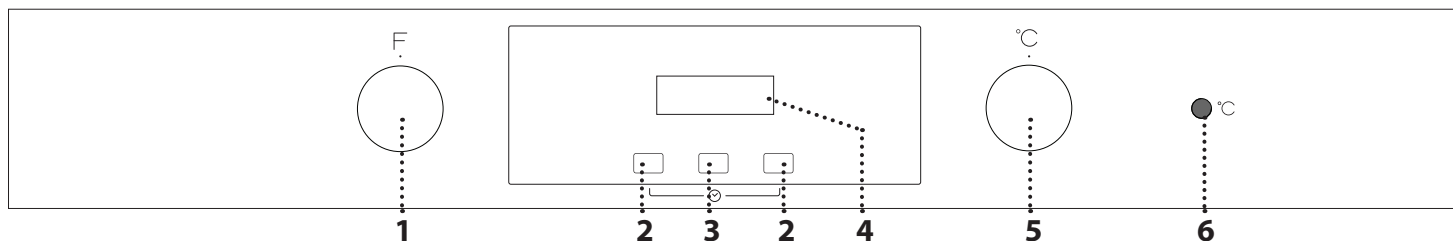
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Wentylator
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Grzałka górna / grill
7. Oświetlenie piekarnika
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Grzałka dolna (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, by wyłączyć urządzenie.

2. PRZYCISKI - / +

Służą do zmniejszania lub zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu.

3. PRZYCISK ZEGARA

służy do wybierania różnych ustawień: czas trwania pieczenia, czas zakończenia pieczenia, czasomierz.

4. WYŚWIETLACZ

5. POKRĘTŁO TERMOSTATU

Obrócić, aby ustawić żadaną temperaturę dla wybranej uprzednio funkcji.

6. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA

Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

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

AKCESORIA

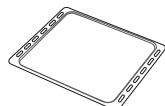
Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu. Akcesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.



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



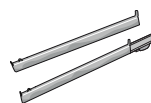
BLACHA-OCIEKACZ. Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.



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

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

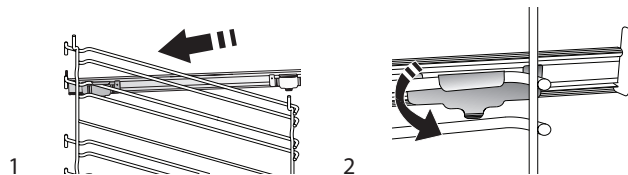
Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.



WYSUWANE PROWADNICE *

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów. Usunąć z nich folię ochronną. Umieścić ociekacz na prowadnicach teleskopowych pomiędzy i zamocować tylnym a przednim zaczepem.

Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie. Aby zamontować szyny przesuwne, należy zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe (1). Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki (2). Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

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

* Dostępne tylko w wybranych modelach

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE AKTUALNEJ GODZINY I DŹWIĘKU ALARMU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić aktualną godzinę: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "AUTO" oraz "0.00".



Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski + i -: Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + i -.
Nacisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.
Po wybraniu żądanej godziny można zmienić dźwięk alarmu: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ton 1”.



Aby wybrać żądany dźwięk wcisnąć przycisk — , następnie wcisnąć przycisk zegara, aby potwierdzić ustawienie.
Uwaga: Aby później ustawić aktualną godzinę, na przykład po długiej przerwie w dostawie prądu, powtórzyć wyżej opisane czynności.

FUNKCJE URZĄDZENIA I CODZIENNA EKSPLOATACJA

. WYBÓR FUNKCJI

Aby wybrać funkcję, należy obrócić pokrętkę wyboru do pozycji oznaczonej symbolem żądanej funkcji.

WYŁĄCZONY
Do wyłączania piekarnika.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA
Włączanie wewnętrznego oświetlenia piekarnika.

KONWENCJONALNE
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

Ciasta drożdżowe	✓	160 - 180	35 - 55	
Kruche ciasteczka / rogaliki	✓	170 - 180	15-40	
Mrożona pizza	✓	250	10 - 15	
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki	✓	190 - 200	40-65	
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg	✓	190 - 200	90-110	
Kurczak/królik/kaczka 1 kg	✓	190 - 200	65-85	
Ryba pieczona/w folii 0,5 kg (filety, w całości)	✓	180 - 200	40 - 60	

SMART CLEAN (Tylko w niektórych modelach)
W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Funkcja może zostać uruchomiona wyłącznie przy zimnym piekarniku i po wlaniu 200 ml wody pitnej na dno piekarnika. Ustawić minutnik na 30 minut i temperaturę na 90°C. Po zakończeniu cyklu należy odczekać około 15 minut przed otwarciem drzwi urządzenia.

PIECZ. KONWEKCYJNE
Do pieczenia mięsa lub ciast z płynnym nadzieniem, na jednej półce. Ta funkcja zapewnia równomierne wypieczenie części dolnej i górnej. Cały wypiek jest złoty i chrupiący.

Ciasto z nadzieniem	✓	150 - 190	30 - 85	
Słone ciasta	✓	175 - 200	40 - 50	
Nadziewane warzywa	✓	175 - 200	50 - 60	

2. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może wydzielać zapachy, który stanowią pozostałość 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 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.
Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewentylować pomieszczenie.

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 blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.

Tosty	✓	200	2 - 5	
Filety rybne / kawałki	✓	200	30 - 40 *	
Kiełbaski/kebab/zeberka/ hamburgery	✓	200	30 - 50 *	

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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.

Pieczony kurczak 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	
Befsztyk krwisty 1 kg	-	200	35 - 50 **	
Pieczone ziemniaki	-	200	45 - 55 **	
Zapiekane warzywa	-	200	20-30	

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

ROZMRAŻANIE
Dla szybszego rozmrażania żywności. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.

TURBOWENTYLATOR
Do przyrządzania potraw z chrupkim spodem i miękką górą. Jest to idealna funkcja do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem i bez upieczonej wcześniej podstawy (np. tart, ciast ze śliwkami, ciast z serem ricotta oraz pizzy z dużą ilością dodatków) na jednym poziomie. Zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem. Ta funkcja doskonale nadaje się również do przygotowywania gotowych potraw zamrożonych (np. pizzy, frytek, placków, lazanii). Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu produktu żywnościowego.





TERMOOBIEG

Do jednoczesnego pieczenia różnych potraw wymagających tej samej temperatury, na dwóch półkach (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

!o!	⌘	⌚°C	⌚	⌚
Ciasta drożdżowe	✓	150 - 170	30 - 90	
Ciasto z nadzieniem	✓	150 - 190	35 - 90	
Krucze ciasteczka/Rogaliki	✓	150 - 175	20 - 45	
Chleb/ pizza/ focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Mrożona pizza	✓	250	10 - 20	
Słone ciasta	✓	175 - 190	50 - 65	
Lasagne i mięso	✓	200	50 - 100 *	
Mięso i ziemniaki	✓	200	45 - 100 *	
Ryby i warzywa	✓	175	30 - 50 *	

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



GRZAŁKA DOLNA

Tej funkcji można użyć, by przyrumienić spód potrawy. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego.

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

W tabeli podano przepisy !o!, informacje o ewentualnej konieczności nagrzewania wstępnego ⌘, temperaturze ⌚°C, czasie pieczenia ⌚, akcesoriach i sugerowanym poziomie H pieczenia. 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.

Pokazane akcesoria:

⌘ Ruszt

⌘ Forma do ciasta na ruszcie

⌘ Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia

⌘ Tortownica na ruszcie lub blacha na ściekający tłuszcz / blacha do ciast

⌘ Blacha z wodą

WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Aby wyłączyć funkcję, ustawić pokrętkę wyboru funkcji oraz pokrętkę termostatu odpowiednio w położeniach 0 oraz ●.

Po włączeniu tej funkcji zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

Wciskając przycisk zegara można wybierać różne tryby w celu zachowania lub zaprogramowania czasu pieczenia.

Uwaga: Jeśli nie podejmie się żadnego działania w ciągu kilku sekund, rozlegnie się dźwięk brzęczyka i wszystkie ustawienia zostaną zatwierdzone.

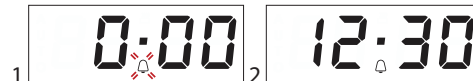
USTAWIANIE MINUTNIKA

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

Nacisnąć przycisk zegara aby uruchomić minutnik: symbol ⌚ miga na wyświetlaczu (1).

Aby ustawić żądany czas pieczenia należy użyć przycisków + oraz —: odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na wyświetlaczu jest widoczna godzina i podświetlony symbol ⌚ potwierdzający ustawienie minutnika (2).

Na końcu nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara, aby dezaktywować alarm.



Uwaga: Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je jeśli to konieczne, naciskać ponownie przycisk zegara przez 2 sekundy.

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA

Po wybraniu i aktywowaniu tej funkcji można ustawić czas pieczenia, aby funkcja automatycznie się wyłączyła.

Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara: symbol ⌚ zacznie migać (3).

Ponownie nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara: na wyświetlaczu zaczną migać komunikaty DUR i AUTO (4).

Nastawić czas pieczenia za pomocą przycisku + i —.

Po kilku sekundach na wyświetlaczu będzie widać godzinę i podświetlony napis AUTO potwierdzający ustawienie (5).



Uwaga: Aby zobaczyć ile pozostało czasu i zmienić pozostały czas pieczenia, należy powtórzyć kroki opisane powyżej.

Gdy ustawiony czas pieczenia się skończy, rozlegnie się alarm i pieczenie się zakończy (6).



Nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara, aby dezaktywować alarm. Ustawić ponownie pokrętkę wyboru i pokrętkę termostatu do pozycji 0 oraz ●, aby wyłączyć piekarnik.

PROGRAM CAŁKOWICIE ZAUTOMATYZOWANY / OPÓŹNIONY START

Można opóźnić rozpoczęcie pieczenia programując czas jego zakończenia.

Po ustawieniu czasu pieczenia naciskać przycisk zegara, dopóki na wyświetlaczu nie pokaże się komunikat END (7).

Za pomocą przycisku + i — wybrać żądany czas zakończenia pieczenia. Po chwili na wyświetlaczu pokaże się aktualna godzina, symbol ⌚ zgaśnie, a symbol AUTO pozostaje zaświecony, potwierdzając ustawienie (8).

Uwaga: Aby zobaczyć i zmienić zapisane ustawienia, należy powtórzyć kroki opisane powyżej.

Funkcja pozostanie zatrzymana, dopóki nie zaświeci się symbol ⌚; w tym momencie piekarnik automatycznie rozpocznie kontynuowanie wybranego trybu pieczenia (9).



Na końcu nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara, aby dezaktywować alarm. Ustawić ponownie pokrętkę wyboru i pokrętkę termostatu do pozycji 0 oraz ●, aby wyłączyć piekarnik.

Uwaga: Jeśli wybierze się jedynie czas zakończenia pieczenia (nie ustawiając czasu trwania pieczenia) funkcja natychmiast się rozpocznie. Pieczenie będzie trwało aż do wymaganego czasu zakończenia.

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 urządzenie zostało odłączone od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wyrzucić do sucha ściereczką. Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszane 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.

Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia. Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli są one jeszcze gorące. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

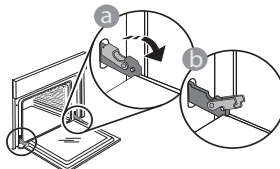
WYMIANA LAMPY

Odłączyć zasilanie piekarnika, odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i ponownie przykręcić osłonę. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

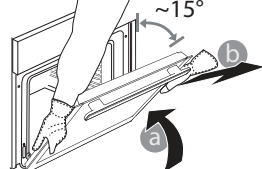
Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V, typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.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

Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i podnieść zaczepy popychając je do przodu do momentu aż zostaną odblokowane (1). 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 (2). Odłożyć drzwiczki na bok, opierając je na miękkim podłożu.

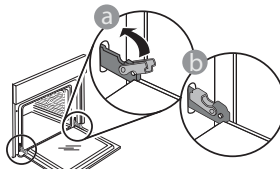


1



2

Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz blokując górną część na swoim miejscu. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia (3): Upewnić się, że zaczepy zostały całkowicie opuszczone. Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



3

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.

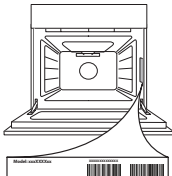
USUWANIE USTEREK

Co zrobić, gdy...	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Piekarnik nie działa.	Awaria zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo podłączona do sieci. Wyłączyć kuchenkę i włączyć ją ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.



Można także pobrać instrukcję bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, kartę produktu i dane dotyczące energii:

- Odwiedzając naszą stronę internetową docs.whirlpool.eu
- Używając kodu QR
- Ewentualnie można skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). Kontaktując się z naszą obsługą posprzedażową, należy podać kody zamieszczone na tabliczce identyfikacyjnej produktu.



400011358392