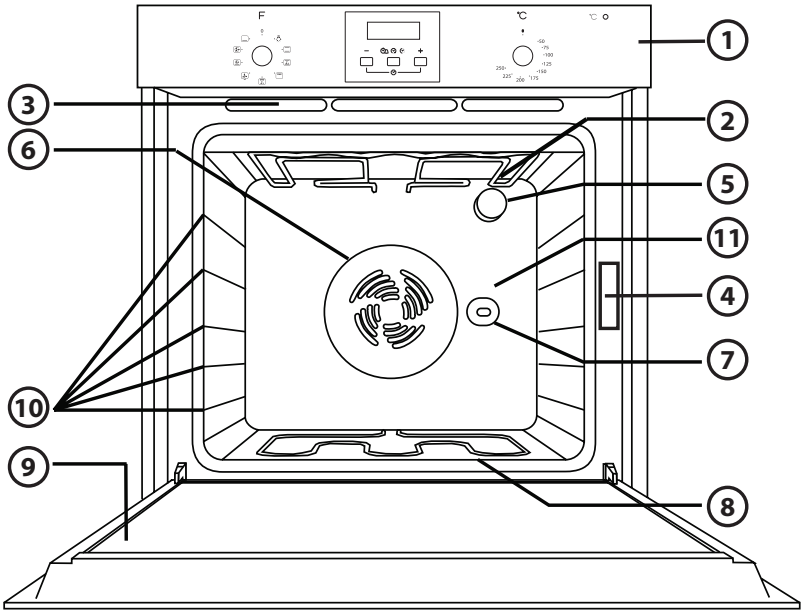
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.whirlpool.eu/register**

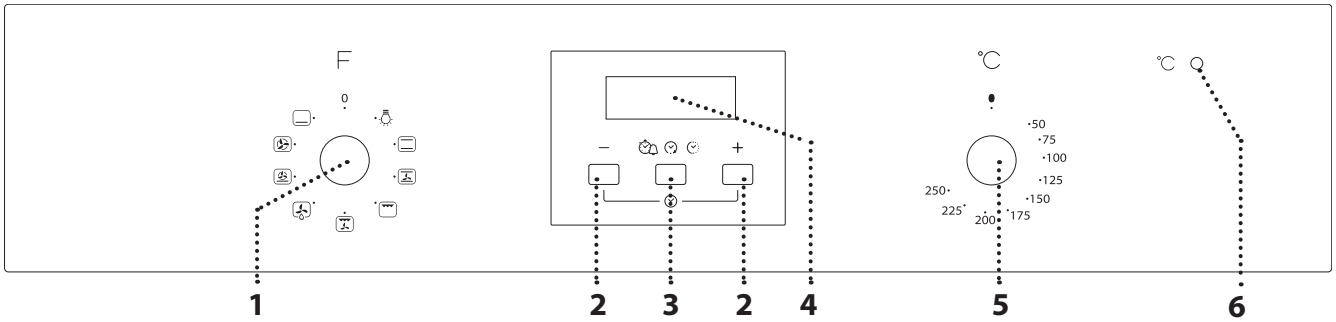
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Grzałka górna / grill
3. Układ chłodzenia (jeśli dotyczy)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
5. Światło
6. Układ wentylacji piekarnika (jeśli dotyczy)
7. Rożen (jeśli dotyczy)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)
9. Drzwiczki
10. Pozycje półek
11. Ścianka tylna

PANEL STEROWANIA



1. POKRĘTŁO WYBORU

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji.
Obrócić na pozycję O, aby wyłączyć piekarnik.

2. PRZYCISK +/-

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

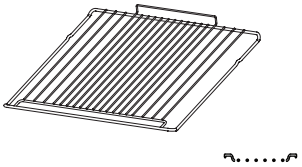
Obrócić, aby wybrać żądaną temperaturę.

6. DIODA TERMOSTATU / NAGRZEWANIA

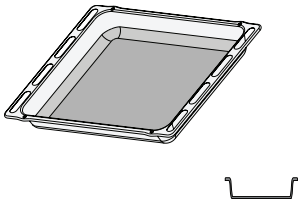
Świeci podczas nagrzewania urządzenia. Wyłącza się po osiągnięciu wymaganej temperatury.

AKCESORIA

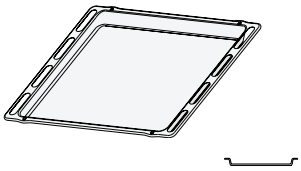
RUSZT



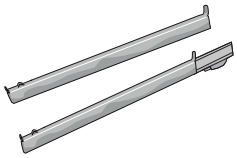
BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ(JEŚLI JEST DOSTĘPNA)



BLACHA DO PIECZENIA



PROWADNICE WYSUWANE (JEŚLI DOTYCZY)



Liczba i rodzaj akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.
Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

STOSOWANIE AKCESORIÓW

• Umieścić ruszt na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko, jak to możliwe.
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

FUNKCJE

0 WYŁĄCZONY
Przerwanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.

OŚWIETLENIE PIEKARNIKA
Włączenie lub wyłączenie oświetlenia piekarnika.

KONWENCJONALNE
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Należy używać drugiej półki. Podgrzać piekarnik do wybranej temperatury. Dioda termostatu zostaje wyłączona, gdy piekarnik jest gotowy i można w nim umieścić potrawę.

PIECZ. KONWEKCYJNE
Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami. Gdy pieczenie odbywa się tylko na jednej półce, należy korzystać z drugiego poziomu. W przypadku pieczenia na dwóch półkach należy używać poziomu drugiego i czwartego. Podgrzać piekarnik przed pieczeniem.

GRILL
Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek; do podpiekania warzyw lub opiekania chleba. Zaleca się umieszczenie potrawy na czwartym poziomie. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał skapujący tłuszcz. Umieścić blachę na trzecim poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nagrzewać piekarnik przez 3–5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.

TURBOGRILL
Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie blachy-ociekacza, która będzie zbierała ociekający tłuszcz. Umieścić blachę na pierwszym lub drugim poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.

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

DÓŁ + PIECZENIE KONWEKCYJNE
Do pieczenia na jednym poziomie owoców, ciast, warzyw, pizzy, drobiu itp.

TERMOOBIEG
Do pieczenia różnych potraw w jednej temperaturze (np. ryb, warzyw, ciasta) na maksymalnie dwóch półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. W przypadku użycia jednej półki zaleca się umieszczenie potrawy na drugim poziomie. Aby piec na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu pierwszego i trzeciego, po uprzednim podgrzaniu piekarnika.

SPÓD
Tej funkcji można użyć, by przyrumienić spód potrawy. Zaleca się umieszczenie potrawy na pierwszym lub drugim poziomie pieczenia. Funkcji tej można również użyć do wolnego pieczenia np. gulaszu mięsnego lub warzywnego; w tym przypadku potrawę należy umieścić na drugim poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

1. USTAWIANIE ZEGARA

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.

2. 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 i pozostawić włączony na około jedną godzinę, najlepiej przy użyciu funkcji „Piecz. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty.
Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

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

2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Aby wyłączyć funkcję, ustawić *pokrętło wyboru* funkcji oraz *pokrętło termostatu* odpowiednio w położeniach O oraz ●.

3. NAGRZEWANIE

Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda termostatu sygnalizująca rozpoczęcie pracy urządzenia.
Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę:
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.

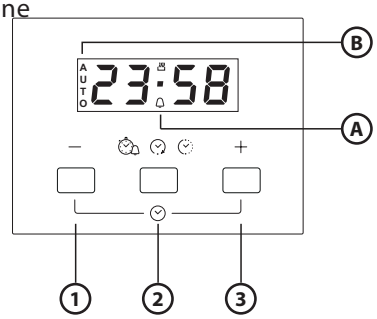
. UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO

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.

1. Przycisk – : służy do zmniejszania wartości widocznej na wyświetlaczu
2. Przycisk : służy do wybierania różnych ustawień:
   a. Programator czasowy
   b. Czas pieczenia
   c. Ustawienie czasu końca pieczenia
3. Przycisk +: służy do zwiększania wartości widocznej na wyświetlaczu

A. Symbol wskazuje, że jest używana funkcja programatora czasowego
B. Symbol **AUTO** potwierdza, że ustawienie zostało wprowadzone



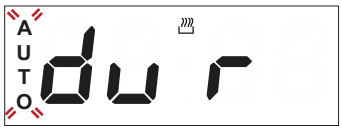
USTAWIANIE MINUTNIKA

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. Przywrócić *pokrętło wyboru* i *pokrętło termostatu* do 0 i ●, 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 wybrany trybu gotowania (9).

Na końcu nacisnąć i przytrzymać *przycisk zegara*, aby dezaktywować alarm. Przywrócić *pokrętło wyboru* i *pokrętło termostatu* do 0 i ●, 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.

TABELA GOTOWANIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	POZIOM (OD DOŁU)	TEMP. (°C)	CZAS (MIN)	AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	2	150-175	35-90	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	150-170	30-90	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	2	150-190	30-85	Ociekacz/blacha do ciast lub tortownica na ruszcie
		Tak	1-3	150-190	35-90	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Ciastka/ tarteletki		Tak	2	160-175	20-45	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	150-175	20-45	Poziom 3: ruszt Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	2	175-200	30-40	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	170-190	35-45	Poziom 3: blacha na ruszcie Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Bezy		Tak	2	100	110-150	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	100	130-150	Poziom 3: blacha na ruszcie Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Chleb/ pizza/ focaccia		Tak	2	190-250	12-50	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	190-250	25-50	Poziom 1: blacha na ruszcie Poziom 3: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	2	250	10-15	Poziom 1: Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1-3	250	10-20	Poziom 3: blacha na ruszcie Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	2	175-200	40-50	Forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	175-190	55-65	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	2	175-200	20-30	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	175-200	25-45	Poziom 3: blacha na ruszcie Poziom 1: blacha na ściekający tłuszcz / blacha do pieczenia
Lasagne/zapiekany makaron/ cannelloni/zapiekanki		Tak	2	200	45-55	Blacha na ruszcie piekarnika
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	2	200	80-110	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / królik / kaczka 1 kg		Tak	2	200	50-100	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3 kg		Tak	1/2	200	80-130	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	POZIOM (OD DOŁU)	TEMP. (°C)	CZAS (MIN)	AKCESORIA
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	2	175-200	40-60	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinia, bakłażan)		Tak	2	175-200	50-60	Blacha na ruszcie piekarnika
Tost		Tak	4	200	2-5	Grill
Filety/kawałki ryb		Tak	4	200	20-30	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Poziom 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kiełbaski / kebaby / żeberka / hamburgery		Tak	4	200	30-40	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia) Poziom 3: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Poziom 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia) Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Poziom 2: rożen Poziom 1: blacha-ociekacz napełniona wodą
Befsztyk krwisty 1 kg		-	2	200	35-45	Blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / golonka		-	2	200	60-90	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	200	45-55	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		-	2	200	20-30	Blacha na ruszcie
Lazania i mięso		Tak	1-3	200	50-100	Poziom 3: blacha na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso i ziemniaki		Tak	1-3	200	45-100	Poziom 3: blacha na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryby i warzywa		Tak	1-3	175	30-50	Poziom 3: blacha na ruszcie Poziom 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

Czasy podane w tabeli dotyczą funkcji pieczenia z opóźnieniem (jeśli jest dostępna). Czas pieczenia może być dłuższy, w zależności od potrawy.
UWAGA: symbole funkcji pieczenia mogą się nieznacznie różnić od przedstawionych na rysunku.
UWAGA: Temperatury i czas pieczenia podane zostały jedynie orientacyjnie i dotyczą 4 porcji.

RADY I SUGESTIE

SPOSÓB CZYTANIA TABELI PIECZENIA

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej, czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania wstępnego (gdy jest wymagane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła

żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać podanych w tabeli pieczenia zaleceń dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach. Jeżeli potrawa, którą chce się przygotować, zawiera dużo wody, należy wstępnie rozgrzać piekarnik.

Jednoczesne przygotowywanie różnych potraw
Korzystając z funkcji „PIECZENIE KONWEKCYJNE" można jednocześnie piec różne potrawy (np: ryby i warzywa), na różnych poziomach. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

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 drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. 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 ciasto opada w trakcie pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę, zmniejszyć ilość płynnych składników używanych do jego produkcji lub delikatniej mieszać ciasto.
• Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „PIECZENIE KONWEKCYJNE" (jeżeli jest dostępna). Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso
• Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości bulionu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać mu smaku. Kiedy pieczeń jest gotowa, pozostawić w piekarniku na kolejne 10-15 minut lub zawinąć w folię aluminiową.

• . Do grillowania mięsa wybierać kawałki o równomiernej grubości, aby uzyskać jednolite wyniki przyrządzania. 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. Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, która będzie zbierała ściekające soki - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)
Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Nabić mięso na szpikulec rożna, obwiązując je sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka), i upewnić się, że jest unieruchomione. Następnie umieścić szpikulec w gnieździe na przedniej ścianie piekarnika i oprzeć na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce tacki do ociekania, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowy uchwyt, który należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy skorzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza
Nasmarować blachę niewielką ilością tłuszczu, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzy mozzarellę.

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)
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 1 kg ciasta na pizzę to ok. jedna godzina.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Używać rękawic ochronnych podczas wszystkich czynności.

Wymagane czynności przeprowadzać przy zimnym piekarniku.

Odłączyć urządzenie od zasilania.

Nie stosować wełny szklanej, szorstkich gąbek lub ściernych/żrących środków do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

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 osad i pozostałości 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 ściereczką lub gąbką.

• Drzwiczki można łatwo zdemontować i ponownie zamontować, aby ułatwić czyszczenie szyby www.
• Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
• Górny element grzewczy grilla można obniżyć, aby oczyścić górną płytę piekarnika: Zdjąć element grzewczy z uchwytu i obniżyć go. Aby przywrócić poprzednią pozycję elementu grzewczego, należy go podnieść, pociągnąć delikatnie do siebie i upewnić się, że znalazł się w odpowiednich uchwytach.

AKCESORIA

Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

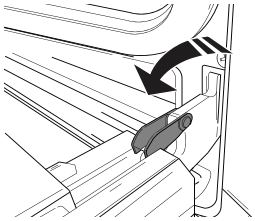
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C.

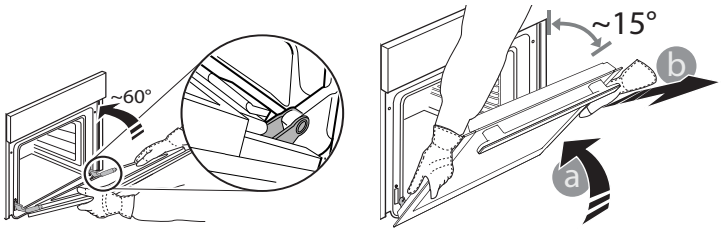
Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.
- Jeśli używane są żarówki halogenowe, nie wolno dotykać ich gołymi rękami – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.
Można teraz w prosty sposób zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry (a), aż wysuną się z miejsc zamocowania (b).



Odłożyć drzwiczki na miękkie podłoże.

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

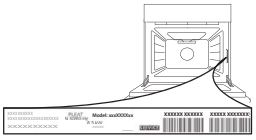
4. Opuścić drzwiczki, a następnie całkowicie je otworzyć. Opuścić zaczepy do ich pierwotnego położenia: upewnić się, że zostały opuszczone do końca.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. Jeśli nie, należy powtórzyć powyżej opisane czynności.

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 urządzenie i włączyć ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nadal występuje.

Instrukcje bezpieczeństwa, instrukcję obsługi, kartę produktu oraz parametry poboru energii można pobrać:
• Odwiedzając naszą stronę internetową **docs.whirlpool.eu**
• Używając kodu QR
• Ewentualnie można **skontaktować się z naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.



Whirlpool

400011511066