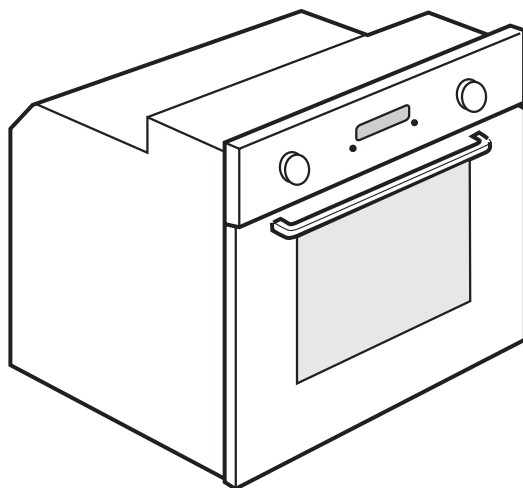


(Tutaj przykleić naklejkę gwarancyjną)

SERVICE



0000 000 00000



PL


Instrukcja obsługi i konserwacji

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Te instrukcje są również dostępne na stronie: www.whirlpool.eu

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i ściśle przestrzegać.

 Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich. Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

 **NIEBEZPIECZEŃSTWO** Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.

 **OSTRZEŻENIE** Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia i informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, zniszczeń lub porażenia prądem w wyniku użycia urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

- Urządzenie należy rozpakowywać oraz instalować przy użyciu rękawic ochronnych.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Wymiana przewodu zasilającego może zostać przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Zgodnie z przepisami urządzenie musi zostać uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby spełnić wymagania odpowiednich przepisów BHP, przy przeprowadzaniu instalacji należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania, o minimalnym odstępnie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Jeśli piekarnik jest wyposażony we wtyczkę, nie należy używać wtyczek rozgałęźnych.
- Nie stosować przedłużaczy.
- Nie wyciągać wtyczki ciągnąc za kabel zasilający.
- Po zakończeniu instalacji, użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Jeśli powierzchnia płyty indukcyjnej jest pęknięta, nie należy jej używać. W takiej sytuacji należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym (dotyczy wyłącznie modeli z funkcją indukcyjną).
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do przygotowywania posiłków. Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.

- Urządzenie oraz jego części mogą się silnie nagrzewać podczas pracy. Należy uważać aby nie dotknąć elementów grzejnych. Bardzo małe dzieci (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny znajdować się w pobliżu do urządzenia bez stałego nadzoru osób dorosłych.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z jego obsługą. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie dotykać jego elementów grzejnych, ponieważ stwarzają ryzyko poparzenia. Należy uważać, aby do czasu całkowitego ostygnięcia wszystkich jego komponentów, w bezpośredniej styczności z urządzeniem nie znalazły się ścierki lub inne łatwopalne materiały.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia i pozwolić na stopniowe wydostanie się gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i innych akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Unikać dotykania gorących elementów.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani nie przechowywać ich w jego pobliżu: W razie przypadkowego włączenia urządzenia, mogłoby dojść do pożaru.
- Nie podgrzewać ani gotować w urządzeniu hermetycznie zamkniętych słoików lub innych pojemników.
Ciśnienie, które wytworzy się w środku, może doprowadzić do wybuchu słoika i w konsekwencji, uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać pojemników z tworzyw sztucznych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu i oleju.
- Nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohol wyparowuje w wysokiej temperaturze. W konsekwencji występuje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu pirolizy. W trakcie cyklu pirolizy dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Przed cyklem czyszczenia należy usunąć z komory piekarnika nadmiar rozlanych płynów (dotyczy wyłącznie piekarników z funkcją pirolizy).
- Należy korzystać wyłącznie z sondy temperatury zalecanej do tego piekarnika.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie używać środków ściernych ani ostrych skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

- Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ewentualnego porażenia prądem.
- Do przykrywania żywności w naczyniu do gotowania nie należy używać folii aluminiowej (dotyczy piekarników z naczyniem do gotowania w komplecie).

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika, należy sprawdzić, czy nie został uszkodzony w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu bezpośrednio przed montażem.

Dzieci nie mogą wykonywać instalacji suszarki. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia w czasie jego instalacji. Zarówno w czasie instalacji, jak i po jej zakończeniu materiały opakowaniowe (torby z tworzyw sztucznych, części styropianowe itp.) nie powinny znajdować się w miejscu dostępnym dla dzieci.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 90°C).
- Przed włożeniem piekarnika, mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu, dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie zasłaniać wąskiej szczeliny między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna, gdy drzwi są otwarte.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć kartonowe zabezpieczenia, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.


Podczas eksploatacji:

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się o drzwi i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nigdy nie wlewać wody do wnętrza gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.


OCHRONA ŚRODOWISKA



Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania nadaje się w 100% do recyklingu i jest oznaczony symbolem (). Poszczególne elementy opakowania powinny zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami.

Utylizacja urządzenia

- To urządzenie jest zgodne z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
- Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają wyeliminować niekorzystny wpływ złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłe odpady domowe.

Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Urządzenie należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI



- Piekarnik jest przeznaczony do kontaktu z artykułami spożywczymi zgodnie z europejskim Rozporządzeniem (CE) nr 1935/2004. Został on zaprojektowany, wyprodukowany i wprowadzony na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywie 2006/95/WE w sprawie urządzeń niskiego napięcia (która zastąpiła dyrektywę 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), a także wymogami ochrony określonymi w Dyrektywie nr 2004/108/CE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC").

- Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu zgodnie z rozporządzeniami UE nr 65/2014 i nr 66/2014, zgodnie z normą EN 60350-1.

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Piekarnik nie działa:

- Sprawdzić, czy jest zasilanie i czy piekarnik jest prawidłowo podłączony do zasilania.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.

Nie można otworzyć drzwi:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, sprawdzając czy usterka nie ustąpiła.
- **Ważne:** podczas automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Należy odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział „Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją pirolizy”).

Elektroniczny programator nie działa:

- Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera " " oraz numer, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Pracownikowi serwisu należy podać numer następujący po literze „”.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z zaleceniami opisanymi w "Instrukcji rozwiązywania problemów".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie „Service” na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiach).
Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE



0000 000 00000

Jeżeli wymagana jest jakokolwiek naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego **serwisu technicznego** (aby mieć pewność, że użyte części zamienne będą oryginalne, a naprawa zostanie przeprowadzona właściwie).

CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE

- Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
- Czyszczenie piekarnika należy przeprowadzać tylko wtedy, gdy urządzenie jest zimne.
- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: 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 należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wyrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Mogą one z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szyby w drzwiach piekarnika.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać aż ostygnie, po czym wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potraw o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producentów.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Drzwi piekarnika mogą zostać zdemontowane, aby ułatwić jego czyszczenie (patrz KONSERWACJA).

- Górną grzałkę grilla (patrz KONSERWACJA) można obniżyć (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory piekarnika.

UWAGA: podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Aksesoria:

- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń, chwytając je przez rękawice kuchenne, jeśli akcesoria te są jeszcze gorące.
- Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbki.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

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

- Włączyć pusty piekarnik ustawiony na funkcję Termoobieg z temperaturą 200°C i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę
- Po zakończeniu zaczekać aż urządzenie ostygnie, a następnie za pomocą gąbki usunąć ewentualne resztki żywności.

KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE

Stosować rękawice ochronne.

Opisane czynności przeprowadzać gdy urządzenie jest zimne.

Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy odłączyć

urządzenie od zasilania.

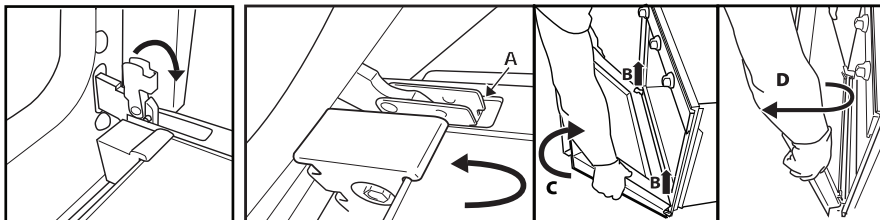
DEMONTAŻ DRZWI

Abym zdjąć drzwi:

1. Całkowicie otworzyć drzwi piekarnika.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), zwalniając je z obsady (D) (rys. 2).

Ponowny montaż drzwi:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi piekarnika.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwiczki.

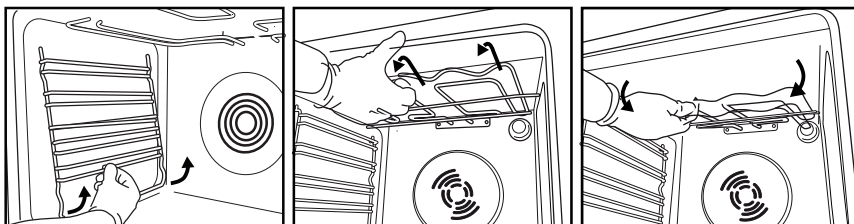


Rys. 1

Rys. 2

OBNIŻANIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i obniżyć ją (rys. 5).
3. Aby ponownie umieścić grzałkę na miejscu, należy ją podnieść, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3

Rys. 4

Rys. 5

WYMIANA ŻARÓWKI

Abym wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ – patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz (rys. 7).
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.



Rys. 6

Rys. 7

UWAGA:

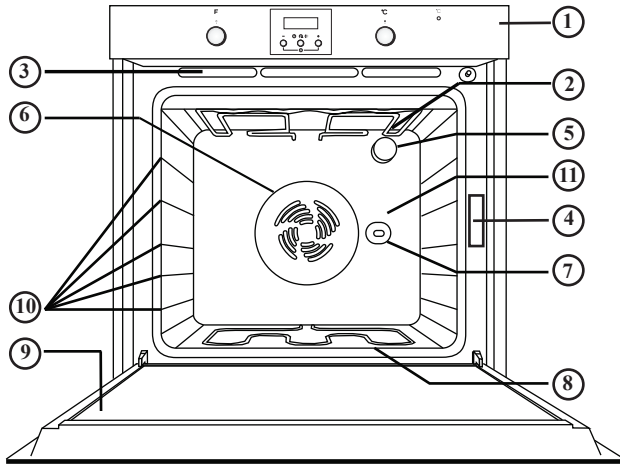
- Stosować wyłącznie żarówki 25–40 W/230 V, typu E-14, T300°C lub żarówki halogenowe 20–40 W/230 V, typu G9, T300°C (w zależności od modelu).
- Żarówka użyta w urządzeniu jest przeznaczona specjalnie do urządzeń elektrycznych i nie jest odpowiednia do oświetlenia pomieszczeń gospodarstwa domowego (Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 244/2009).
- Żarówki można zakupić w serwisie technicznym.

WAŻNE:

- **W przypadku używania żarówek halogenowych nie należy dotykać ich gołymi rękami, ponieważ odcisk palca może doprowadzić do ich uszkodzenia.**
- **Nie uruchamiać piekarnika przed ponownym zainstalowaniem klosza.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE — PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄCA INSTALACJI



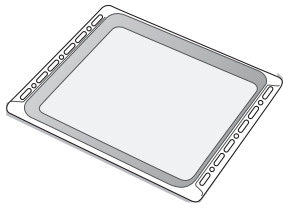
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. Układ chłodzenia (jeśli dotyczy)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. Układ wentylacji piekarnika (jeśli dotyczy)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna (niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycje półek
11. Ścianka tylna

UWAGA:

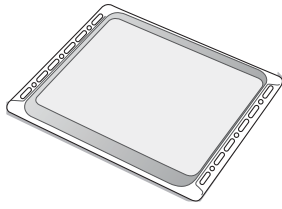
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.
- Zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

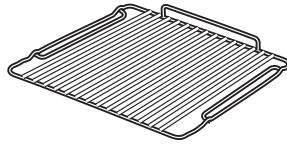
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



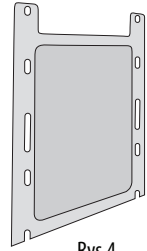
Rys. 1



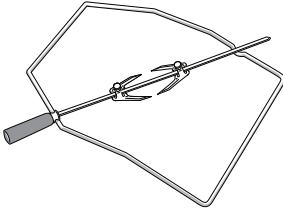
Rys. 2



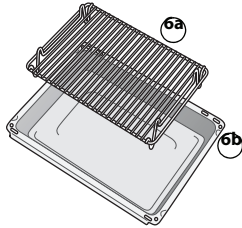
Rys. 3



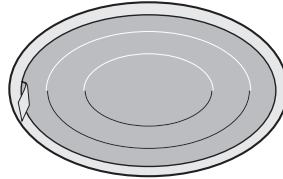
Rys. 4



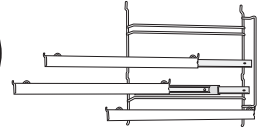
Rys. 5



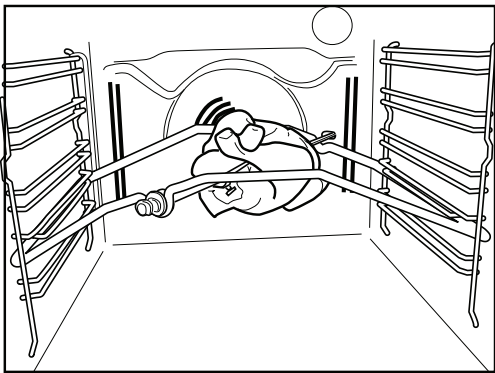
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

Blacha-ociekacz (Rys. 1)

Przeznaczona do zbierania tłuszczu i kawałków żywności. Należy ją podkładać pod ruszt lub używać jako blachy do pieczenia mięs, kurczaków, ryb itp. z warzywami lub bez. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zmniejszyć ilość dymu, należy wlać na blachę nieco wody.

Blacha do pieczenia (Rys. 2)

Służy do pieczenia ciastek, ciast i pizzy.

Ruszt (rys. 3)

Służy do grillowania potraw lub jako podstawka do naczyń i form do pieczenia. Można go umieścić na dowolnym poziomie. Ruszt można wkładać wygięciem do góry lub do dołu.

Boczne panele katalityczne (rys. 4)

Panele te posiadają specjalną emaliowaną powłokę o mikroporowatej strukturze, która pochłania rozpryskiwany tłuszcz. Zaleca się przeprowadzanie automatycznego cyklu czyszczenia po przyrządzeniu szczególnie tłustych potraw (patrz CZYSZCZENIE). **Rożen (rys. 5)**

Rożna należy używać zgodnie z rys. 9. Dodatkowe porady znajdują się również w rozdziale „Porady i wskazówki”.

Zestaw do grillowania (Rys. 6)

Zestaw składa się z rusztu (6a) oraz emaliowanego naczynia (6b). Zestaw należy umieścić na ruszcie (3) i włączyć funkcję grillowania.

Filtr przeciw tłuszczowy (Rys. 7)

Należy go używać **tylko** podczas przyrządzania szczególnie tłustych potraw. Należy go zawiesić na tylnej ścianie komory piekarnika, przed wentylatorem. Można go myć w zmywarce i używać podczas pieczenia z termoobiegiem.

Prowadnice półek (rys. 8)

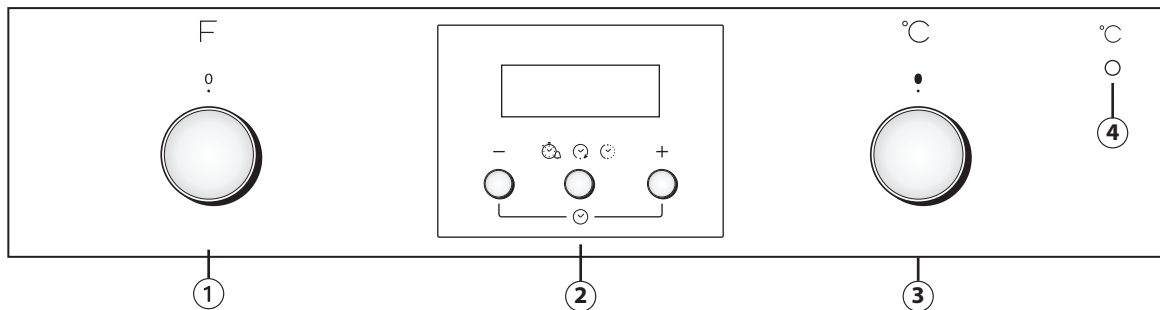
Umożliwiają wysuwanie do połowy rusztów oraz tac podczas pieczenia. Pasują do wszystkich akcesoriów i mogą być myte w zmywarce.

Liczba akcesoriów może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

AKCESORIA NIEDOSTARCZANE RAZEM Z URZĄDZENIEM

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

OPIS PANELU STEROWANIA



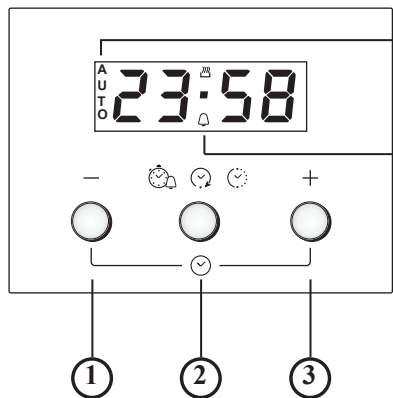
Jeżeli piekarnik wyposażony jest w chowane pokrętki (zależnie od modelu) należy je centralnie nacisnąć aby się wysunęły. Zakupiony produkt może się nieznacznie różnić od przedstawionego na rysunku.

1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokrętło termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu.

JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

- Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądaną funkcję. Zapali się oświetlenie piekarnika.
- Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę. Zapali się kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w pozycję "0".

UŻYWANIE PROGRAMATORA ELEKTRONICZNEGO



1. Przycisk - : służy do zmniejszania wartości widocznej na wyświetlaczu
2. Przyciski : 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

Pierwsze użycie piekarnika

Ustawianie godziny i sygnału akustycznego.

Po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej na wyświetlaczu widoczny jest komunikat, **AUTO** i miga wartość 0.00. Aby ustawić godzinę, nacisnąć równocześnie przyciski - i +: środkowa kropka zacznie migać. Ustawić godzinę, korzystając z przycisków + and -. Po wybraniu odpowiedniej wartości nacisnąć środkowy przycisk. Na ekranie pojawi się komunikat „ton 1”. Aby wybrać odpowiedni dźwięk, nacisnąć przycisk -. Po wybraniu odpowiedniego dźwięku nacisnąć środkowy przycisk. Aby zmienić godzinę, postępować zgodnie z opisem powyżej.

Ustawianie programatora czasowego

Aby ustawić programator czasowy, nacisnąć i przytrzymać środkowy przycisk: na ekranie zostanie wyświetlony komunikat 0.00 i rozlegnie się dźwięk dzwonka. Ustawić programator czasowy używając przycisku + (maksymalna programowalna wartość to 23 godziny i 59 minut). Odliczanie rozpoczyna się po kilku sekundach. Na wyświetlaczu jest widoczna godzina i podświetlony symbol dzwonka potwierdzający ustawienie programatora czasowego. Aby wyświetlić odliczanie i zmienić je, nacisnąć ponownie środkowy przycisk.

Ustawianie czasu pieczenia

Po wybraniu trybu pieczenia i temperatury za pomocą pokręteł, nacisnąć środkowy przycisk: na ekranie zostanie wyświetlony komunikat 0.00 i rozlegnie się dźwięk dzwonka. Ponownie nacisnąć środkowy przycisk: na wyświetlaczu **dur** pojawi się 0.00 i zacznie migać **AUTO**. Ustawić czas pieczenia za pomocą przycisków + and - (najdłuższy możliwy do ustawienia czas to 10 godzin). Po kilku sekundach na ekranie widać godzinę i podświetlony napis **AUTO** potwierdzający ustawienie. Aby wyświetlić pozostały czas pieczenia i jeżeli to konieczne zmienić go naciskać środkowy przycisk przez 2 sekundy a następnie nacisnąć go ponownie. Po upływie ustawionego czasu symbol zniknie, włączy się sygnał dźwiękowy alarmu i **AUTO** zacznie migać na ekranie. Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm. Obrócić pokrętło funkcji i temperatury do pozycji zerowej oraz nacisnąć środkowy przycisk i przytrzymać przez dwie sekundy, aby zakończyć pieczenie.

Opóźnianie czasu zakończenia pieczenia

Po wybraniu czasu pieczenia nacisnąć środkowy przycisk: na wyświetlaczu pojawi się **End** czas zakończenia pieczenia a następnie **AUTO** zacznie migać.



Nacisnąć przycisk **+** aby wyświetlić czas zakończenia pieczenia. (pieczenie można opóźnić o maksymalnie 23 godziny i 59 minut). Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawia się bieżąca godzina, znika symbol  a komunikat **AUTO** będzie się wyświetlał w dalszym ciągu potwierdzając ustawienie. Aby wyświetlić czas końca pieczenia i zmienić go w razie potrzeby, nacisnąć środkowy przycisk, a następnie dwukrotnie nacisnąć go ponownie. Po zakończeniu odliczania zaświeci się symbol  a piekarnik rozpocznie pracę w wybranym trybie pieczenia.

TABELA OPISU FUNKCJI





























POKRĘTŁO WYBORU FUNKCJI		
	WYŁ.	Przerwanie pieczenia i wyłączenie piekarnika.
	OŚWIETLENIE	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, kielbasek; podpiekania warzyw lub tostowania pieczywa. Zaleca się umieszczenie potrawy na czwartym poziomie. Podczas grillowania mięs zaleca się używanie blachy-ociekacza, na której będzie się zbierał kapiący 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.
	TURBO GRILL	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.
	TURBOWENTYLATOR	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.
	GRZANIE OD DOŁU	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.

TABELA GOTOWANIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Akcesoria i uwagi
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 Półka 1: blacha-ociekacz / 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 Półka 1: blacha-ociekacz / 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 Półka 1: blacha-ociekacz / 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 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Mrożona pizza		Tak	2	250	10-15	Półka 2: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
		Tak	1-3	250	10-20	Poziom 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Placki wytrawne (tarta warzywna, quiche lorraine)		Tak	2	175-200	40-50	forma do ciasta na ruszcie
		Tak	1-3	175-190	50-65	Poziom 3: forma do ciasta na ruszcie Poziom 1: forma do ciasta na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Aksesoria i uwagi
Nadziewane ciasto francuskie / przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	3	180-200	20-30	Blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
		Tak	1-3	175-200	25-45	Półka 3: blacha na ruszcie Półka 1: blacha-ociekacz / blacha do pieczenia
Lasagne / Zapiekany makaron / Cannelloni / Zapiekanki		Tak	2	190-200	40-65	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1kg		Tak	2	190-200	90-110	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / królik / kaczką 1 kg		Tak	2	190-200	65-85	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / Gęś 3 Kg		Tak	1/2	190-200	140-180	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	2	180-200	40-60	Blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	2	175-200	50-60	Blacha na ruszcie
Tosty (Toast)		Tak	4	200	2-5	ruszt
Filety/kawałki ryb		Tak	4	200	30-40	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 3: blacha-ociekacz napelniona wodą
Kielbaski / szaszłyki / żeberka / hamburgery		Tak	4	200	30-50	Półka 4: ruszt (obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia)
						Półka 3: blacha-ociekacz napelniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	Półka 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
						Półka 1: blacha-ociekacz napelniona wodą
Kurczak pieczony 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	Półka 2: rożen (jeśli jest w zestawie)
						Półka 1: blacha-ociekacz napelniona wodą
Krwisty rostbef 1 kg		-	2	200	35-50	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
Lasagne i mięso		Tak	1-3	200	50-100*	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie wstępne	Półka (od dołu)	Temp. (°C)	Czas (min)	Aksesoria i uwagi
Mięso i ziemniaki		Tak	1-3	200	45-100*	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 1: blacha-ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryby i warzywa		Tak	1-3	175	30-50*	Półka 3: blacha na ruszcie
						Półka 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: czasy pieczenia i temperatury podane zostały w dla około 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 najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

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

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, wsunąć drewniany patyczek w ciasto w jego najwyższym punkcie. Jeśli patyczek pozostaje suchy, ciasto jest gotowe.
- Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli 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 „PIECZ. KONWEKCYJNE”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięsa

- Można stosować dowolne blachy lub naczynia żaroodporne, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10–15 min lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. 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. Wsunąć mięso na szpikulec rożna (kurczaka należy obwiązać sznurkiem) i upewnić się, że jest unieruchomione, a następnie umieścić szpikulec w gnieździe na przedniej ściance piekarnika i oprzeć na odpowiednim wsporniku. Aby zredukować ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na najniższej półce blachy-ociekacza, 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

Lekko nasmarować blachę tłuszczem, aby spód pizzy był bardziej chrupiący. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia ułożyć na pizzę mozzarellę.

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

Przed umieszczeniem ciasta w piekarniku, zaleca się przykrycie go wilgotną ściereczką. Czas wyrastania przy użyciu tej funkcji jest krótszy o ok. jedną trzecią w porównaniu z czasem wyrastania w temperaturze pokojowej (20–250°C). Czas wyrastania 1 kg ciasta na pizzę wynosi ok. jednej godziny.



400010827560



Whirlpool® jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Whirlpool, USA