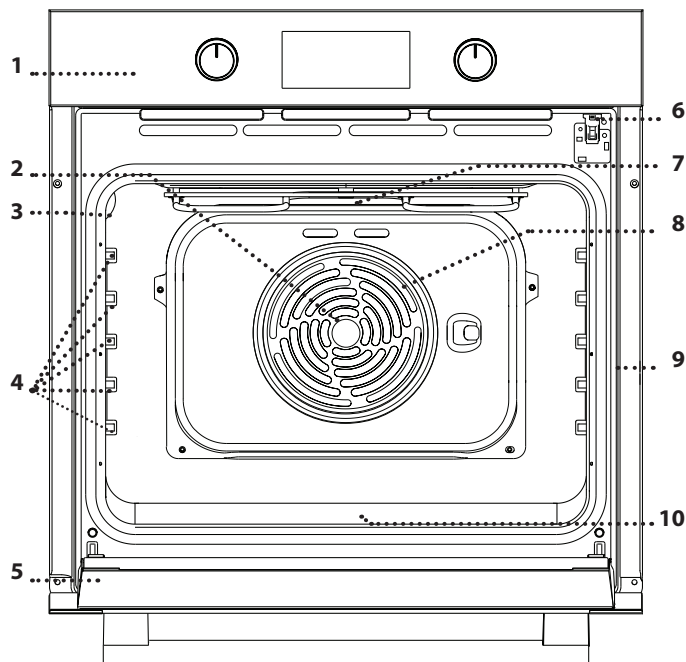


**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

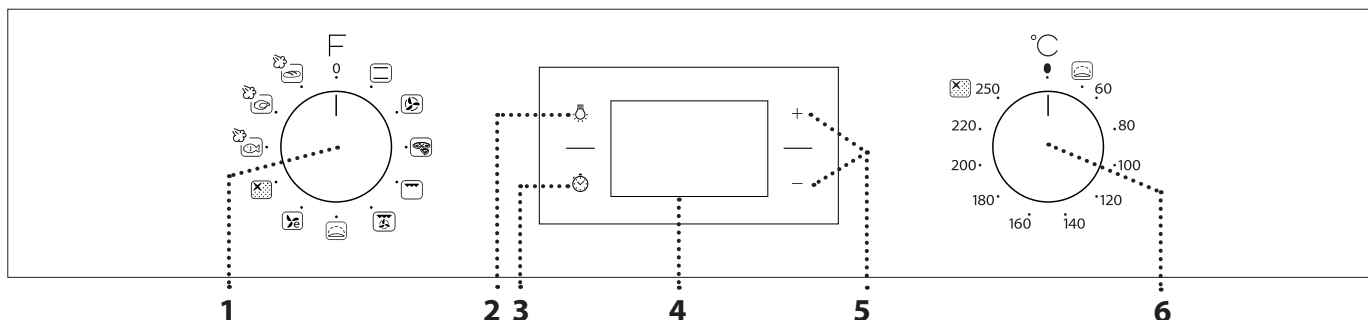
W celu uzyskania kompleksowej pomocy
prosimy zarejestrować urządzenie na stronie
www.whirlpool.eu/register



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU

1. Pulpit sterujący
2. Wentylator
3. Oświetlenie
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na ścianie komory piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Blokada drzwiczek (blokuje drzwiczki w trakcie cyklu automatycznego czyszczenia i po jego zakończeniu)
7. Grzałka górna / grill
8. Grzałka okrągła (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. **STEAM** wgłębienie na wodę

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.

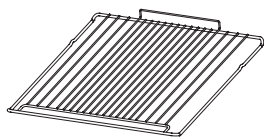
6. POKRĘTŁO TERMOSTATU

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

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

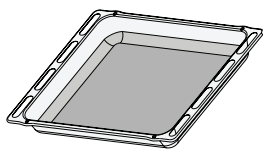
AKCESORIA

RUSZT DRUCIANY



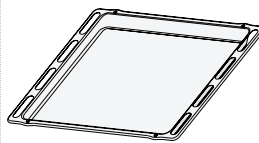
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ*



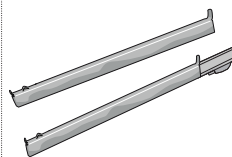
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA*



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

SZYNY PRZESUWNE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

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

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

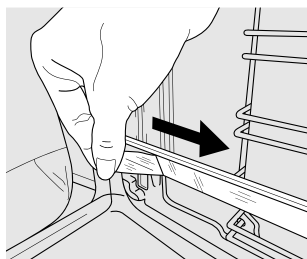
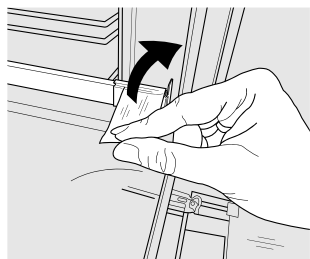
. Umieścić ruszt na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż szyny tak daleko, jak to możliwe.

. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo, pozwalając im przesuwać się po szynach.

PROWADNICE WYSUWANE I DRABINKI METALOWE

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

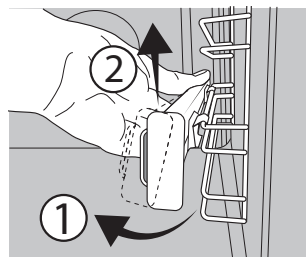


DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

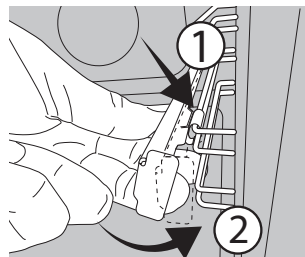
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

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).



[c]



[d]

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.

FUNKCJE



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, kielbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa.

Podczas grillowania mięsa zaleca się zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 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.



WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Przekręć *pokrętkę termostatu* na ikonę, 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.**

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 -, aby ustawić godzinę, a następnie potwierdzić, wciskając . Zaczyna migać dwie cyfry minut. Użyć + lub -, aby ustawić minuty, a następnie potwierdzić, wciskając .

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 zmiany menu, przekręcić *pokrętkę wyboru* do , a następnie przekręcić z powrotem do 0.

Nacisnąć i przytrzymać + i - przez pięć sekund bezpośrednio po tym.



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

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.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBRAĆ FUNKCJĘ

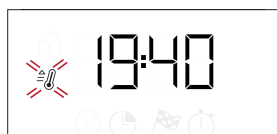
Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętło wyboru* do pozycji zaznaczonej symbolem żądanej funkcji: wyświetlacz zaświeci się i będzie słychać sygnał dźwiękowy.



2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

RĘCZNE

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

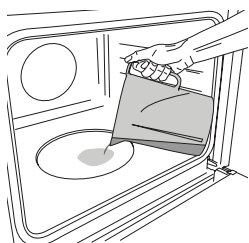


Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą *pokrętła wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokrętła termostatu*. Funkcja nie zostanie uruchomiona, jeśli *pokrętło termostatu* będzie ustawione w pozycji 0. Można ustawić czas pieczenia, czas zakończenia pieczenia (tylko jeśli ustawiono czas pieczenia) i czasomierz.

WYRASTANIE

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



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: Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

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.

PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

CZAS TRWANIA

Nacisnąć i przytrzymać , aż na wyświetlaczu pojawi się ikona i migające „00:00”.



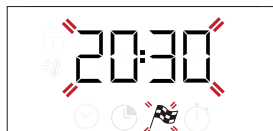
Za pomocą + lub – ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając .

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło 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 na wyświetlaczu zacznie migać ikona , a następnie za pomocą przycisku – zresetować czas pieczenia do wartości „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: wcisnąć i przytrzymać do czasu, aż na wyświetlaczu pojawi się ikona i zacznie migać aktualny czas.



Za pomocą + lub – ustawić czas zakończenia pieczenia i zatwierdzić przyciskiem .

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokrętło 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, wyłączyć piekarnik, obracając *pokrętło wyboru* do pozycji 0.

KONIEC PIECZENIA

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



Obrócić *pokrętło wyboru*, by wybrać inną funkcję, lub do pozycji „0”, by wyłączyć piekarnik.

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

. USTAWIANIE CZASOMIERZA

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 na wyświetlaczu zaczną migać , ikona 00:00" i „00:00”.



Za pomocą + lub – 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 ustawienie czasu do „00:00”.

. 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 wentylowane).

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 wskaże czas pozostały do końca na przemian 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	NAGRZEWA- NIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe		Tak	170	30 - 50	3 
		Tak	160	30 - 50	2 
		Tak	160	40 - 60	4 1  
Ciasto z nadzieniem (sernik, strucla, tarta owocowa)		Tak	160 - 200	35 - 90	2 
		Tak	160 - 200	40 - 90	4 2  
Krucze ciasteczka/Rogaliki		Tak	160	25 - 35	3 
		Tak	160	25 - 35	3 
		Tak	150	35 - 45	4 2  
Ptysie		Tak	180 - 210	30 - 40	3 
		Tak	180 - 200	35 - 45	4 2  
		Tak	180 - 200	35 - 45	5 3 1   
Bezy		Tak	90	150 - 200	3 
		Tak	90	140 - 200	4 2  
		Tak	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Focaccia		Tak	190 - 250	15-50	1 / 2 
		Tak	190 - 250	20 - 50	4 2  
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 20	3 
		Tak	230-250	10 - 25	4 2  
Słone ciasta (tarta warzywna, quiche)		Tak	180 - 200	40 - 55	3 
		Tak	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Tak	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Vols-au-vent / chrupiące paszteciki		Tak	190 - 200	20 - 30	3 
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 2  
		Tak	180 - 190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / zapiekany makaron / cannelloni / zapiekanki		Tak	190 - 200	45 - 65	2 
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3 
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg		Tak	180 - 190	110 - 150	3 
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	2 
Indyk/gęś 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Ryba pieczona / potrawy pieczone w papierze (filety, w całości)		Tak	170 - 190	30 - 45	2 

FUNKCJE						
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pizza	Grill	Turbogrill	Wym. obieg Eco
AKCESORIA						
	Ruszt druczany	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	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napęczniona 200 ml wody	

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA (°C)	CZAS TRWANIA (MIN.)	POZIOM I AKCESORIA
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 70	3
Tosty		5'	250	2 - 6	5
Filety rybne / kawałki		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Kiełbaski/kebab/kotlety/ hamburgery		-	250	15 - 30 *	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		Tak	200 - 220	55-70 **	2 1
Befszyk krwisty 1 kg		Tak	200 - 210	35 - 50 **	3
Udziec barani/golonka		Tak	200 - 210	60 - 90 **	3
Pieczone ziemniaki		Tak	200 - 210	35 - 55	2
Zapiekane warzywa		—	200 - 210	25 - 55	3
Mięsa i ziemniaki		Tak	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 ***	4 2
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 ***	4 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		Tak	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa		-	170-180	100 - 150	3

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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

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

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

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

FUNKCJE									
	Konwencjonalne	Termoobieg	Pizza	Grill	Turbogrill	Wym. obieg Eco	Ryby	Mięso	Chleb
AKCESORIA									
	Ruszt druciany	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 na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 200 ml wody	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 200 ml wody	Blacha na ściekający tłuszcz napęczniona 200 ml wody

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 piekarnik został odłączony od zasilania.

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 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 spowodowane przez resztki 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.

- Aby usunąć pozostałą warstwę osadu z dna komory po zakończeniu pieczenia z funkcją **STEAM**, zalecamy wyczyścić ją produktami dostarczonymi przez serwis

techniczny (prosimy postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do produktu).

Zaleca się czyszczenie co najmniej co 5 do 10 cykli pieczenia

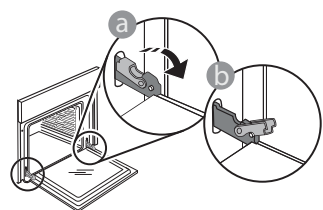
STEAM.

- Jeśli we wnętrzu piekarnika występują uporczywe zabrudzenia, dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.
- Drzwiczki można łatwo usunąć i ponownie zamontować, aby ułatwić czyszczenie szyby.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

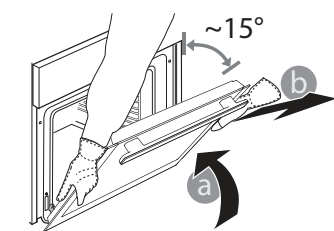
AKCESORIA

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 łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK



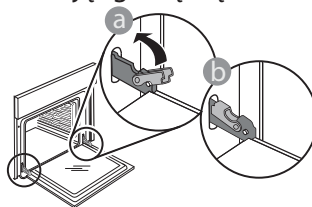
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



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, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na miękkie podłoże.

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



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

Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.

5. Spróbować zamknąć drzwiczki i sprawdzić, czy ich położenie jest wyrównane z panelem sterowania. W przeciwnym wypadku powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

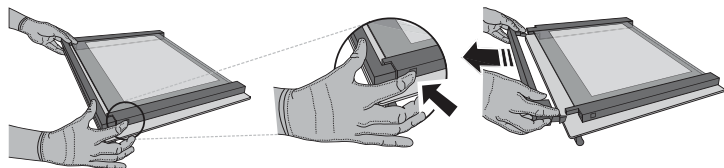
WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć urządzenie do zasilania.

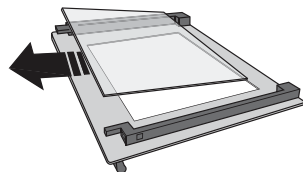
Uwaga: Używać żarówek halogenowych 25 W/230 V typu G9, T300 °C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

CLICK & CLEAN - CZYSZCZENIE SZYB

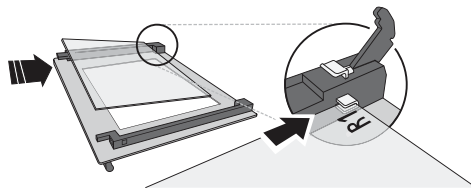
1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdjąć górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



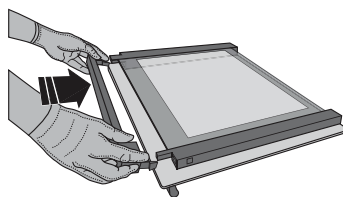
2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.



3. Zamontować środkowy panel (oznaczony „1R”) przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szybę, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji. Powtórzyć tę procedurę dla obu szyb.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że nie zostanie uszkodzona uszczelka.



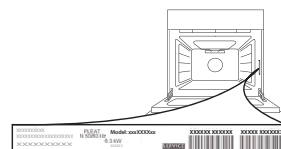
USUWANIE USTEREK

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.



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



400011552671