

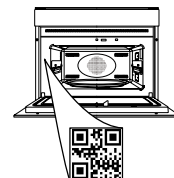
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.register10.eu

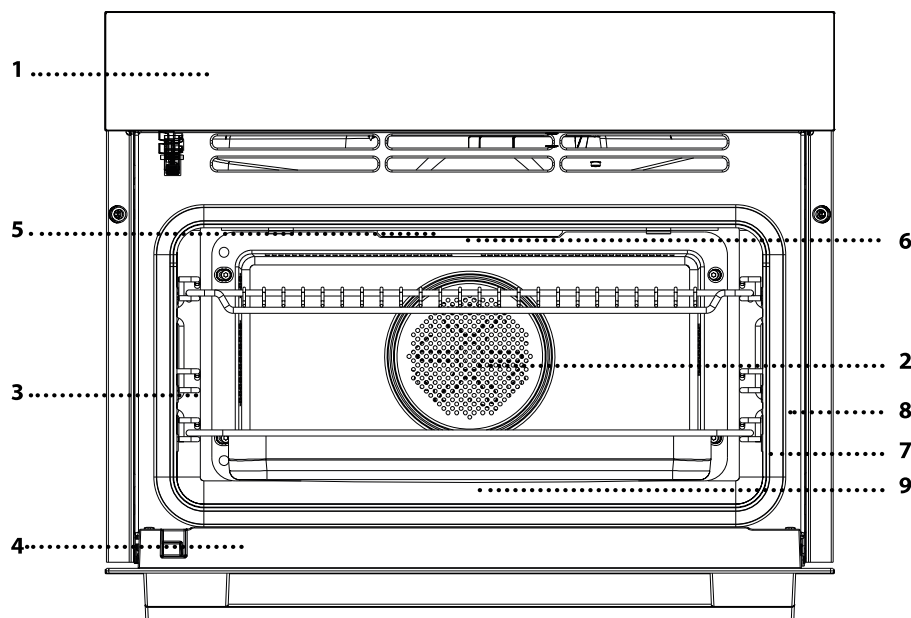


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

W CELU UZYSKANIA SZCZEGÓŁOWYCH INFORMACJI, NALEŻY ZESKANOWAĆ KOD QR NA URZĄDZENIU

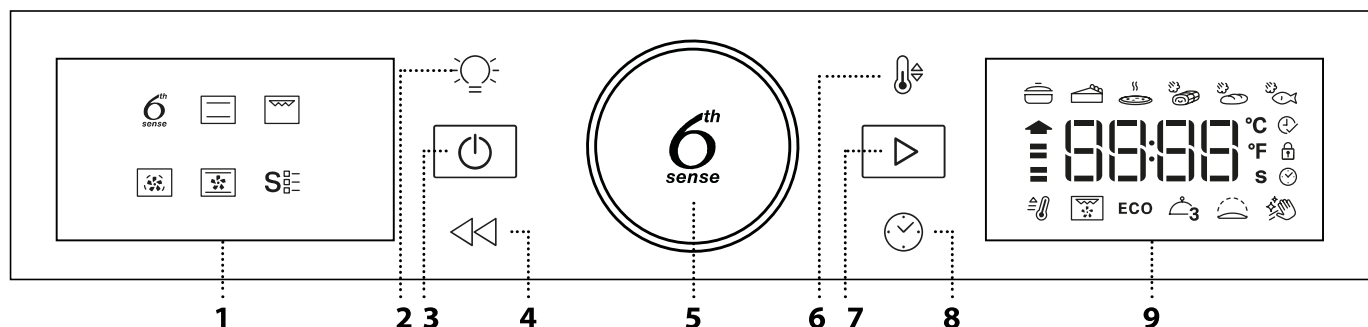


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator komory (niewidoczny) i grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Ruszty drabinkowe (poziom jest zaznaczony z przodu piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna/grill
6. Lampka
7. Miejsce podłączenia sondy do mięsa (jeżeli jest w zestawie)
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczna)

PANEL STEROWANIA



1. WYŚWIETLACZ Z LEWEJ STRONY

2. LAMPA WŁ./WYŁ.

Służy do włączania i wyłączania lampy w celu oszczędzania energii podczas długich cykli gotowania.

3. WŁ./WYŁ.

Do włączania i wyłączania kuchenki oraz do wyłączania aktywnych funkcji w dowolnym momencie.

4. POWRÓT

Aby wrócić do poprzedniego kroku. Długie naciśnięcie (5 s) włącza/wyłącza funkcję Keylock.

5. POKRĘTŁO/PRZYCIŚK FUNKCJI 6th SENSE

Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania. Nacisnąć , aby wybrać, dokonać ustawień, uzyskać dostęp do funkcji oraz parametrów, potwierdzić je oraz rozpocząć program gotowania.

6. TEMPERATURA

Dostosowanie temperatury lub poziomu grillowania.

7. ROZPOCZNIJ

Aby wybierać funkcje i potwierdzać ustawienia.

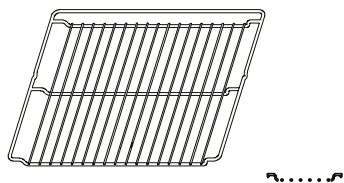
8. CZAS

Aby ustawić godzinę lub określić czas gotowania.

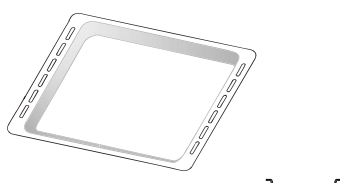
9. WYŚWIETLACZ Z PRAWEJ STRONY

AKCESORIA

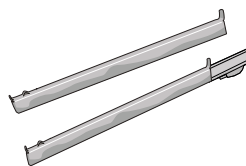
RUSZT



BLACHA DO PIECZENIA



WYSUWANE PROWADNICE PÓŁEK* (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

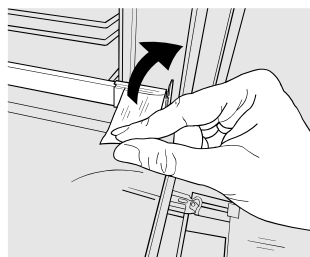


Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

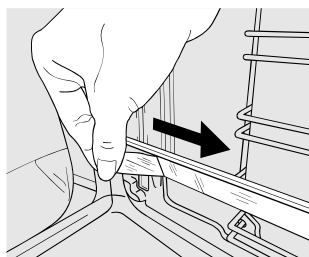
*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

WYSUWANE PROWADNICE I STOJAKI DRABINKOWE

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



[a]



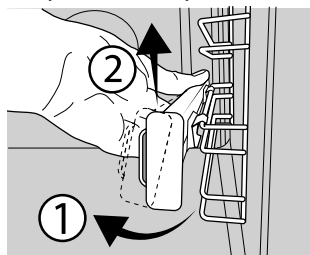
[b]

DEMONTAŻ PROWADNIC WYSUWANYCH [c]

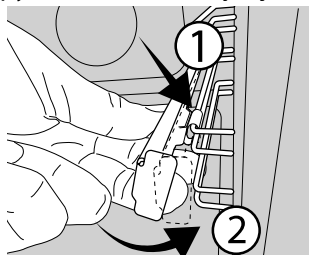
Pociągnąć dolną część prowadnicy wysuwanej, aby odciągnąć dolne haki (1) i pociągnąć prowadnicę wysuwane do góry, zdejmując je z górnych haków (2).

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]

ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH

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

FUNKCJE 6th SENSE

Korzystając z funkcji „6th Sense”, wystarczy wybrać rodzaj, wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia. Ze względu na różnorodność żywności, czas gotowania jest ustawiony na średnim poziomie. Zawsze zalecamy sprawdzenie, czy potrawa jest odpowiednio wysmażona, a w razie potrzeby wydłużenie czasu gotowania, aby osiągnąć odpowiedni stopień wysmażenia. Niektóre cykle automatyczne dają możliwość wcześniejszego ustawienia poziomu gotowania niższego lub wyższego niż domyślny (patrz paragraf Stopień wysmażenia w sekcji Codzienne użytkowanie).



ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę zapiekania dań z makaronem. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.



WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciast. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.



PIZZA

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia wszystkich rodzajów ciast. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.



DELIKATNE MIĘSO NA PARZE / DELIKATNY CHLEB NA PARZE / DELIKATNA RYBA NA PARZE



Korzystając z funkcji, można osiągnąć wspaniałe rezultaty, co dzięki użyciu pary podczas gotowania. Tylko wówczas, gdy piekarnik jest nierozgrzany, należy na jego dno wlać 150 ml wody pitnej i wybrać określoną funkcję do przygotowywania potrawy. Nie rozgrzewać piekarnika przed włożeniem jedzenia.

INNE FUNKCJE



KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.

Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



GRILL

Do grillowania steków, kebabów i kielbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zalecamy używanie blachy na ściekający tłuszcz do zbierania soków wydzielanych podczas pieczenia: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej 500 ml wody pitnej.



TERMOOBIEG

Do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na kilku półkach (maksymalnie trzech) jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

Zamiana pozycji blach do pieczenia podczas cyklu pieczenia może poprawić wyniki w przypadku niektórych kategorii żywności. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



PIECZ. KONWEKCYJNE

Do gotowania mięsa, pieczenia ciast z nadzieniem lub pieczenia faszerowanych warzyw na maksymalnie dwóch półkach jednocześnie. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



FUNKCJE SPECJALNE



SZYBKE NAGRZEWANIE

W celu szybkiego nagrzania piekarnika. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”. Produkty żywnościowe mogą zostać umieszczone w kuchence dopiero po zakończeniu wstępnego nagrzewania.



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

ECO CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.



MENU COOK 3

Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na trzech poziomach. Funkcji tej można użyć do przygotowania kompletnego posiłku. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.



WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zachować wysoką jakość wyrastania ciasta, nie należy włączać tej funkcji, kiedy urządzenie jest wciąż nagrzane po poprzednim cyklu pieczenia.



SAMOCZYSZCZENIE HYDRO

Po wybraniu ikony naciśnij przycisk 1, aby uruchomić funkcję samoczyszczenia hydro. W ramach tego specjalnego niskotemperaturowego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Na dno piekarnika wlać 200 ml pitnej wody i uruchomić funkcję, upewniając się, że piekarnik jest zimny. Aktywować funkcję tylko wtedy, gdy piekarnik ma temperaturę pokojową.



PIRO

Po wybraniu ikony naciśnij przycisk 2, aby uruchomić funkcję piro.

Aby wyeliminować rozpryski ze ścianek komory piekarnika, dostępne są dwa cykle samooczyszczania w wysokich temperaturach. Pełny cykl (piro) trwający 2 godziny i krótszy cykl (piro eco) trwający 1 godzinę 15 minut (obróć pokrętło, aby ustawić czas trwania ECO).

Możliwe jest ustawienie opóźnionego startu.

Przed uruchomieniem funkcji piro należy otworzyć drzwiczki, aby wyjąć lub sprawdzić zawartość wewnątrz komory piekarnika (akcesoria - w tym prowadnice półek).

Zalecamy korzystanie z krótszego cyklu w regularnych odstępach czasu. Natomiast pełnego cyklu należy używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest bardzo mocno zabrudzony.

- Nie dotykać piekarnika w trakcie cyklu czyszczenia piro. Dzieci i zwierzęta należy trzymać z dala od piekarnika w trakcie i po jego zakończeniu (aż do zakończenia wietrzenia pomieszczenia).
- 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 piro wszystkie palniki lub pola grzejne są wyłączone.
- Dla uzyskania optymalnych wyników czyszczenia przez zastosowaniem funkcji „Pirolizy” usunąć pozostałe resztki z komory i wyczyścić szkło drzwiczek wewnętrznych.
- Podczas funkcji piro drzwiczki pozostają zablokowane, dopóki temperatura wewnątrz piekarnika po zakończeniu funkcji piro nie powróci do niższego poziomu. Przed przystąpieniem do czyszczenia powierzchni wewnętrznych należy odczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie.

PIERWSZE UŻYCIE

1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym włączeniu kuchenki konieczne będzie ustawienie czasu.



Zaczną migać dwie cyfry godzin: Obrócić pokrętkę, aby wybrać godziny i wcisnąć , aby potwierdzić.



Zaczną migać dwie cyfry minut. Obrócić pokrętkę, aby ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Aby zmienić czas w późniejszym czasie, nacisnąć i przytrzymać  przez co najmniej jedną sekundę, kiedy piekarnik jest wyłączony, a następnie powtórzyć czynności opisane powyżej.

W przypadku dłuższej przerwy w dostawie prądu może zająć potrzeba ponownego ustawienia czasu.

2. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Włączyć urządzenie.

Wyłączyć urządzenie, a następnie od razu* przytrzymać wcisnięty przycisk temperatury  przez 5 sekund, aż na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie bieżącego ustawienia mocy (tj. 13 A lub 16 A).



Obrócić pokrętkę, aby zmienić wartość i nacisnąć je, aby potwierdzić swój wybór.

Gdy wartość zostanie potwierdzona, wskaźnik przestanie migać i będzie wyświetlany nieprzerwanie przez 3 sekundy, po czym rozlegnie się długi sygnał dźwiękowy. Następnie, urządzenie wyłączy się.

* Długie naciśnięcie przycisku da efekt tylko wtedy, gdy nastąpi nie później niż 30 sekund od przejścia urządzenia w stan wyłączenia (spoczynku). Dlatego konieczne jest natychmiastowe włączenie i wyłączenie urządzenia oraz naciśnięcie przycisku.

3. ROZGRZEWANIE PIEKARNIKA

Nowe urządzenie może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie piekarnika „na pusto”, co ułatwi pozbycie się tego 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 200 °C i pozostawić go włączonym przez około godzinę, najlepiej stosując funkcję z obiegiem powietrza (np. „Termoobieg” lub „Piecz. konwekcyjny”).

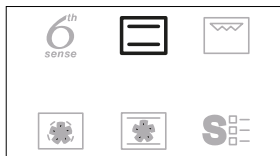
Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Gdy kuchenka jest wyłączona, na wyświetlaczu pokazywany jest tylko czas. Nacisnąć i przytrzymać , aby włączyć kuchenkę. Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z głównymi funkcjami dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć .



Aby wybrać szczegółowe opcje funkcji (jeżeli są dostępne), wybrać główną funkcję, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić i przejść do menu funkcji.



Zmieniając ustawienia pokrętką zapoznać się z opcjami funkcji dostępnymi na wyświetlaczu z lewej strony. Wybrać odpowiednią opcję i wcisnąć , aby zatwierdzić wybór.

2. USTAWIENIE FUNKCJI

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej

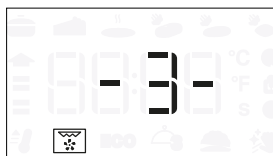
ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można kolejno zmieniać.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / POZIOM GRILLA)



Jeżeli na ekranie miga ikonka °C/°F, zmienić wartość za pomocą pokrętki, a następnie wcisnąć , aby zatwierdzić wybór i kontynuować zmianę ustawień kolejnych parametrów (o ile to możliwe).

Jednocześnie istnieje możliwość ustawiania poziomu funkcji grilla (3 = wysoka, 2 = średnia, 1 = niska).



Uwaga: Po uruchomieniu funkcji można zmienić temperaturę lub poziom grillowania, naciskając  lub obracając bezpośrednio pokrętkę.

CZAS TRWANIA



Gdy na ekranie miga ikona ⌚, użyć pokrętła regulacji, aby ustawić właściwy czas pieczenia i potwierdzić, wciskając ⏻. Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, jeśli chcesz rozpocząć cykl bez czasu, naciśnij ⏻, aby potwierdzić i uruchomić funkcję.

W tym przypadku nie można ustawić czasu zakończenia pieczenia za pomocą zaprogramowania opóźnionego startu.

Uwaga: Można zmienić ustawiony w trakcie pieczenia czas, naciskając ⌚. Aby zmienić godzinę należy obrócić pokrętło i nacisnąć ⏻ w celu potwierdzenia.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA PROGRAMU

Dla wielu funkcji, po ustawieniu czasu pieczenia, można opóźnić uruchomienie funkcji, programując czas jej zakończenia. Jeżeli możliwa jest zmiana czasu zakończenia, na wyświetlaczu pojawi się przewidywana godzina zakończenia funkcji, a ikonka danej funkcji ⌚ miga - naciśnij, aby potwierdzić.



Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja włączy się automatycznie po upływie czasu obliczonego tak, aby cykl gotowania/pieczenia zakończył się o ustalonej godzinie.



Uwaga: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. Piekarnik stopniowo nagrzewa się do wybranej temperatury, co oznacza, że czas pieczenia jest nieco wydłużony w porównaniu z gotowaniem z fazą wstępnego nagrzewania. W czasie oczekiwania można zmienić zaprogramowany czas zakończenia gotowania za pomocą pokrętła.

Naciśnij ⌚, aby zmienić czas trwania cyklu gotowania. Za pomocą pokrętła zmienić opóźnienie w fazie oczekiwania, a następnie naciśnij przycisk ⏻, aby potwierdzić.

3. WŁĄCZANIE FUNKCJI

Po wprowadzeniu wszystkich żądanych ustawień nacisnąć ⏻, aby włączyć funkcję.

Aby wstrzymać wykonywanie bieżącej funkcji, w dowolnym momencie można nacisnąć i przytrzymać ⏻.

4. NAGRZEWANIE

Niektóre funkcje obejmują fazę wstępnego nagrzewania piekarnika: Po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje, że faza wstępnego nagrzewania jest aktywna.



Kiedy ta faza zostanie zakończona, będzie słychać sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz pokaże, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.



W tym momencie należy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę do piekarnika, zamknąć drzwiczki i rozpocząć cykl.

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

Otwarcie drzwiczek w trakcie fazy wstępnego nagrzewania wstrzyma nagrzewanie piekarnika.

Czas pieczenia nie zawiera fazy wstępnego nagrzewania.

You can always change the temperature you want to reach using the knob.

5. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone.



Aby wydłużyć czas gotowania bez zmiany ustawień, ustaw nowy czas za pomocą pokrętła i wciśnij ⏻ lub ⏻. Podczas cyklu gotowania czas gotowania zostanie wydłużony o czas, w którym drzwi były otwarte, aby zagwarantować najlepsze wyniki procesu.

• KEY LOCK

Aby zablokować klawiaturę, naciśnij i przytrzymaj ⏻ przez co najmniej 5 sekund.

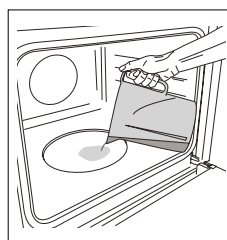


Powtórzenie tej procedury spowoduje zdjęcie blokady klawiatury.

Uwaga: Blokada klawiatury może być także uruchomiona podczas gotowania.

Ze względów bezpieczeństwa w każdym momencie piekarnik można wyłączyć, wciskając ⏻.

GENTLE STEAM



Dopiero gdy piekarnik jest zimny, wypełnić wytłoczenie wgłębienia 200 ml wody pitnej. Włożyć danie. Ustawić i aktywować funkcję: Na koniec ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby para mogła swobodnie wydobywać się z piekarnika.

Uwaga: Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika i nie należy dolewać wody.

PRAKTYCZNE PORADY

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.

MIĘSO

Użyć dowolnego rodzaju tacy piekarnika lub naczynia żaroodpornego dostosowanego do wielkości przyrządzanej porcji mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia niewielkiej ilości rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Należy pamiętać, że w trakcie tej operacji jest wytwarzana para. 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 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. Ostrożnie otworzyć drzwi, ponieważ z urządzenia może wydostać się gorąca para. Zaleca się stosowanie tacy, na której będą gromadzić się ściekające soki — należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym grillowane są produkty. W razie potrzeby uzupełniać wodę.

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 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 wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta. Ciasta z soczystym nadzieniem lub dodatkami (takimi jak serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „Piecz. Konwekcyjne”. Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższego poziomu i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

PIZZA

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

WYRASTANIE

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 ciasta na pizzę to mniej więcej godzina na 1 kg ciasta.

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 rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.
- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

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.

WYMIANA ŻARÓWKI

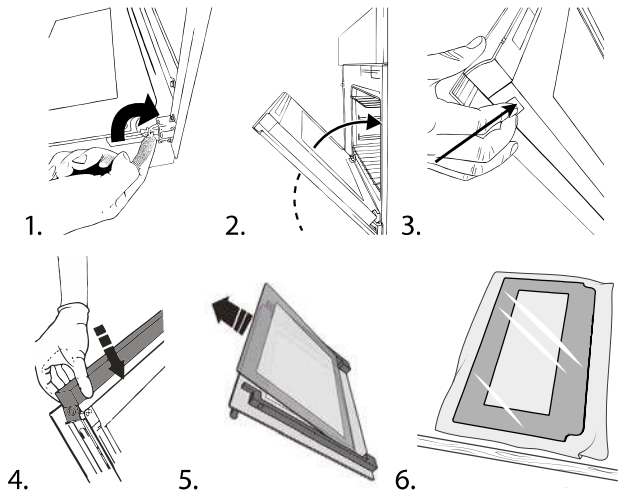
1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
3. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować 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 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.

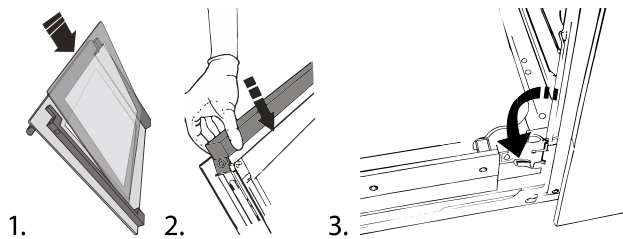
WYCZYŚCIĆ WEWNĘTRZNĄ SZYBĘ DRZWICZEK

- 1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika i aktywować blokadę zawiasów po obu stronach.
- 2. Następnie zamknąć drzwiczki, aż zatrzymają się w bezpiecznej pozycji.
- 3. Jednocześnie nacisnąć dwa zaciski mocujące.
- 4. Wyjąć górną krawędź drzwiczek, pociągając ją do siebie.
- 5. Podnieść i mocno przytrzymać wewnętrzną szybę obiema rękami i wyjąć ją
- 6. Przed czyszczeniem należy umieścić ją na miękkiej powierzchni. Nie należy wyjmować szyby pośredniej z zespołu drzwiczek.



JAK ZMIEŃIĆ POŁOŻENIE SZYBY W DRZWICZKACH

- 1. Włożyć wewnętrzną szybę po wyczyszczeniu do zespołu drzwiczek błyszczącą stroną w kierunku komory piekarnika.
- 2. Wsunąć górną krawędź drzwiczek i delikatnie docisnąć, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu
- 3. Wyjąć ograniczniki zawiasów po obu stronach, a następnie zamknąć drzwiczki.

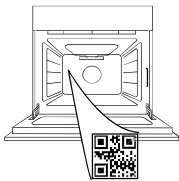


ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Odcięcie 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. Sprawdź, czy tryb DEMO jest aktywny, jeśli tak, wejdź do menu ustawień i dezaktywuj go.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”.
Wyświetlacz pokazuje niewyraźny tekst i wygląda na uszkodzony.	Inny zestaw językowy.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się opcja DEMO.	Aby wyjść z trybu DEMO, wykonać poniższą procedurę: Naciśnij kolejno ⏸, 😊, ⏸, 😊, ⏸, 😊, (łącznie 6 dotknięć w ciągu 10 sekund). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy oznaczający, że czynność się powiodła. Zegar miga w oczekiwaniu na ustawienie godziny. W tym momencie kuchenka jest gotowa do użycia.

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

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Korzystanie z naszej strony internetowej **docs.whirlpool.eu/docs**
- 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.



®/TM/© 2024 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.

