

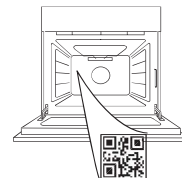
**DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL**

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

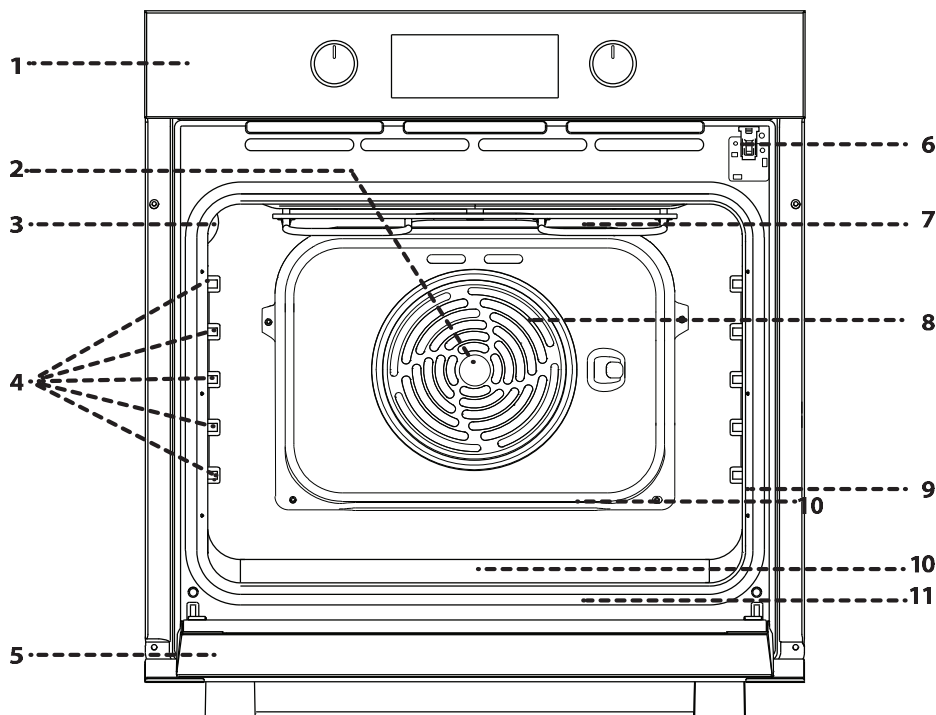


**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.**

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

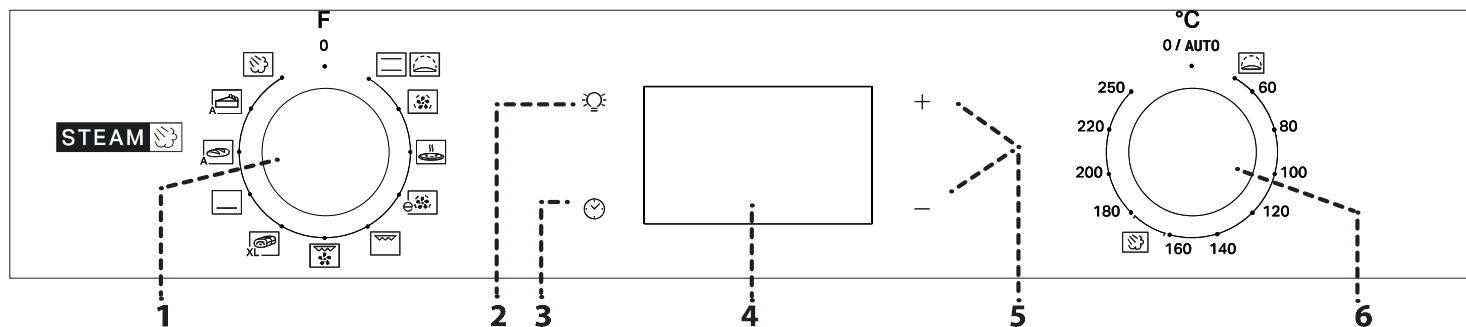


## OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Lampka
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)\* Dostępne tylko w niektórych modelach
7. Grzałka górna/grill
8. Grzałka okrągła (niewidoczna)
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Wytłoczenie na wodę pitną
11. Grzałka dolna (niewidoczna)

## OPIS PANELU STEROWANIA

**1. POKRĘTŁO WYBORU**

Służy do włączania urządzenia poprzez wybranie funkcji. Obrócić do pozycji 0, aby wyłączyć piekarnik.

**2. OŚWIETLENIE**

Naciśnięcie tego przycisku  przy włączonym urządzeniu powoduje włączenie lub wyłączenie lampki w komorze piekarnika.

**3. USTAWIANIE CZASU**

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.

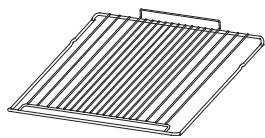
**6. POKRĘTŁO TERMOSTATU**

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

Uwaga: Rodzaje pokręteł mogą się różnić w zależności od modelu. Jeżeli pokrętła aktywuje się poprzez naciśnięcie, należy nacisnąć środek pokrętła, aby je zwolnić.

# AKCESORIA

## RUSZT



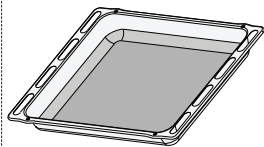
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych.

## AKCESORIA DO GRILLLOWANIA



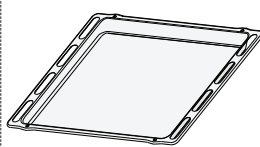
Akcesoria do grillowania składają się z dwóch koszy przeznaczonych do grillowania w piekarniku. Dzięki dużej elastyczności i możliwości szybkiego obracania potraw, zwiększają one komfort przygotowywania posiłków. Specjalny uchwyt został zaprojektowany do łatwego zarządzania i obracania koszami do grillowania. Akcesorium można myć w zmywarce, co ułatwia czyszczenie.

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ\*



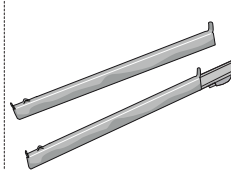
Do stosowania jako blacha piekarnika do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

## 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 posprzedażnym.

## UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

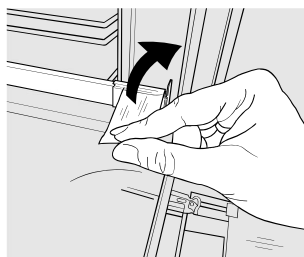
Umieścić ruszt na wybranym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze).

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

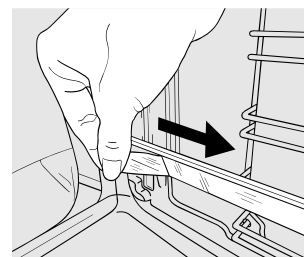
Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

## PÓŁKI WSUWANE I PROWADNICE PÓŁEK

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



[a]



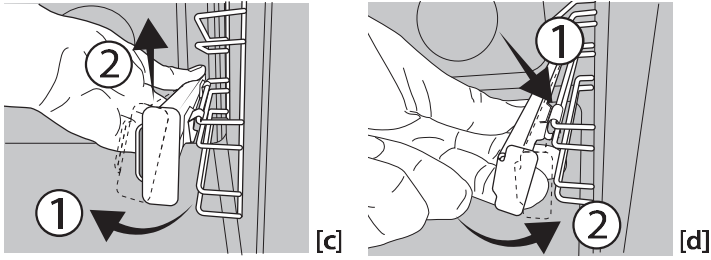
[b]

## 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]

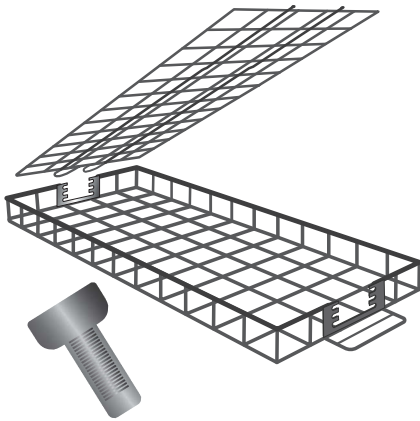
Zawiesić górne haki na prowadnicach półek (1), a następnie docisnąć dolną część prowadnic wysuwanych do prowadnic półek, aż zaczepy dolne zatrzasną się (2).



### WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC PÓŁEK

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 osadzenie. Następnie należy umieścić część zewnętrzną w osadzeniu, zamontować wspornik i mocno docisnąć w stronę ścianki komory, aby upewnić się, że drabinka są odpowiednio zabezpieczone.

### KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW DO GRILLOWANIA



Akcesoria do grillowania są kompatybilne z funkcjami Grill i Turbogrill, umożliwiając osiągnięcie najlepszych rezultatów grillowania różnych potraw. Aby uzyskać optymalną wydajność, proszę zapoznać się z tabelą przyrządzania potraw.

Ułożyć potrawy w jednej warstwie wewnątrz każdego kosza do grillowania. Założyć pokrywę z tyłu kosza, umieszczając ją na odpowiedniej wysokości (w zależności od grubości żywności), a następnie wyregulować ją z przodu.

Proszę wziąć pod uwagę możliwe kurczenie się podczas przyrządzania, aby utrzymać stabilność żywności podczas obracania koszy grillowych.

Włożyć odpowiednią ramę do piekarnika (na poziomie 4), a następnie umieścić kosze do grillowania na ramie.

Aby uniknąć dymienia i zebrać resztki tłuszczu, proszę wlać 200 ml wody do blachy do pieczenia i umieścić ją w piekarniku (na poziomie 1).

W połowie przyrządzania potrawy proszę obrócić kosze grilla za pomocą dołączonego uchwytu.

Gdy przygotowywanie potrawy dobiega końca, proszę sprawdzić potrawę. W razie potrzeby można ponownie obrócić potrawę, tyle razy, ile to konieczne, aż osiągnie pożądany stopień wysmażenia i zarumienienia.

# PIERWSZE UŻYCIE

## 1. USTAWIANIE CZASU

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić czas: Naciskać  do czasu, aż na wyświetlaczu będzie migać ikona  i dwie cyfry godziny + lub — oraz zegar .



Użyć + lub —, by ustawić godzinę, a następnie potwierdzić wciskając . Zaczną migać dwie cyfry minut. Za pomocą + lub — ustawić minuty i nacisnąć , aby potwierdzić.

Uwaga: Gdy na wyświetlaczu miga ikona , co może się zdarzyć na przykład wskutek dłuższej przerwy w dostawie

prądu, należy ponownie ustawić czas.

## 2. 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 250° C na około godzinę. W tym czasie piekarnik musi być pusty.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# FUNKCJE



### KONWENCJONALNE

Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.



### WYRASTANIE

Ułatwia wyrastanie ciast słodkich i słonych. Ustawić pokrętkę termostatu na ikonie, aby aktywować tę funkcję.



### FORCED AIR (WYMUSZONY NADMUCH)

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.



### PIZZA

Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości chleba oraz pizzy. Zaleca się zamianę położenia blach po upływie połowy czasu pieczenia.



### ECO TERMOOBIEG\*

Do pieczenia i nadziewanych kawałków mięsa na jednym ruszcie. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, 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 .

\*Funkcja używana jako odniesienie dla deklaracji efektywności energetycznej w zgodzie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014



### GRILL

Do grillowania steków, kebabów i 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.



### MAXI COOKING (PIECZENIE MAXI)

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia tak, aby pieczeń z każdej strony przyrumieniła się równomiernie. Zalecamy również polewa mięsa sosem, aby zapobiec jego nadmiernemu wysuszeniu.



### GRZAŁKA DOLNA

Przydatne do zrumienienia dołu potraw. Funkcja zalecana również do wolnego pieczenia, końcowego pieczenia potraw o bardzo płynnej konsystencji lub skoncentrowanych sosów.



### CHLEB AUTO

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby aktywować funkcję, włożyć potrawę do piekarnika, włączyć pokrętkę termostatu i ustawić pokrętkę funkcji na ikonę . W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z poziomu gotowania 2 lub 3.



### PASTRY AUTO (CIASTO AUTO)

Ta funkcja automatycznie wybiera najlepszą temperaturę i metodę pieczenia chleba. Aby aktywować funkcję, włożyć potrawę do piekarnika, włączyć pokrętkę termostatu i ustawić pokrętkę funkcji na ikonę . W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się korzystanie z poziomu gotowania 2 lub 3.



### STEAM (PARA)

Funkcja Steam pozwala uzyskać doskonałą wydajność dzięki obecności pary wodnej podczas cyklu gotowania. Ta funkcja automatycznie zarządza idealną temperaturą do przygotowywania szerokiej gamy przepisów; czasy gotowania dań głównych są pokazane w powiązanej tabeli gotowania. Zawsze należy aktywować funkcję pary, gdy piekarnik jest zimny oraz po wlewaniu 200 ml wody pitnej na dno

komory piekarnika. Aby aktywować funkcję Steam, pokręćło termostatu

musi być ustawione w pozycji ikony .

## CODZIENNA EKSPLOATACJA

### 1. WYBIERANIE FUNKCJI

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



### 2. WŁĄCZANIE FUNKCJI

#### RĘCZNE

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



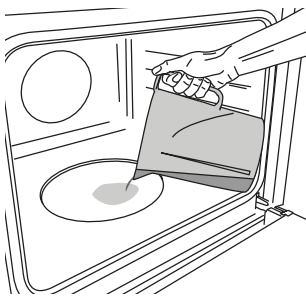
Uwaga: Podczas pieczenia można zmienić funkcję za pomocą *pokręćła wyboru* lub zmienić ustawioną temperaturę za pomocą *pokręćła termostatu*. Funkcja nie uruchomi się, jeśli *pokręćło termostatu* będzie włączone 0 można ustawić czas gotowania, czas zakończenia gotowania (tylko w przypadku ustawienia czasu gotowania) i minutnik.

#### WYRASTANIE

Aby włączyć funkcję „Wyrastanie”, należy obrócić *pokręćło 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.

#### STEAM (PARA)



Aby włączyć funkcję Para, nalać 200 ml wody pitnej na dno piekarnika.

Wybrać funkcję, obracając w *pokręćło wyboru* w prawo i ustawiając na odpowiednią ikonę, a *pokręćło termostatu* na jakąkolwiek pozycję pomiędzy 160 a 180°C (zgodnie ze wskazaniem

ikony). Funkcja włączy się i wyświetlacz pokaże bieżącą godzinę. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Aby zakończyć pieczenie, obrócić *pokręćło wyboru* do pozycji „0”.

Podczas gotowania na parze nie wolno otwierać drzwiczek ani dolewać wody.

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

### 3. PREHEATING (NAGRZEWANIE)

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.

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

### 4. PROGRAMOWANIE PIECZENIA

Przed rozpoczęciem programowania pieczenia należy wybrać funkcję.

#### CZAS TRWANIA

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



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

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokręćło 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 ikona  zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie za pomocą przycisku  zresetować czas pieczenia do postaci „00:00”. Ten czas pieczenia zawiera fazę nagrzewania wstępnego.

#### PROGRAMOWANIE CZASU ZAKOŃCZENIA PIECZENIA/ OPOŹNIONY START

Po ustawieniu czasu pieczenia można opóźnić włączenie funkcji, programując jej czas zakończenia: naciskać , do czasu aż na wyświetlaczu pojawi się ikona  i będzie migać aktualny czas.



Za pomocą  lub  ustawić czas i potwierdzić przyciskiem .

Włączyć tę funkcję, ustawiając *pokręćło 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, ustawiając *pokręćło wyboru* na pozycji 0.

Funkcja opóźnienia startu nie jest dostępna dla funkcji Grill i Turbo Grill.

### KONIEC PIECZENIA

Kiedy funkcja zakończy się, będzie słycać 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.

## 5. USTAWIANIE PROGRAMATORA CZASOWEGO

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  i ikona "00:00" zaczną migać na wyświetlaczu.



Użyć **+** lub **—**, by 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 ustawienia czasu do "00:00".

### UWAGI

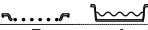
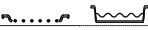
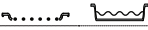
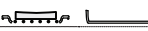
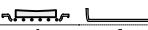
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Nie umieszczaj ciężkich przedmiotów na drzwiczkach i nie przytrzymuj ich.

# TABELA PIECZENIA

| PRZEPIS                                                  | FUNKCJA                                                                             | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (Min) | POZIOM I AKCESORIA                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciasta drożdżowe                                         |    | Tak         | 160-180          | 30 - 90            | 2/3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                          |    | Tak         | 160-180          | 30 - 90            | 4 1<br>                                                                                              |
| Ciasto z nadzieniem<br>(sernik, strucla, tarta owocowa)  |    | Tak         | 160 - 200        | 35 - 90            | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                          |    | Tak         | 160 - 200        | 40 - 90            | 4 2<br>                                                                                              |
| Krucze ciasteczka/Rogaliki                               |    | Tak         | 160-180          | 20 - 45            | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                          |    | Tak         | 150-170          | 20 - 45            | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                          |    | Tak         | 150-170          | 20 - 45            | 5 3 1<br>         |
| Choux buns (Ptiesie)                                     |    | Tak         | 180 - 210        | 30 - 40            | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                          |    | Tak         | 180 - 200        | 35-45              | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                          |    | Tak         | 180 - 200        | 35-45              | 5 3 1<br>         |
| Bezy                                                     |    | Tak         | 90               | 150 - 200          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                          |    | Tak         | 90               | 140 - 200          | 4 2<br>                                                                                              |
|                                                          |    | Tak         | 90               | 140 - 200          | 5 3 1<br>         |
| Pizza/Focaccia                                           |    | Tak         | 190-250          | 15-50              | 1/2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                          |    | Tak         | 190-250          | 20-50              | 4 2<br>                                                                                              |
| Chleb                                                    |    | -           | -                | 60                 | 2<br>                                                                                                                                                                                   |
| Mrożona pizza                                            |    | Tak         | 250              | 10 - 20            | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                          |    | Tak         | 230-250          | 10 - 25            | 3 2<br>                                                                                              |
| Słone ciasta<br>(tarta warzywna, quiche)                 |   | Tak         | 180 - 200        | 40 - 55            | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                          |  | Tak         | 180 - 200        | 45-60              | 4 2<br>                                                                                          |
|                                                          |  | Tak         | 180 - 200        | 45-60              | 5 3 1<br>   |
| Vols-au-vent / chrupiące paszteciki                      |  | Tak         | 190 - 200        | 20-30              | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                          |  | Tak         | 180 - 190        | 20 - 40            | 4 2<br>                                                                                          |
|                                                          |  | Tak         | 180 - 190        | 20 - 40            | 5 3 1<br>   |
| Lasagne / zapiekany makaron /<br>cannelloni / zapiekanki |  | Tak         | 190-200          | 45-65              | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Jagnięcina/ciełęcina/wołowina/<br>wieprzowina 1 kg       |  | Tak         | 190-200          | 80-110             | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| Kotlety wieprzowe z chrupiącą<br>skórką 2 kg             |  | Tak         | 180 - 190        | 110 - 150          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Kurczak/królik/kaczka 1 kg                               |  | Tak         | 200-230          | 50-100             | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Indyk/gęś 3 kg                                           |  | -           | 190-200          | 100 - 160          | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Nadziewane warzywa<br>(pomidory, cukinie, bakłażany)     |  | Tak         | 180 - 200        | 50 - 70            | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| Tosty                                                    |  | -           | 250              | 2-6                | 5<br>                                                                                                                                                                                 |

| FUNCTIONS<br>(FUNKCJE) |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | Konwencjonalne                                                                      | Termoobieg                                                                          | Pizza                                                                               | Chleb Auto                                                                          | Grill                                                                                 | Turbo grill                                                                           | Wym. obieg Eco                                                                        |

| AKCESORIA |  |  |                     |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Ruszt druciany                                                                      | Naczynie do pieczenia<br>lub tortownica na ruszcie                                  | Blacha do pieczenia / Blacha na<br>ściekający tłuszcz lub forma do<br>pieczenia umieszczone na ruszcie | Blacha na ściekający tłuszcz /<br>Blacha do pieczenia                                 | Blacha na ściekający tłuszcz /<br>Blacha do pieczenia<br>napelniona 200 ml wody       |

| PRZEPIS                                                                       | FUNKCJA                                                                           | NAGRZEWANIE | TEMPERATURA (°C) | CZAS TRWANIA (Min) | POZIOM I AKCESORIA                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filety rybne / kawałki                                                        |  | -           | 230 - 250        | 20 - 30 *          | 4 3<br>   |
| Kiełbaski / kebab / żeberka / hamburgery                                      |  | -           | 250              | 15 - 30 *          | 5 4<br>   |
| Pieczony kurczak 1-1,3 kg                                                     |  | Tak         | 200 - 220        | 55-70 **           | 2 1<br>   |
| Befszyk krwisty 1 kg                                                          |  | Tak         | 200-210          | 35 - 50 **         | 3<br>     |
| Udziec barani/golonka                                                         |  | Tak         | 200-210          | 60 - 90 **         | 3<br>     |
| Pieczone ziemniaki                                                            |  | Tak         | 200-210          | 35-55**            | 3<br>     |
| Vegetable gratin (Zapiekane warzywa)                                          |  | -           | 200-210          | 25 - 55            | 3<br>     |
| Mięsa i ziemniaki                                                             |  | Tak         | 190-200          | 45 - 100 ***       | 4 1<br>   |
| Ryby i warzywa                                                                |  | Tak         | 180              | 30 - 50 ***        | 4 1<br>   |
| Lazania i mięso                                                               |  | Tak         | 200              | 50 - 100 ***       | 4 1<br>   |
| Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1) |  | Tak         | 180 - 190        | 40 - 120 ***       | 5 3 1<br> |
| Pieczeń/nadziewane kawałki mięsa                                              |  | -           | 170-180          | 100 - 150          | 3<br>     |

\* 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.

| POTRAWA                                                                                                       | PRZEPIS                | ILOŚĆ              | CZAS (min) | AKCESORIA                                                                             | POZIOM | WODA                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>CHLEB                   | Małe chleby            | 80-100 g           | 30-45      |    | 2      | <br>200 ml |
|                                                                                                               | Chleb tostowy w formie | 300-500 g          | 40-60      |   |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Chleb                  | 500g-2 kg          | 50-100     |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Bagietki               | 200-300 g          | 30-45      |  |        |                                                                                                 |
| <br>MIĘSO                  | Pieczeń                | 1 kg               | 60-110     |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Żeberka                | 500g-1,5 kg        | 50-75      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Kurczak                | 1-1,5 kg           | 55-80      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Kurczak/indyk          | 3 kg               | 100-140    |  |        |                                                                                                 |
| <br>RYBY                   | Polędwica              | 0,5-2 cm           | 15-25      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Polędwica              | 2-4 cm             | 20-35      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Ryba w całości         | 300-600 g          | 20-30      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Ryba w całości         | 600-1200 g         | 25-45      |  |        |                                                                                                 |
| <br>WARZYWA                | Ziemniaki na parze     | 0,5-1,5 kg         | 45-60      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Nadziewane papryki     | 1-2 kg             | 35-55      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Brokuły na parze       | 0,3-1 kg           | 30-50      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Cukinia na parze       | 0,5-1,5 kg         | 30-50      |  |        |                                                                                                 |
| <br>CIASTA FRAN-<br>CUSKIE | Ciasteczka             | taca               | 25-35      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Babeczka               | 30-60 g            | 25-45      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Biszkopt               | 500-700 g          | 30-50      |  |        |                                                                                                 |
|                                                                                                               | Tarta                  | forma do pieczenia | 35-55      |  |        |                                                                                                 |

## TABELA GOTOWANIA PAROWEGO

Włączać funkcję STEAM tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny. Otwarcie drzwiczek i uzupełnienie wody podczas pieczenia może mieć negatywny wpływ na końcowy wynik pieczenia.

|           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                  |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCJE   |  |  |               |    |  |  |
|           | Konwencjonalne                                                                      | Termoobieg                                                                          | Pizza                                                                                            | Grill                                                                                 | Turbogrill                                                                            | Wym. obieg Eco                                                                        |
| 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 do pieczenia                                    | Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia napełniona 200 ml wody             |                                                                                       |

# TABELA PRZYRZĄDZANIA POTRAW AKCESORIÓW DO GRILLOWANIA

| KATEGORIA ŻYWNOSCI             | PRZEPIS                            | ILOŚĆ dla pojedynczego rusztu | FUNKCJA                                                                             | TEMPERATURA (°C) | CZAS PODGRZEWANIA (MIN) | CZAS TRWANIA (MIN) | POZIOM I AKCESORIA                                                                    |                                                                                       |
|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Burger wołowy                  | Hamburger                          | 125 - 750g<br>d=8-9 cm        |    | 250              | 0                       | 25 - 30*           |    |    |
| Kiełbaski, parówki i szaszłyki | Kiełbaski wieprzowe***             | 150 - 500 g                   |    | 250              | 0                       | 25 - 30*           |    |    |
|                                | Kiełbaski z kurczaka***            | 150 - 500 g                   |    | 250              | 0                       | 20 - 25*           |    |    |
|                                | Parówki z kurczaka i wieprzowiny   | 150 - 500 g                   |    | 250              | 0                       | 15 - 20*           |    |    |
|                                | Szaszłyk z kurczaka i wieprzowiny  | 200 - 800 g                   |    | 250              | 0                       | 25 - 30*           |    |    |
| Wieprzowina                    | Bekon                              | 20 - 60 g                     |    | 250              | 0**                     | 10 - 12*           |    |    |
|                                | Żeberka                            | 200 - 500 g                   |    | 250              | 0                       | 30 - 40*           |    |    |
|                                | Kubek                              | 200 - 600 g                   |    | 250              | 0                       | 25 - 30*           |    |    |
|                                | Kotlet                             | 200 - 500 g                   |    | 250              | 0                       | 30 - 35*           |    |    |
| Drób                           | Plaster piersi z kurczaka i indyka | 150 - 300 g                   |    | 250              | 0                       | 30 - 35*           |    |    |
|                                | Udło kurczaka                      | 200 - 500 g                   |   | 250              | 0                       | 30 - 35*           |   |   |
| Ryby                           | Filet z łososia                    | 200 - 400 g                   |  | 250              | 0                       | 20 - 25*           |  |  |
|                                | Cała dorada                        | 300 - 400 g                   |  | 250              | 0                       | 20 - 25*           |  |  |
|                                | Cały leszcz                        | 300 - 400 g                   |  | 250              | 0                       | 20 - 25*           |  |  |
| Warzywa                        | Papryka                            | 100 - 300 g                   |  | 250              | 0                       | 20 - 25*           |  |  |
|                                | Bakłażan                           | 100 - 200g<br>1-2 cm          |  | 250              | 0                       | 20 - 25*           |  |  |
|                                | Cukinia                            | 50 - 200g<br>1 - 1,5 cm       |  | 250              | 0                       | 20 - 25*           |  |  |
|                                | Cebula                             | 50 - 150g<br>2-3 cm           |  | 250              | 0                       | 20 - 25*           |  |  |
| Chleb                          | Tosty                              | 80 - 200g<br>2-3 cm           |  | 250              | 0                       | 10 - 15*           |  |  |
|                                | Tost                               | 30 - 100 g                    |  | 250              | 0                       | 10 - 15*           |  |  |

\*W połowie przyrządzania potrawy proszę obrócić kosze grilla za pomocą dołączonego uchwytu.

\*\*W celu uzyskania optymalnych rezultatów przyrządzania, proszę włożyć boczek po 3 minutach podgrzewania.

\*\*\* W celu uzyskania optymalnych rezultatów przyrządzania przed włożeniem akcesorium do piekarnika należy zrobić otwory w kiełbaskach..

Olej należy rozprowadzić zarówno na ruszcie, jak i na żywności, aby uniknąć przywierania potraw, szczególnie w przypadku warzyw i drobiu.

W przypadku korzystania z obu rusztów należy wybrać kategorie potraw, które mają tę samą funkcję gotowania (grill lub grill turbo).

|           |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                       |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKCJE   | <br>Grill                    | <br>Turbo grill                                                                  |
| AKCESORIA | <br>AKCESORIA DO GRILLOWANIA | <br>Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia<br>napelniona 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 powierzchnię 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 przeprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu należy poczekać, aż piekarnik ostygnie i wyczyścić go (najlepiej gdy wciąż jest ciepły), usuwając z niego wszystkie osady i zabrudzenia powstałe z resztek potraw. Aby usunąć wszelkie skropliny, które powstały w wyniku pieczenia potraw z dużą zawartością wody, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia, a

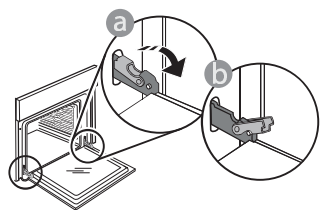
następnie wytrzeć go szmatką lub gąbką.

- jeśli występują uporczywe zabrudzenia we wnętrzu piekarnika, zalecamy przeprowadzenie cyklu automatycznego czyszczenia dla uzyskania optymalnych rezultatów czyszczenia. Unikać uruchamiania czyszczenia w cyklu pirolizy, jeśli występują pozostałości kamienia. Przed uruchomieniem wykonać czyszczenie z osadu kamiennego, jak opisano powyżej.
- Aby ułatwić czyszczenie szyby, można w prosty sposób zdjąć drzwiczki, a następnie założyć je ponownie.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.

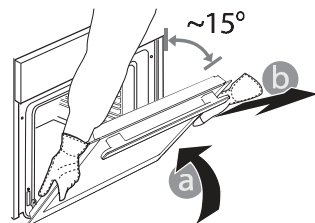
## AKCESORIA

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 usunąć za pomocą szczotki do mycia naczyń lub gąbki.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK



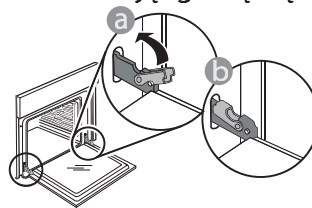
1. Aby zdjąć drzwiczki, należy je całkowicie otworzyć i odblokować, opuszczając zaczepy.



2. Przykłąść 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 i wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania oraz 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. Jeśli nie, powtórzyć wyżej opisane czynności: Drzwiczki mogą ulec zniszczeniu, jeśli nie działają prawidłowo.

## WYMIANA ŻARÓWKI

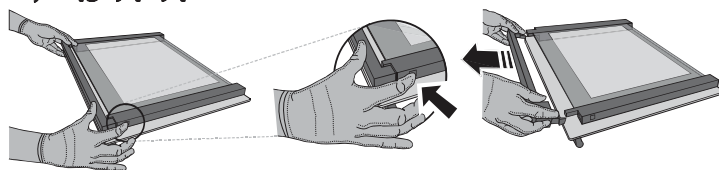
- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.

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).

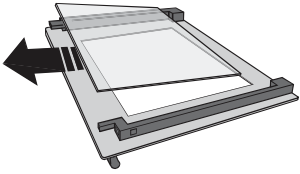
Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. - Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

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.

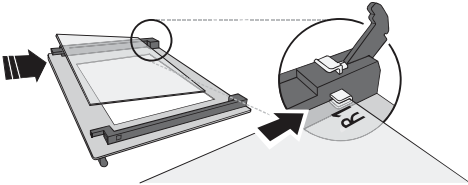


2. Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.

## CZYSZCZENIE SZYB W DRZWICZKACH

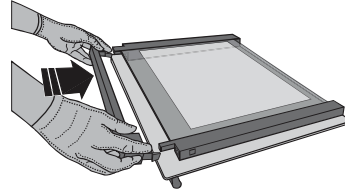


3. Zamontować środkowy panel (oznaczony „1R”) przed przystąpieniem do montażu panelu wewnętrznego: Aby właściwie umieścić szyby, należy upewnić się, że znak „R” jest widoczny w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie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



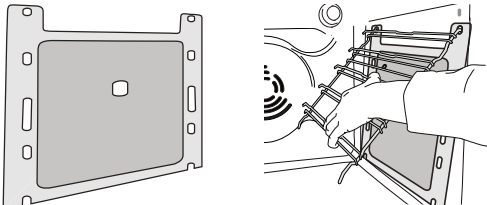
4. Zamontować ponownie górną krawędź:

Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że uszczelka nie zostanie uszkodzona.



## CZYSZCZENIE PANELI KATALITYCZNYCH

Piekarnik jest wyposażony w specjalne panele katalityczne, ułatwiające czyszczenie komory piekarnika dzięki specjalnej samoczyszczącej powłoce, która jest bardzo porowata i może absorbować tłuszcz i brud. Panele te są zamontowane na przewodnicach półek: W przypadku zmiany położenia i ponownego zamontowania przewodnic półek, należy upewnić się, czy znajdujące się w górnej części haki zostały umieszczone w odpowiednich otworach paneli.



Aby móc jak najlepiej wykorzystać samoczyszczące właściwości paneli katalitycznych, zaleca się nagrzanie piekarnika do temperatury 200°C na około godzinę, przy zastosowaniu funkcji „Piec. konwekcyjne”. W tym czasie piekarnik musi być pusty. Następnie pozostawić piekarnik do ostygnięcia przed usunięciem wszelkich pozostałych resztek jedzenia przy użyciu nierysującej gąbki.

Uwaga: Nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek lub szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby one uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących. Jeśli potrzebne będą panele zamienne, prosimy skontaktować się z serwisem posprzedażnym.

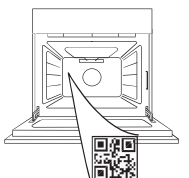
## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| PROBLEM                                                                                         | MOŻLIWA PRZYCZYNA                                       | ROZWIĄZANIE                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piekarnik nie działa.                                                                           | Awaria zasilania.<br>Urządzenie odłączone od zasilania. | Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci.<br>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.<br>Wybrać inną funkcję.                                                                                            |

Zasady, standardową dokumentację i dodatkowe informacje o produkcie można znaleźć poprzez:

- Korzystanie z kodu QR w urządzeniu
- Odwiedzając naszą stronę [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Ewentualnie można, **skontaktować się naszą obsługą posprzedażową** (patrz numer telefonu w książeczce gwarancyjnej). W przypadku kontaktu z naszą obsługą posprzedażową, prosimy podać kody z tabliczki znamionowej produktu.

®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji.



---

**З правилами, стандартною документацією та додатковою інформацією про виріб можна ознайомитися наступним чином:**

- За допомогою QR-коду на вашому виробі
- Відвідавши наш сайт **docs.whirlpool.eu**
- Або **зверніться до нашого центру післяпродажного обслуговування клієнтів** (номер телефону зазначено у гарантійному талоні). Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.

®/TM/© 2025 p., Whirlpool. Виготовлено за ліцензією.

