

PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU
WHIRLPOOL



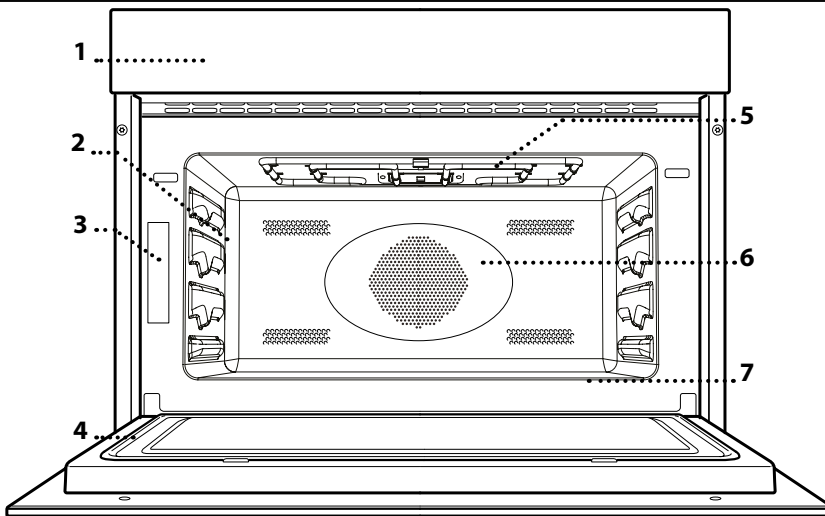
Aby uzyskać bardziej kompleksową pomoc i wsparcie techniczne, prosimy zarejestrować swoje urządzenie na stronie www.whirlpool.eu/register



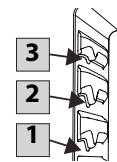
Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać, odwiedzając naszą stronę docs.whirlpool.eu i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.

! Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie wskazówek dotyczących zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



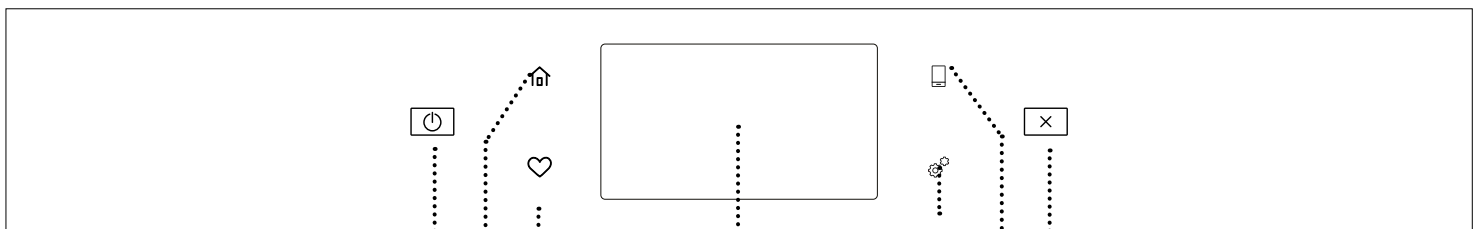
1. Pulpit sterujący
2. Prowadnice



Poziomy, na których można umieścić ruszt i inne akcesoria, są numerowane od 1 (najniższego) do 3 (najwyższego).

3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grill
6. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)
7. Dolna grzałka (niewidoczny)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie i wyłączanie urządzenia.

2. MENU GŁÓWNE

Szybki dostęp do głównego menu.

3. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

4. WYŚWIETLACZ

5. NARZĘDZIA

Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

6. ZDALNE STEROWANIE

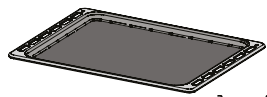
Aby umożliwić korzystanie z aplikacji 6th Sense Live.

7. ANULUJ

Przerwanie działania danej funkcji urządzenia poza zegarem, minutnikiem kuchennym oraz blokadą elementów sterujących.

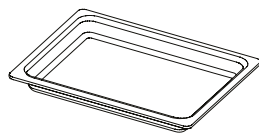
AKCESORIA

BLACHA DO PIECZENIA



Sprawdza się jako podstawa pod blachy piekarnicze; płyta może służyć również jako podstawa na żywność nieumieszczoną w naczyniu. Produkt ten nie nadaje się do używania w kuchence mikrofalowej.

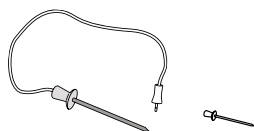
SZKLANA TACA



Dzięki odpowiednim właściwościom szkła taca ociekacza jest odpowiednia do wszystkich trybów gotowania. Umieszczona pod rusztem służy do zbierania płynów powstających przy pieczeniu potraw.

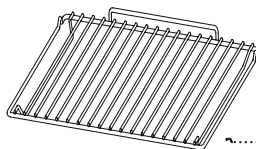
do zbierania płynów powstających przy pieczeniu potraw.

SONDA DO POTRAW



Służy do pomiaru temperatury wewnętrznej potraw podczas pieczenia.

RUSZT



Ruszt jest odpowiedni do wszystkich trybów gotowania poza funkcją "Mikrofałe". Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub używać go pomocniczo do blach, form i innych naczyń do pieczenia odpornych na wysokie temperatury oraz mikrofałe.

Wsunąć ruszt, kierując przedni kraniec nieco do góry i kładąc tylną krawędź (skierowaną ku górze) na wybranej wysokości. Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy tak daleko, jak to możliwe.

Wsunąć ruszt, kierując przedni kraniec nieco do góry i kładąc tylną krawędź (skierowaną ku górze) na wybranej wysokości. Następnie przesunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy tak daleko, jak to możliwe.

Aksesoria dodatkowe, których nie ma w zestawie, można zakupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

Przed zakupem innych dostępnych na rynku akcesoriów upewnić się, że są one odporne na wysokie temperatury i że nadają się do przygotowywania potraw na parze.

Upewnić się, że pomiędzy pokrywką pojemnika a ścianami pieca zachowana jest odległość przynajmniej 30 mm, co umożliwia odpowiedni przepływ pary.

FUNKCJE

MIKROFALE

Do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw i napojów.

Symbol	Symbol	
850	Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody.	
750	Gotowanie warzyw.	
650	Gotowanie mięsa i ryb.	
500	Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dopekanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów.	
350	Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady.	
160	Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera.	
90	Zmiękczenie lodów.	
0	Minutnik	

	Symbol	Symbol	
Odgrzewanie	2 szklanki	850	3
Odgrzewanie	Ziemniaki tłuczone (1 kg)	850	10 - 12
Rozmrażanie	Mięso mielone (500 g)	160	13 - 14
Gotowanie	Biszkopt	750	7 - 8
Gotowanie	Krem waniliowy	750	10 - 11
Gotowanie	Pieczeń rzymska	750	15 - 16

Potrzebne akcesoria: Szklana taca

SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji.

FUNKCJE KONWENCJONALNE

KONWENCJONALNE

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy, zarówno z wierzchu, jak i od spodu.

Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol
Małe ciasta	Tak	160 - 180	30 - 40	2
Herbatniki	Tak	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Tak	230	20 - 30	1

KONWENCJONALNE.+MF

Do przygotowywania dań pieczonych w szybszy sposób, łącząc funkcję konwencjonalnego piekarnika i mikrofały.

Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol
Chleb	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Pieczeń wołowa (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lazania	Tak	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Produkty mrożone	-	160 - 180	350	20 - 30	1

FUNKCJE GRILL

• GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania.

Symbol	Symbol	Symbol	Symbol
Tosty	3	7 - 10	3
Krewetki koktajlowe	2	20 - 30	2

• GRILL + MIKROFALE

Do szybkich dań gotowanych i zapiekanych.

Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol
Zapiekanka ziemniaczana	350	2	20 - 40	2
Ziemniaki w mundurkach	350	3	10 - 20	2

FUNKCJE TURBO GRILLA

• TURBO GRILL

Do idealnego ugotowania i przyrumieniania potrawy, łącząc funkcje grilla i pieczenia konwekcyjnego.

Symbol	Symbol	Symbol	Symbol
Kebab z kurczaka	3	25 - 35	2
Pieczone ziemniaki	3	30 - 50	2

• TURBO GRILL + MF

Do idealnego ugotowania i przyrumieniania potrawy, łącząc funkcje mikrofales, grilla i pieczenia konwekcyjnego.

Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol
Cannelloni (mrożony)	350	3	20 - 25	2
Kotlety wieprzowe	350	3	30 - 40	2
Pieczony kurczak	350	2	40 - 60	2

FUNKCJE Z TERMOOBIEGIEM

• WYMUSZONY NADMUCH

Do pieczenia ciast i mięs z ciągłym obiegiem gorącego powietrza.

Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol
Bezy	Tak	100 - 120	40 - 50	2
Ciasteczka	Tak	170 - 180	10 - 20	2
Bochenek chleba	Tak	180 - 200	30 - 35	1
Rolady	Tak	210 - 220	10 - 12	2
Ciasto francuskie	Tak	180 - 190	15 - 20	2
Opiekanie (800 g - 1,5 kg)	Tak	160 - 170	70 - 80	1

Uwaga: Funkcja wymuszonego nadmuchu nie posiada domyślnie włączonej funkcji nagrzewania wstępnego. Aby dodać tę funkcję, należy dotknąć prawy górny róg ekranu. Szczegóły znajdują się w odpowiednim akapicie.

• TERMOOBIEG + MIKROFALE

Do pieczenia ciast i mięs z wykorzystaniem funkcji mikrofales oraz obiegu gorącego powietrza.

Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol
Pieczeń	160	170	40 - 60	2
Pasztecik mięsny	160	180	25 - 35	1
Ryby pieczone	160	170 - 190	20 - 35	1

FUNKCJE PIECZENIA KONWEKCYJNEGO

• PIECZENIE KONWEKCYJNE

Do pieczenia ciast, mięs oraz dań z farszem.

Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol
Ciasta z nadzieniem	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• PIECZENIE KONWEKCYJNE + MIKROFALE

Do szybkiego gotowania wszystkich rodzajów dań z farszem przy wykorzystaniu połączenia mikrofales, konwekcyjnego gorącego powietrza oraz powietrza konwekcyjnego.

Symbol	Symbol	Symbol	Symbol	Symbol
Ciasta z nadzieniem	350	160 - 200	25 - 45	2
Biszkopt	90	160 - 180	30 - 35	1

FUNKCJE SPECJALNE

• UTRZYMAJ CIEPŁE

Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo przyrządzonych potraw.

• WYRASTANIE

Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast.

• SMART CLEAN [INTELIWENTNE CZYSZCZENIE]

Ułatwia czyszczenie komory piekarnika. Regularne stosowanie tej funkcji zapobiega tworzeniu się osadów, które mogłyby zniszczyć powierzchnie wnętrza komory.

FUNKCJE 6TH SENSE

Te funkcje automatycznie wybierają najlepszą temperaturę i metodę przyrządzania wszystkich rodzajów dań.

• ROZMRAŻANIE 6TH SENSE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Aby uzyskać najlepsze efekty, należy umieścić żywność na szklanej tacy.

Symbol	Symbol
MIĘSO	100 g - 2,0 kg
DRÓB	100 g - 3,0 kg
RYBY	100 g - 2,0 kg
WARZYWA	100 g - 2,0 kg
CHLEB	100 g - 2,0 kg

6TH SENSE ODGRZEWANIE

Do odgrzewania gotowych potraw - zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Umieścić potrawę w naczyniu żaroodpornym, przystosowanym do podgrzewania pokarmu w kuchenke mikrofalowej. Pozostawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu procesu odgrzewania pozwoli uzyskać lepszy efekt za każdym razem, szczególnie jeśli chodzi o żywność mrożoną.

👉	👉
GOTOWE DANIE OBIADOWE	250-500 g
Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.	
TALERZ OBIADOWY MROŻONE	250-500 g
Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową.	
ZUPA	1 – 4 porcji
Podgrzewać bez przykrycia w pojedynczych miskach	
NAPOJE	1 – 4 porcji
W kubku lub szklance umieścić plastikową łyżeczkę odporną na działanie wysokich temperatur, co pozwoli zapobiec przegotowaniu napoju	

GOTOWANIE 6TH SENSE

Aby przyrządzić kilka rodzajów dań i potraw, w najszybszy i najłatwiejszy sposób uzyskując optymalne efekty. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

Spis pozycji w tabeli pieczenia:

przepisy 👉, jeśli konieczne jest nagrzewanie wstępne 🕒, temperatura 🌡️, mikrofalę 🌀, poziom grilla 🍷, waga 📏, czas gotowania ⏱️, zalecane akcesoria i poziom 📊 gotowania.

Czasy gotowania/pieczenia są liczone od momentu włożenia potrawy do piekarnika, z wyjątkiem potraw wymagających nagrzewania wstępnego.

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy lub od rodzaju akcesoriów.

🍷 Ruszt drucziany, 🍷 forma do ciasta na ruszcie, 🍷 blacha do pieczenia, 🍷 szklana taca

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby przewinąć menu lub listę:

Po prostu przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.



Aby wybrać lub zatwierdzić:

Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.

Aby wrócić do poprzedniego ekranu:

dotknąć < .

Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu: Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

PIERWSZE UŻYCIĘ

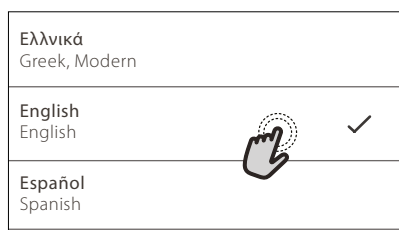
1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas.

- Przeciągnąć palcem wzdłuż ekranu, aby przewinąć listę dostępnych języków.



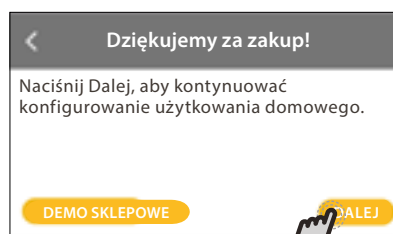
- Dotknąć wybranego języka.



Dotknięcie < umożliwi powrót do poprzedniego ekranu.

2. WYBÓR TRYBU USTAWIEŃ

Po wybraniu języka na wyświetlaczu pokaże się polecenie dokonania wyboru w „DEMO SKLEPOWE” (przydatne dla sprzedawców detalicznych, jedynie w celu wyświetlania) lub kontynuowania poprzez dotknięcie „DALEJ”.



3. USTAWIENIE WIFI

Funkcja 6th Sense Live pozwala na zdalną obsługę piekarnika z urządzenia mobilnego. Aby umożliwić zdalne sterowanie urządzeniem, należy najpierw pomyślnie wykonać procedurę konfiguracji połączenia. Ta procedura jest konieczna w celu rejestracji posiadanego urządzenia oraz podłączenia go do sieci domowej.

- Dotknąć „SKONFIGURUJ TERAZ”, aby skonfigurować połączenie.



W przeciwnym razie dotknąć „POMIŃ”, aby odłożyć połączenie urządzenia na później.

W JAKI SPOSÓB SKONFIGUROWAĆ POŁĄCZENIE

Aby użyć tej funkcji, należy posiadać: Smartfon lub tablet oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu. Należy użyć urządzenia mobilnego, aby sprawdzić, czy sygnał bezprzewodowej domowej sieci jest silny w pobliżu urządzenia.

Minimalne wymagania.

Urządzenie mobilne: Android z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS. Sprawdzić na App store (platforma z aplikacjami) kompatybilność z wersją systemu Android lub iOS.

Bezprzewodowy router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Pobranie aplikacji 6th Sense Live

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6th Sense Live poprowadzi użytkownika przez wszystkie opisane tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6th Sense Live ze sklepu iTunes Store lub Google Play.

2. Utworzenie konta

Jeśli jeszcze nie zostało to zrobione należy utworzyć konto. Umożliwi to połączenie posiadanych urządzeń w sieć oraz ich zdalny podgląd i sterowanie.

3. Zarejestrowanie posiadanego urządzenia

Zarejestrować posiadane urządzenie zgodnie ze wskazówkami aplikacji. Do procesu rejestracji potrzebny będzie numer identyfikacyjny urządzenia mobilnego (SAID). Indywidualny kod, numer następujący po słowie SERVICE na tabliczce znamionowej dołączonej do produktu.

4. Podłączenie do WiFi

Postępować zgodnie z procedurą scan-to-connect (skanowanie w celu połączenia). Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces podłączenia urządzenia do bezprzewodowej sieci domowej.

Jeśli posiadany router obsługuje WPS 2.0 (lub wyższy), wybrać „RĘCZNE”, a następnie dotknąć „Konfiguracja WPS”: W bezprzewodowym routerze nacisnąć przycisk WPS w celu nawiązania połączenia między dwoma urządzeniami.

Jeśli będzie to konieczne można również połączyć urządzenie ręcznie za pomocą opcji „Szukanie sieci”.

Kod SAID jest używany do synchronizacji urządzenia mobilnego z posiadanym urządzeniem.

Adres MAC jest wyświetlany dla modułu WiFi.

Procedura połączenia będzie musiała być powtórzona, jedynie jeśli zmienione zostaną ustawienia posiadanego routera (np. nazwa sieci lub hasło lub dostawca danych).

USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

Połączenie piekarnika z domową siecią sprawi, że godzina i data ustawią się automatycznie. W przeciwnym razie konieczne będzie ręczne ustawienie godziny i daty

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić godzinę.
 - Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.
- Po ustawieniu godziny należy ustawić datę
- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
 - Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne.


Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, 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. Nagrząć piekarnik do 200 °C, najlepiej używając funkcji „Szybkie podgrzewanie wstępne”.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

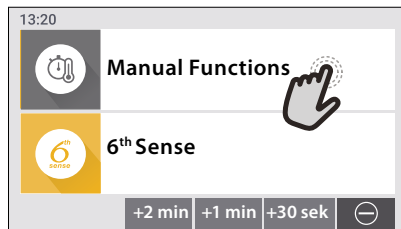
CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

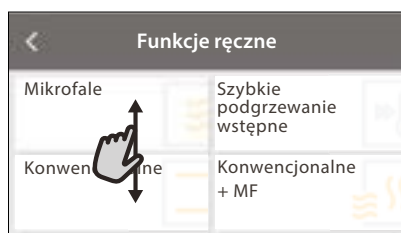
- Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć  lub dotknąć ekran w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją Manual a funkcjami My Menu.

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.



- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.



- Wybrać żądaną funkcję, dotykając jej.


2. USTAWIENIE FUNKCJI RĘCZNE

Po wybraniu żądanej funkcji istnieje możliwość zmiany jej ustawień. Na wyświetlaczu będą pojawiać się ustawienia, które można zmieniać.

TEMPERATURA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żądaną wartość.



Jeśli pozwala na to dana funkcja można dotknąć , aby aktywować nagrzewanie wstępne.



CZAS TRWANIA

Nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli ma być używany tryb ręczny. W trybie ograniczonym czasowo piekarnik piecze potrawę przez ustawiony wcześniej okres. Po zakończeniu czasu pieczenia piekarnik wyłączy się automatycznie.

- Aby uruchomić czas trwania pieczenia, dotknąć „Ustaw czas gotowania”.



- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.



- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Aby anulować ustawiony czas trwania pieczenia podczas pieczenia i dalej zarządzać ręcznie końcowym etapem pieczenia, dotknąć ustawionego czasu trwania pieczenia i wybrać „STOP”.

3. USTAWIANIE FUNKCJI 6TH SENSE

Funkcje 6th Sense umożliwiają przygotowywanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów.

- Wybrać z listy tryb pieczenia.
- Wybrać funkcję.

Funkcje wyświetlają się według kategorii jedzenia w menu POTRAWA 6th SENSE (patrz odpowiednie tabele) oraz według właściwości przepisu w menu LIFESTYLE.

- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

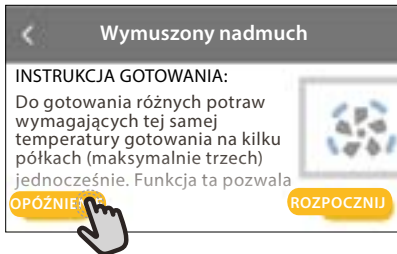
Niektóre z funkcji 6th Sense wymagają użycia sondy do potraw. Włączyć sondę przed wybraniem funkcji. Aby uzyskać najlepsze wyniki z sondą, postępować zgodnie ze wskazówkami w odpowiedniej sekcji.

- Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby przejść przez proces gotowania.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU/ ZAKOŃCZENIA PIECZENIA


Można opóźnić pieczenie przed rozpoczęciem działania funkcji: Funkcja rozpocznie lub zakończy działanie o godzinie, która zostanie wcześniej ustawiona.

- Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia lub czas zakończenia pieczenia.



- Po ustawieniu żądanego opóźnienia, dotknąć „OPÓZNIENIE ROZPOCZĘCIA”, aby rozpocząć czas oczekiwania.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki: Funkcja rozpocznie działanie automatycznie po okresie, który został obliczony.

Programowanie czasu opóźnienia pieczenia powoduje wyłączenie fazy wstępnego nagrzewania: Piekarnik osiągnie żądaną temperaturę stopniowo, co oznacza, że czas pieczenia będzie nieznacznie dłuższy niż ten podany w tabeli pieczenia.

Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknąć .

5. URUCHOMIENIE FUNKCJI


- Po skonfigurowaniu ustawień, dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję.

Przy funkcjach mikrofalii dostępne jest zabezpieczenie przed uruchomieniem. Przed uruchomieniem funkcji należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”.

W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat

- Nacisnąć , aby zatrzymać aktywną funkcję w każdym momencie.

6. NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania.

Po zakończeniu tej fazy zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat, że piekarnik osiągnął ustawioną temperaturę.

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć „WYKONANO”, aby rozpocząć pieczenie.

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.

7. WSTRZYMYWANIE PIECZENIA

Niektóre funkcje My Menu wymagają wykonania określonych czynności podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi

się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.



- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć „WYKONANO”, aby wznowić.

8. KONIEC PIECZENIA

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

Przy niektórych funkcjach po zakończeniu pieczenia można zapisać ustawienia pieczenia jako ulubione, by w przyszłości móc szybko do nich wrócić – zachowując te same ustawienia lub przedłużając czas pieczenia.




- Dotknąć , aby zapisać w Ulubionych.
- Dotknąć , aby przedłużyć pieczenie.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionego przepisu użytkownika.

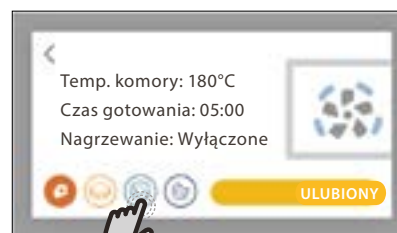
Piekarnik automatycznie wykryje najczęściej używane funkcje. Po kilku użyciach danego przepisu urządzenie zaproponuje dodanie funkcji do Ulubionych.

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

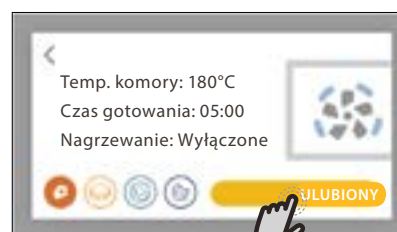
Po zakończeniu funkcji można dotknąć , aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.


Wyświetlacz umożliwia zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.



- Dotknąć „ULUBIONY”, aby zapisać funkcję.



Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć  : Funkcje będą podzielone według pory posiłku i podane będą pewne sugestie.

- Dotknąć ikonę posiłków, aby wyświetlić odpowiednie listy



Dotknięcie  umożliwia również przeglądanie historii używanych ostatnio funkcji.


- Przewinąć wyświetlaną listę.
- Dotknąć żądanego przepisu lub funkcji.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby rozpocząć pieczenie.

ZMIANA USTAWIEŃ



Na ekranie Ulubionych można dodać obraz lub nazwę, aby dostosować funkcję do swoich preferencji.

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „EDYCJA”.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „DALEJ”: Wyświetlacz pokaże nowe właściwości.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Na ekranie Ulubionych można również usuwać funkcje, które zostały zapisane:


- Dotknąć  na danej funkcji.
- Dotknąć „USUŃ TO”.

Można również zmienić godzinę, o której są wyświetlane różne posiłki:

- Nacisnąć  .
- Wybrać  „Preferencje”.
- Wybrać „Godziny i daty”.
- Dotknąć „Twoje godziny posiłków”.
- Przewinąć listę i dotknąć wybranej godziny.
- Dotknąć nazwy odpowiedniego posiłku, aby go zmienić.

Każdy przedział czasowy można połączyć tylko z jednym posiłkiem.

10. NARZĘDZIA

Nacisnąć  , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie.

To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.



UAKTYWNIANIE ZDALNE

Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

MINUTNIK KUCHENNY



Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu.

Po włączeniu funkcji minutnik kuchenny będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji.

Gdy minutnik kuchenny jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Minutnik będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć  .
- Dotknąć  .

Gdy tylko zakończy się odliczanie wybranego czasu, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

- Dotknąć „ODRZUĆ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknąć „USTAW NOWY MINUTNIK”, aby ponownie ustawić minutnik.


OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

SONDA

Sonda do mięsa umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Zapewnia to osiągnięcie optymalnej temperatury potrawy. Temperatura w piekarniku różni się w zależności od wybranej funkcji, ale zakończenie gotowania jest zawsze zaprogramowane po osiągnięciu określonej temperatury.

Umieścić potrawę w piekarniku i podłączyć sondę do potraw do gniazda. Trzymać sondę jak najdalej od źródła ciepła, jak to możliwe. Zamknąć drzwiczki piekarnika.

Dotknąć  . Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i 6th Sense (wg rodzaju potrawy).



Jeśli po rozpoczęciu funkcji pieczenia sonda zostanie usunięta, wówczas funkcja zostanie anulowana. Odłączyć i wyjąć sondę z piekarnika przy wyjmowaniu potraw.

KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

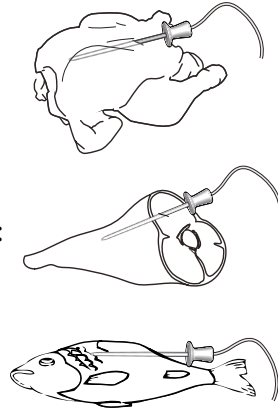
Sonda do potraw umożliwia mierzenie temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia.

Umieść sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty.

Drób: Umieść końcówkę sondy w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

Duże kawałki mięsa (np. udźce): Umieść końcówkę sondy w najgrubszym miejscu.

Ryby (całe): Umieść końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając kręgosłup ryby.



SAMOCZYSZCZENIE

W ramach tego specjalnego 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.

Uwaga: W trakcie cyklu czyszczenia zaleca się nie otwierać drzwiczek piekarnika. W przeciwnym razie wydostająca się z komory piekarnika para wodna może negatywnie wpłynąć na rezultat czyszczenia.

Po zakończeniu cyklu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.


WYCISZ

Dotknąć ikony, aby wyciszyć lub anulować wyciszenie wszystkich dźwięków i alarmów.

BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

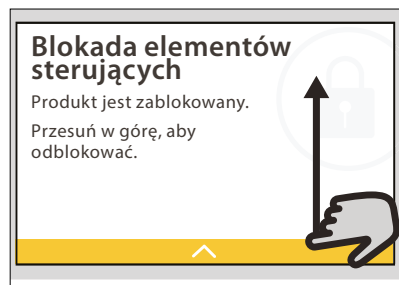
Blokada elementów sterujących umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, tak aby nie można było ich nacisnąć przez przypadek.

Aby aktywować blokadę:

- Dotknąć ikony .

Aby dezaktywować blokadę:

- Dotknąć wyświetlacza.
- Przeciągnąć palcem w górę po wyświetlonym komunikacie.



PREFERENCJE



























Do zmiany kilku ustawień piekarnika.

WIFI

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.

INFO

Do wyłączenia „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, resetowania urządzenia oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

Klasa żywności/przepisy		Poziom i akcesoria	Sugerowana ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
Z. MAKARONOWA	Lazania		4 - 8 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem
	Mrożona Lazania		600 g - 1,2 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
MIĘSO	Pieczeń wołowa	 	1 - 1,5 kg	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu. Po zakończeniu pieczenia przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut
	Pieczeń cielęca	 	1 - 1,5 kg	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą i pieprzem. Po zakończeniu pieczenia przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut
	Pieczona wieprzowina	 	1 - 1,5 kg	
	Udziec jagnięcy	 	1,5 - 2 kg	Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą, pieprzem i rozgniecionym czosnkiem. Po zakończeniu pieczenia przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut
	Pieczony kurczak	 	1 - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry
	Kawałki kurczaka	 	800 g - 1,2 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na ruszcie, skórą do dołu
	Pieczone filety		800 g - 1,2 kg	Posmarować olejem i doprawić do smaku
	Filety gotowane na parze		500 g - 1 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Polać sokiem z cytryny lub bulionem
	Pieczeń rzymska		4 - 8 porcji	Przygotować według ulubionego przepisu i umieścić w formie do pieczenia chleba, dociskając, by zapobiec tworzeniu się „kieszonek powietrznych”
	Kiełbasy i parówki	 	4 - 12 sztuk	Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu
Zapiekanka pasterska		4 - 8 porcji	Delikatnie podsmażyć 1 posiekaną cebulę i 2 marchewki pokrojone w kostki. Dodać 1 łyżkę stołową mąki oraz 300 ml bulionu wołowego i gotować do zgęstnienia potrawy. Dodać 1 łyżkę stołową puree pomidorowego i odrobinę sosu Worcestershire. Wymieszać wszystko z 450 g mielonego mięsa wołowego lub cielęciny oraz doprawić solą i pieprzem. Przykryć potrawkę mięsną czterema porcjami tłuczonych ziemniaków	
RYBY	Ryba pieczona		800 g - 1,5 kg	Posmarować olejem. Doprawić sokiem z cytryny, czosnkiem i pietruszką
	Ryba na parze		800 g - 1,5 kg	
	Pieczone steki	 	4-8 sztuk	Doprawić steki rybne olejem i posypać je ziarnami sezamu
	Filet gotowany na parze		400 g - 1 kg	Rozłożyć równomiernie na blasze. Gotować pod przykryciem
	Zapiekanka mroż.		600 g - 1,2 kg	Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową

AKCESORIA

Ruszt



Naczynie żaroodporne i dostosowane do użytku w kuchenkach mikrofalowych na ruszcie



Szkłana taca



Naczynie żaroodporne i dostosowane do użytku w kuchenkach mikrofalowych na szklanej tacy
































Tacka do pieczenia



Sonda do potraw



Klasa żywności/przepisy	Poziom i akcesoria	Sugerowana ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	 2	1 - 1,5 kg Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
	Warzywa faszerowane	 2	4 - 8 porcji Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napełnić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami
	Ziemniaki w mundurkach	 1	4-8 sztuk Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Zrobić nacięcie w kształcie krzyża na ziemniaku i umieścić go w piekarniku przekrojoną częścią do dołu. Jeśli pojawi się komunikat, żeby obrócić ziemniaka, połączyć go kwaśną śmietaną i w razie potrzeby przyprawić
	Zapiekanka ziemniaczana	 1	4 - 8 porcji Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem
	Zapiekanka pomidorowa	 1	4 - 8 porcji Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Doprawić solą, pieprzem i posypać mieszanką bułki tartej i oleju. Posypać serem
	Zapiekane warzywa	 2	4 - 8 porcji Pokroić warzywa i przełożyć na dużą blachę. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem
	Zapiekanka warzywna (mrożona)	 1	600 g - 1,2 kg Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
	Kawałki ziemniaków	 1	500 g - 1 kg Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na blasze
	Korzonki i bulwy	 1	200 - 800 g Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na blasze
	Mroż. warzywa	 1	200 - 800 g Rozłożyć równomiernie na blasze. Odwrócić potrawę, gdy pojawi się stosowny komunikat
	Smażone ziemniaki	 2	500 g - 1 kg Rozłożyć równomiernie na szklanej tacy
	Inne warzywa	 1	200 g - 800 g Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na blasze
SŁONE CIASTA	Quiche Lorraine	 2	1 wypiek Włożyć ciasto do formy i ponakłować je widelcem. Przygotować nadzienie do quiche lorraine, uwzględniając taką ilość składników, by powstało 8 porcji
	Mrożone Quiche Lorraine	 2	200 g - 1 kg Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
CHLEB	Bułki (zamrożone)	 2	1 wypiek Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia
	Bochenek kanapkowy w formie	 1	1 - 3 sztuki Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Częściowo wypieczone bułki	 2	1 wypiek Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia
	Buleczki	 2	1 wypiek Uformować jedną większą lub mniejsze buleczki i ułożyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze do pieczenia
PIZZA	Pizza na cienkim cieście	 2	1 wypiek Przygotować ciasto na pizzę, używając 225 ml wody, 15 g drożdży, 400 g mąki, oleju i soli. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę
	PiPizza na grubym cieście g. ciasto	 2	1 wypiek Przygotować ciasto na pizzę, używając 250 ml wody, 20 g drożdży, 450 g mąki, oleju i soli. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę
	Pizza mrożona	 2	250 - 800 g
	Pizza chłodzona	 2	250 - 800 g Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	Biszkopt w blasze	 1	1 wypiek Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę
	Bezy	 2	1 wypiek Zrobić masę z 2 białek, 80 g cukru i 100 g wiórków kokosowych. Przyprawić wanilią i aromatem migdałowym. Uformować 20-24 porcji na natłuszczonej blasze do pieczenia
	Tarta w blasze	 1	1 wypiek Rozłożyć ciasto, nakłuć widelcem, posmarować dżemem. Rozwałkować pozostałe ciasto i pokroić je w paski, a następnie ułożyć je w kratkę na wierzchu
	Ciasto z owocami	 1	1 wypiek Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Wypełnić masą przygotowaną ze świeżych, krojonych owoców zmieszanych z cukrem i cynamonem. Rozłożyć kawałki ciasta i przykryć nimi owoce, posmarować jajkiem
	Kruszonka z owocami	 1	1 wypiek Wymieszać 200 g mąki, 100 g kukurydzy i 150 g masła. W naczyniu umieścić 1 kg pokrojonych w plastry jabłek, wymieszanych z cukrem i cynamonem oraz 1 kg rabarbaru lub zamrożonych owoców jagodowych, wymieszanych z cukrem i 1 łyżeczką skrobi kukurydzianej. Na koniec posypać wierzch ciasta
	Holenderska szarlotka	 1	1 wypiek Wyłożyć ciastem naczynie do wypieku ciasta i posypać jego spód bułką tartą, by wchłonęła sok wyciekający z owoców. Rozłożyć pokrojone w plastry jabłka wymieszane z cukrem, rodzynkami, posiekаныmi migdałami i cynamonem. Rozwałkować pozostałe ciasto i pokroić je w paski, a następnie ułożyć je w kratkę na wierzchu
POPCORN	 1	100 g Położyć torebkę bezpośrednio na szklanej tacy. Przygotowywać tylko jedną torebkę na raz	

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

Które protokoły Wi-Fi są obsługiwane?

Zainstalowany adapter WiFi obsługuje standardy przesyłania danych WiFi b/g/n dla krajów europejskich.

Jakie ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?

Wymagane są następujące ustawienia routera: włączone 2,4 GHz, WiFi b/g/n, aktywne DHCP i NAT.

Która wersja WPS jest obsługiwana?

WPS 2.0 lub wyższa. Sprawdzić dokumentację routera.

Czy są jakieś różnice między używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem Android a używaniem smartfona (lub tabletu) z systemem iOS?

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

Czy zamiast routera mogę używać funkcji tetheringu z telefonu komórkowego z siecią 3G?

Tak, lecz usługi chmury są opracowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem.



Jak mogę sprawdzić czy moje domowe połączenie internetowe działa a funkcja łączności bezprzewodowej jest włączona?

Możesz poszukać swojej sieci na swoim urządzeniu typu smart. Wyłącz wszystkie inne połączenia transmisji danych, zanim spróbujesz wyszukać swoją sieć.

Jak mogę sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do mojej domowej sieci bezprzewodowej?

Należy wejść do konfiguracji routera (patrz instrukcja obsługi routera) i sprawdzić, czy adres MAC urządzenia jest wymieniony na liście urządzeń połączonych z daną siecią bezprzewodową.

Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?

Nacisnąć  , a następnie dotknąć  WiFi lub przyjrzeć się swojemu urządzeniu: Zobaczysz etykietę z adresami SAID i MAC. Adres Mac składa się z kombinacji cyfr i liter zaczynających się od „88:e7”.

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu jest włączona funkcja łączności bezprzewodowej?

Użyć swojego urządzenia typu smart oraz aplikacji 6th Sense Live, aby sprawdzić, czy sieć urządzenia jest widoczna i połączona z chmurą.

Czy jest coś, co może uniemożliwić dotarcie sygnału do urządzenia?

Należy sprawdzić, czy urządzenia, które są połączone z siecią, nie zużywają całej dostępnej szerokości pasma. Upewnić się, czy ilość urządzeń z włączoną funkcją połączenia z WiFi nie przekracza maksymalnej liczby dozwolonej dla routera.

Jak daleko powinien być ustawiony router od piekarnika?

W normalnych warunkach sygnał WiFi jest dostatecznie mocny, aby pokryć kilka pomieszczeń, lecz zależy to w dużym stopniu od materiału, z którego wykonane są ściany. Można sprawdzić moc sygnału, umieszczając

inteligentne urządzenie obok sprzętu.

Co mogę zrobić, jeśli moje połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia?

Aby rozszerzyć zasięg swojego domowego WiFi, można użyć specjalnych urządzeń takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału WiFi oraz adaptory sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

Gdzie mogę znaleźć nazwę i hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Sprawdzić w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze znajduje się naklejka z informacjami, których potrzebuje użytkownik w celu uzyskania dostępu do strony konfiguracji za pomocą urządzenia podłączonego do internetu.

Co mam zrobić, jeśli mój router korzysta z kanału WiFi znajdującego się w sąsiedztwie?

Wymusić na routerze korzystanie z kanału własnej domowej sieci WiFi.

Co mogę zrobić, jeśli symbol pojawia się na wyświetlaczu lub jeśli piekarnik nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?

Możliwe, że urządzenie zdołało połączyć się z routerem, ale nie może połączyć się z Internetem. Aby połączyć urządzenie z internetem, należy sprawdzić ustawienia routera oraz dostawcy Internetu.

Ustawienia routera: NAT powinien być włączony, zaporą sieciową (firewall) i DHCP powinny być prawidłowo skonfigurowane. Obsługiwany standard szyfrowania hasła: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystać z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia operatora: Jeśli dostawca internetu określił liczbę adresów MAC, które mogą połączyć się z internetem, urządzenie może nie połączyć się z chmurą. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Należy zapytać swojego dostawcę internetu, jak połączyć z internetem urządzenia inne niż komputery.

Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci należy wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć piekarnik: Sprawdzić, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia.

Niektóre ustawienia wyświetlają się w aplikacji dopiero po kilku sekundach.

Jak mogę zmienić swoje konto Whirlpool i jednocześnie mieć cały czas połączenie z moimi urządzeniami?

Można stworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich na nowe konto.

Zmieniłem router - co powinienem zrobić?

Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia upewnić się, że piekarnik ostygł.

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
Używać rękawic ochronnych.

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

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. Wyrzeć 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.

- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Smart Clean”.
- 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.
Szkłana taca nadaje się do mycia w zmywarce.

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.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „włączanie”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Funkcja nie włącza się. Ta funkcja nie jest dostępna w trybie demo.	Tryb demonstracyjny jest uruchomiony.	Nacisnąć  , dotknąć  „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść.
Na wyświetlaczu pojawi się ikona  .	Router WiFi jest wyłączony. Ustawienia routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Urządzenie nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z domową siecią. Połączenie nie jest obsługiwane.	Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem. Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest wystarczająco mocna. Spróbować uruchomić router ponownie. Zobacz rozdział „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi”. Jeśli ustawienia domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy połączyć się z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”.
Połączenie nie jest obsługiwane.	Obsługa zdalna nie jest dozwolona w kraju użytkownika.	Należy sprawdzić przed zakupem czy w danym kraju dozwolona jest zdalna obsługa urządzeń elektrycznych.

KARTA PRODUKTU

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Kartę produktu z parametrami poboru energii dla tego urządzenia można pobrać ze strony internetowej Bauknecht docs.whirlpool.eu

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I

KONSERWACJI URZĄDZENIA

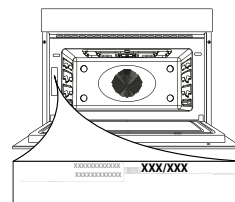
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Pobrać Instrukcję obsługi i konserwacji z naszej strony internetowej docs.whirlpool.eu (można użyć tego kodu QR), podając kod handlowy produktu.



> Można również skontaktować się z naszym serwisem technicznym.

KONTAKT Z NASZYM SERWISEM TECHNICZNYM

Nasze dane kontaktowe znajdują się w instrukcji gwarancyjnej. Kontaktując się z naszym serwisem technicznym, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011348484

Wydrukowano we Włoszech