



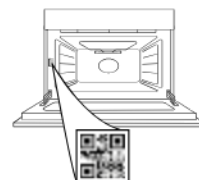
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie www.reglster10.eu

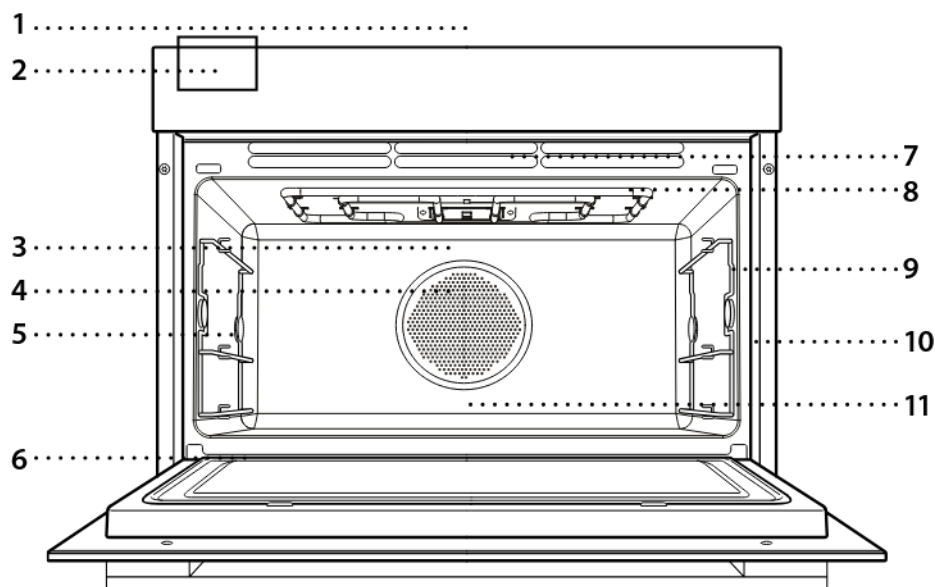


Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać Instrukcję bezpieczeństwa.

PROSIMY O ZESKANOWANIE KODU QR NA SWOIM URZĄDZENIU, ABY UZYSKAĆ WIĘCEJ INFORMACJI

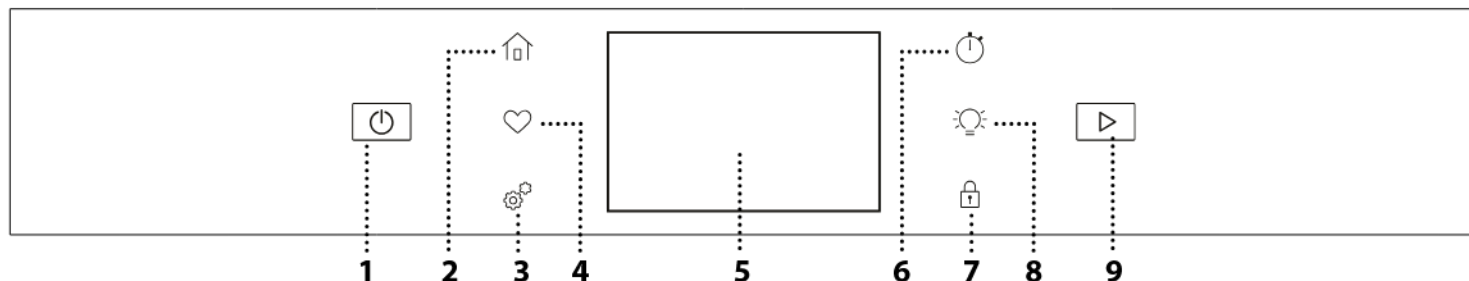


OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wysuwana szuflada
3. Wentylator
4. Grzałka okrągła (niewidoczna)
5. Prowadnice
6. Drzwiczki
7. Lampka
8. Grill
9. Miejsce umieszczenia sondy do potraw
10. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
11. Dolna grzałka (niewidoczna)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie i wyłączanie urządzenia.

2. STRONA GŁÓWNA

Szybki dostęp do menu głównego.

3. NARZĘDZIA

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

4. ULUBIONE

Odtworzenie listy ulubionych funkcji.

5. WYŚWIETLACZ

6. TIMER

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

7. BLOKADA

Umożliwia zablokowanie przycisków dotykowych, aby nie można ich było przypadkowo nacisnąć.

8. ŚWIATŁO

Aby włączyć lub wyłączyć lampę piekarnika i oszczędzać energię.

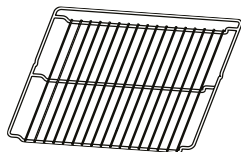
9. START

Do włączania funkcji.

AKCESORIA

Przed zakupieniem innych akcesoriów dostępnych na rynku należy upewnić się, że są termoodporne i można je poddawać działaniu pary.

Należy upewnić się, że istnieje przerwa wynosząca przynajmniej 30 mm pomiędzy górną częścią jakiegokolwiek pojemnika a ścianami komory do pieczenia, tak aby para miała odpowiedni przepływ.



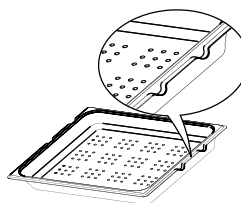
RUSZT

Ruszt nadaje się do wszystkich trybów gotowania. Potrawę można umieścić bezpośrednio na ruszcie lub można go używać do stawiania blach, form i innych naczyń do pieczenia odpornych na wysokie temperatury.



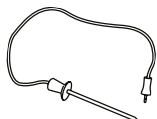
BLACHA DO PIECZENIA

Blacha do pieczenia nadaje się do wszystkich trybów i funkcji gotowania. Może być używana do gotowania wszelkiego rodzaju żywności bez naczynia. Używać jej do zbierania soków z gotowania, umieszczając ją pod rusztem.



TACA PAROWA

Ta specjalna, perforowana taca ułatwia prawidłową cyrkulację pary i zapewnia równomiernie gotowanie się potraw. Aby zebrać płyny powstające podczas gotowania/pieczenia, umieścić blachę poziomą niżej z ogranicznikami skierowanymi w stronę tylnej części urządzenia.

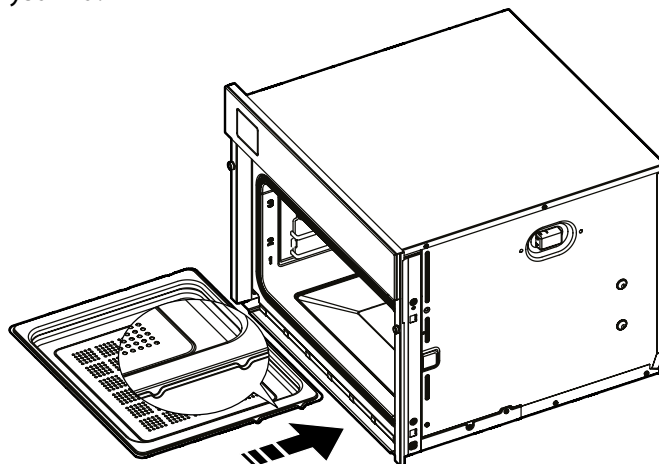


SONDA DO POTRAW

Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Może być stosowana do mięsa i ryb.

WKŁADANIE TACY PAROWEJ

Tacę parową należy włożyć, kierując boczne wytłoczenia referencyjne w stronę tylnej części wnęki, jak pokazano na rysunku:

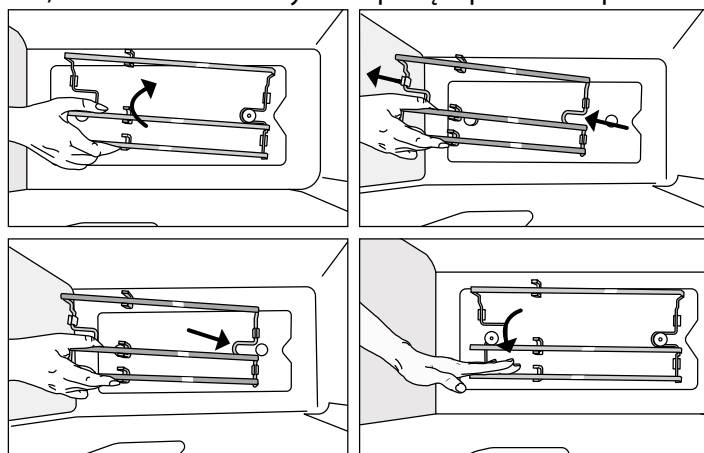


ZDEJMOWANIE I MONTAŻ RUSZTÓW DRABINKOWYCH

Po obu stronach wnęki piekarnika znajduje się ruszt drabinkowy, zamocowany na dwóch wspornikach w kształcie grzybków. Ruszty drabinkowe są zdejmowane, co ułatwia czyszczenie.

1. Aby wyjąć ruszt drabinkowy, należy mocno chwycić zewnętrzną część prowadnicy i pociągnąć ją do góry, aby wyciągnąć ją z przedniego wspornika, jednocześnie obracając na tylnym wsporniku, a następnie wysunąć całą część z wnęki.

2. Aby zmienić położenie rusztów drabinkowych, należy wsunąć tylną część na tylny wspornik. Następnie, po wsunięciu, obracając tylny wspornik, pociągnąć zespół w dół, aż ruszt drabinkowy zaczepi się o przedni wspornik.



Liczba akcesoriów może różnić się w zależności od zakupionego modelu.

*Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

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 szyny tak daleko, jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, należy wsuwać poziomo w szyny.

FUNKCJE

TRYBY RĘCZNE



SZYBKIE NAGRZEW.

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Przed umieszczeniem potraw w piekarniku poczekać do zakończenia tej funkcji. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie automatycznie wybierze funkcję „Termoobieg”.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia



GRILL

Do przypiekania, grillowania i zapiekania. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt

POTRAWA	POZ. GRILLOWANIA	CZAS TRWANIA (min.)
Tost	Wysoki	5-6



TURBO GRILL

Zapewnia doskonałe efekty dzięki połączeniu funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas gotowania/pieczenia.

Zalecane akcesoria: ruszt



KONWENCJONALNE

Do idealnego gotowania i przyrumieniania zarówno na górze, jak i na dole każdego rodzaju potrawy tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.

POTRAWA	TEMP. (°C)	CZAS TRWANIA (min.)
Babeczka / Małe ciastko	160	30 - 35
Ciasteczka	145	35 - 40



TERMOOBIEG

Do pieczenia ciast i mięs z ciągłym obiegiem gorącego powietrza. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie. Można używać do gotowania różnych potraw wymagających tej samej temperatury na kilku półkach jednocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia lub ruszt i naczynie żaroodporne.



PIECZ. KONWEKCYJNE

Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, funkcja ta posiada fazę nagrzewania: poczekać do końca nagrzewania, aby włożyć jedzenie.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia



PARA



CZYSTA PARA

Do gotowania na parze świeżych i zdrowych potraw, z zachowaniem ich naturalnych wartości odżywczych. Ta funkcja nadaje się szczególnie do gotowania warzyw, ryb

i owoców oraz do blanszowania. Przed umieszczeniem potrawy w piekarniku należy usunąć całe jej opakowanie i folię ochronną, o ile nie wskazano inaczej.

Zalecane akcesoria: Tacka parowa na poziomie 2 i blacha do pieczenia na poziomie 1

Suszenie po gotowaniu na parze

Gotowanie na parze generuje dużą wilgotność wewnątrz piekarnika. Jest to całkowicie normalne zjawisko, które nie zagraża prawidłowemu funkcjonowaniu urządzenia. Pod koniec każdego okresu gotowania zalecamy skorzystanie z cyklu szybkiego suszenia, który pomoże usunąć wilgoć z piekarnika (dostępny po aktualizacji oprogramowania). Należy kliknąć na , aby wybrać ten cykl.

Alternatywnie sugerujemy:

1. pozwolić urządzeniu ostygnąć;
2. dokładnie osuszyć komorę gotowania i akcesoria, w tym tackę ociekową umieszczoną za drzwiczkami tuż pod uszczelką drzwiczek, miękką ściereczką lub chłonnym papierem;
3. pozostawić drzwiczki otwarte na czas niezbędny do całkowitego wyschnięcia komory.



PARA+POWIETRZE

Łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, funkcja ta pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zalecamy wybór WYSOKIEGO poziomu pary do gotowania ryb, ŚREDNIEGO do mięsa oraz NISKIEGO do chleba i deserów.

Zalecane akcesoria: Blacha do pieczenia / ruszt



SOUS VIDE

Sous vide to profesjonalna technika gotowania, która wymaga użycia próżniowych plastikowych woreczków spożywczych, gotujących w precyzyjnie kontrolowanych temperaturach przy użyciu pary. Stopniowy i dokładny proces gotowania zapewnia wyjątkową kruchość, smak oraz równomierne przygotowanie całej potrawy. Funkcja ta pozwala gotować mięso, ryby, warzywa i owoce, osiągając rezultaty szefa kuchni.

Należy sprawdzić tabelę gotowania Sous Vide, aby prawidłowo korzystać z tej funkcji.

Przepisy MW Sous Vide	Instrukcje	Akcesoria
Wołowina sous vide	Rozłożyć paczki równomier- nie wokół centralnej części tacy parowej. Upewnić się, czy w paczce występuje próżnia. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwie- rać drzwiczek.	2
Wieprzowina Sous Vide		12...22
Ryby sous vide		+
Warzywa sous vide		1
Owoce sous vide		—

FUNKCJE SPECJALNE



UTRZYMYW. W CIEPLE

Pozwala na utrzymywanie ciepła i świeżości przyrządzonych potraw, np. mięsa, potraw smażonych lub ciast.



WYRASTANIE

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

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.



JOGURT

Do przygotowywania jogurtu.

Wymagane akcesoria: ruszt i naczynie żaroodporne.



SUSZENIE

Do suszenia owoców i warzyw. Pokroić w cienkie plasterki i umieścić bezpośrednio na ruszcie.

Wymagane akcesoria: ruszt



MAXI-COOKING

Do pieczenia dużych kawałków mięsa (powyżej 2,5 kg). Zaleca się obrócenie mięsa podczas pieczenia w celu zapewnienia równomiernego przyrumienienia z obu stron. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.

Wymagane akcesoria: blacha do pieczenia na poziomie 2.



DISINFECTION (DEZYNFEKCJA)

Służy do dezynfekcji słoików lub butelek dla niemowląt przy zastosowaniu pary. Włożyć blachę do pieczenia na poziom 1 i tackę parową na poziom 2, umieścić na nich produkty, zachowując wystarczającą ilość miejsca pomiędzy nimi, aby para mogła dotrzeć do wszystkich części.



ROZMRAŻANIE

Do rozmrażania każdego rodzaju żywności. Potrawy takie jak mięso i ryby należy układać bez opakowania na tacy do gotowania na parze, umieszczonej na poziomie 2. Umieścić blachę do pieczenia na poziomie 1, aby zebrać wodę z rozmrażania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy nie rozmrażać żywności całkowicie, lecz pozwolić rozmrozić się jej do końca, pozostawiając ją na jakiś czas bez włączonej funkcji. Zalecamy odpowiednie opakowywanie chleba, aby zapobiec jego zmiękczeniu.



ODGRZEWANIE

Służy do odgrzewania gotowych potraw - zamrożonych, schłodzonych lub w temperaturze pokojowej. Ta funkcja, przy użyciu pary delikatnie odgrzewa potrawę bez jej wysuszenia, dzięki czemu zostaje zachowany odpowiedni smak. Pozostawienie potrawy jeszcze na pewien czas w urządzeniu zawsze poprawia rezultat końcowy. Zaleca się umieszczanie mniejszych porcji (cieńszych fragmentów) potrawy w środkowej części piekarnika, a większych porcji (grubszych fragmentów) - bardziej od strony zewnętrznej. Stosując tacę do gotowania parowego, należy umieścić pod nią blachę do pieczenia - umożliwi to zebranie wszystkich płynów powstających w procesie pieczenia potrawy.



CYKL ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i tym samym

zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.

Wymagane akcesoria: ruszt z patelnią lub blachą do pieczenia.

* Funkcja używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.



COOK 3

Do przyrządzania różnych potraw wymagających tej samej temperatury gotowania na trzech poziomach jednocześnie, bez mieszania smaków i zapachów. Funkcja ta może być używana do przyrządzania ciasteczek, tart, mrożonej pizzy oraz do przygotowywania kompletnych posiłków. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.



CIASTEczKA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych kruchych ciasteczek w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



TARTA

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych tart w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



PIZZA (MROŻONA)

Użyć tej funkcji, aby upiec trzy blachy podobnych mrożonych pizz w celu uzyskania maksymalnych rezultatów. Funkcja ta obejmuje podgrzewanie wstępne. Wyjąć te trzy blachy z piekarnika jednocześnie.



MENU 1

Cykl ten jest przeznaczony do przygotowywania kompletnego posiłku mięsnego i deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania.

Przykład kompletnego posiłku

Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne zgodnie z własnymi preferencjami (1,5- 2 kg) w formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować 6-10 podudzi z kurczaka z pokrojonymi w kostkę ziemniakami (500-800 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 50-60 minutach wyjąć tartę, po 60-70 minutach wyjąć lasagne, po 80-90 minutach wyjąć kurczaka z ziemniakami.



MENU 2

Cykl ten jest przeznaczony do przyrządzania kompletnego posiłku rybnego lub wegetariańskiego oraz deseru. Piekarnik wymaga wstępnego nagrzania.

Przykład kompletnego posiłku

Przygotować tartę z owocami zgodnie z własnymi preferencjami w okrągłej formie, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie 3. Przygotować lasagne z pesto lub cannelloni zgodnie z własnymi preferencjami (1,5-2 kg) w blasze metalowej lub z pyrexu, którą należy umieścić na ruszcie na poziomie drugim. Przygotować filety rybne w folii (700-900 g) z pokrojonymi warzywami (600-900 g) bezpośrednio w blasze do pieczenia na poziomie 1. Po podgrzaniu piec wszystkie potrawy w tym samym czasie. Po 45-55 minutach wyjąć tartę, po 55-65 minutach wyjąć lasagne, po 60-70 minutach wyjąć rybę z warzywami.



AUTO MODES

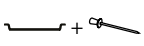
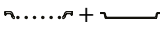
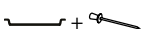
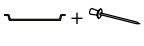
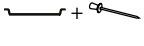
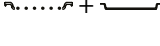
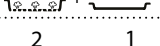
Stosując te tryby automatyczne, wystarczy wybrać rodzaj, wagę lub ilość potrawy, by osiągnąć najlepsze możliwe rezultaty. Kuchenka mikrofalowa automatycznie obliczy optymalne ustawienia, a następnie będzie je odpowiednio dostosowywać w trakcie gotowania. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji,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

TABELA GOTOWANIA 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.

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
MAKARONY I PŁATKI ŚNIADANIOWE	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem	2 +
	Ryż	100-500 g	Dodać wodę i ryż do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę ryżu. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2 1
	Pszenica orkisz	100-500 g	Dodać wodę i orkisz do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę orkiszu. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2 1
	Jęczmień	100-500 g	Dodać wodę i jęczmień do naczynia żaroodpornego. Użyć półtorej szklanki wody na każdą szklankę jęczmienia. Aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek	2 1
	Pieróg	1 wypiek	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1

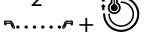
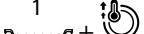
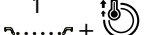
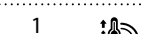
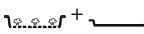
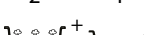
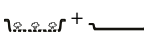
AKCESORIA						
	Ruszt	Żaroodporna taca na ruszcie	blacha na ściekający tłuszcz/Blacha do pieczenia	Pojemnik żaroodporny	Sonda do potraw	Taca parowa

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
MIĘSO	Pieczeń wołowa	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	KOTLETY MIELONE	1 - 3 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, podczas gotowania trzeba będzie obracać jedzenie.	3 2 
	Pieczeń wołowa - Wolne gotowanie	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Pieczona wieprzowina	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Golonka wieprzowa	-	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami. Po zakończeniu pieczenia, a przed rozkrojeniem, odstawić na przynajmniej 15 minut.	2 
	Kiełbasy i parówki	400 g - 1,5 kg	Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2 1 
	Żeberka wieprzowe	400 g - 1,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2 1 
	Pieczony kurczak	800 g - 2,5 kg	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry.	2 
	Filet/pierś drobiowa	1 - 4 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Kawałki drobiu	1 wypiek	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Użyć rusztu na poziomie 2 i blachy do pieczenia z jedną filiżanką wody na poziomie 1, aby zebrać esencje żywności.	2 1 

AKCESORIA	 Ruszt	 Żaroodporna taca na ruszcie	 blacha na ściekający tłuszcz/Blacha do pieczenia	 Pojemnik żaroodporny	 Sonda do potraw	 Taca parowa
-----------	--	--	---	--	--	--

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
RYBY	Pieczona ryba w całości	-	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	2 
	Ryba w całości gotowana na parze	-	Przyprawiać według uznania, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Pieczony kotlet rybny	200 - 800 g	Posmarować olejem i doprawić według gustu.	2 
	Filety rybne	0,5 - 3 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Filety rybne [mrożone]	0,5 - 3 cm	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Małże	500 g - 2,0 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Krewetki	500 g - 1,5 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Ośmiornica	-	Umieścić na środku tacki parowej, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
WARZYWA	Pieczone ziemniaki	400 g - 1,5 kg	Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami.	2 
	Warzywa faszerowane	600 g - 2,0 kg	Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napęlić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami.	2 
	Zapiekanka ziemniaczana	400 g - 1,5 kg	Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem.	1 
	W całości Ziemniaki	50-200 g	Waga odnosi się do pojedynczego ziemniaka. Aby uzyskać równomierne gotowanie w każdym ziemniaku, zaleca się wybranie wszystkich o podobnej wielkości. Rozprowadzić ziemniaki w skórkach równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Kawałki ziemniaków	400 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa korzeniowe	200 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa miękkie	400 g - 1,0 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Kawałki owoców	400 g - 1,5 kg	Pokroić na kawałki. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 
	Warzywa [mrożone]	400 g - 1,5 kg	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1 

AKCESORIA	 Ruszt	 Żaroodporna taca na ruszcie	 blacha na ściekający tłuszcz/Blacha do pieczenia	 Pojemnik żaroodporny	 Sonda do potraw	 Taca parowa
-----------	--	--	---	--	--	--

Kategoria	Potrawa	Waga/grubość/ porcje/sztuki	Uwaga	Akcesoria
WYROBY PIEKARNICZE SŁONE	Bułki	1 wypiek	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	2 
	Bochenek kanapkowy	400 g – 1 kg	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania.	2  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto na pizzę według ulubionego przepisu. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać polewę według uznania.	2 
	Pizza [mrożona]	250 g - 1,2 kg	Wyjąć z opakowania i równomiernie rozłożyć na ruszcie.	2 
	Słone ciasto	800 g - 1,5 kg	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji i nakłuć ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem.	1  + 
WYROBY PIEKARNICZE SŁODKIE	Biszkopt	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto biszkoptowe bez tłuszczu. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	1  + 
	Ciasto marmurkowe	400 g - 1,2 kg	Przygotować ciasto marmurkowe zgodnie z ulubionym przepisem. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę.	1  + 
	Muffinki	1 wypiek	Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i wlać je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia.	2 
	Ciasteczka	1 wypiek	Przygotować ciasteczka biszkoptowe według własnego pomysłu i pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia.	2 
	Brownie	800 g - 1,5 kg	Przygotować według ulubionego przepisu. Rozprowadzić ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.	1  + 
	Strudel	1 wypiek	Przygotować mieszankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków piniowych, cynamonu i gałki muskatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część.	2 
	Jabłecznik	800 g - 1,5 kg	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.	1  + 
DESERY	Pieczone jabłka	1 wypiek	Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem.	2 
	Flan karmelowy	1 wypiek	Rozłożyć foremki z flan równomiernie na tacce parowej, dla uzyskania dobrych rezultatów zaleca się nie otwierać drzwiczek.	2 1  + 
JAJKA	Jaja kurze	50 - 80 g	Waga odnosi się do pojedynczego jajka. Aby uzyskać równomierne gotowanie w każdym jajku, zaleca się wybranie wszystkich o podobnej wielkości. Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek. Jeżeli jajka będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.	2 1  + 
	Jaja przepiórcze	1 wypiek	Rozprowadzić równomiernie na tacce parowej, aby uzyskać dobre wyniki, zaleca się nie otwierać drzwiczek. Jeżeli jajka będą spożywane na zimno, należy je natychmiast opłukać w zimnej wodzie.	2 1  + 

SPOSÓB GOTOWANIA WEDŁUG METOD

Aby jeszcze bardziej ułatwić korzystanie z produktu, w poniższych menu zgrupowano wszystkie funkcje, w ramach których wykorzystuje się tę samą metodę gotowania, które są już obecne w menu podzielonym według potraw.

Przepisy do gotowania na parze

Metoda gotowania na parze pozwala gotować naturalne i zdrowe potrawy, zachowując ich naturalną wartość odżywczą. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania. Taca parowa i blacha do pieczenia są zawsze potrzebne.

Przepisy do gotowania z wykorzystaniem pary i powietrza

Metoda gotowania z wykorzystaniem pary i powietrza, łącząc właściwości pary z właściwościami wymuszonego nawiewu, pozwala na gotowanie potraw, które będą przyjemnie chrupiące i zarumienione na zewnątrz, a przy tym jednocześnie delikatne i soczyste w środku. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli gotowania.

MENU INNE FUNKCJE



ULUBIONE

Aby odtworzyć listę ulubionych funkcji.



USTAWIENIA

Do zmiany ustawień piekarnika.

Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Aby wyłączyć ten tryb, należy przejść do „DEMO” z menu „USTAWIENIA” i wyłączyć „Off”.

Po wybraniu opcji „UST. FABRYCZNE” urządzenie wyłącza się i powraca do pierwszego uruchomienia. Wszystkie ustawienia użytkownika zostają anulowane.



MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiegokolwiek programu 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:

- Naciśnij opcję timera kuchennego.
- Kiedy odliczanie wybranego czasu dobiegnie końca, pojawi się komunikat na wyświetlaczu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Dotknij opcji „WSTRZYMAJ”, jeśli chcesz wstrzymać timer. Następnie możesz dotknąć opcji „WZNÓW”, aby ponownie uruchomić timer.
- Dotknij opcji „ANULUJ”, aby anulować ustawienia minutnika lub ustawić nowy czas trwania.
- Dotknij opcji „+1 min”, aby wydłużyć czas trwania o 1 minutę.



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

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

Aby odblokować urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady na panelu dotykowym.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



Aby wybrać lub zatwierdzić:

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



Aby przewinąć menu lub listę:

Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:

dotknąć ← .

PIERWSZE UŻYCIE

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie



, aby wejść do menu „Narzędzia”.

1. WYBÓR PREFERENCJI JĘZYKOWYCH

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy ustawić język i czas.



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

Język można później zmienić po otwarciu menu ustawień.

2. USTAWIENIE WIFI

Funkcja aplikacji 6th Sense Live App pozwala na zdalną obsługę piekarnika za pomocą 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.

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 z funkcją *bluetooth* oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu. Należy użyć urządzenia mobilnego, aby sprawdzić, czy sygnał bezprzewodowej domowej sieci jest silny w pobliżu urządzenia. Połączenie Wi-Fi można skonfigurować tylko za pośrednictwem aplikacji mobilnej.

Minimalne wymagania:

Urządzenie inteligentne: Android z ekranem o rozdzielczości 1280x720 (lub wyższej) lub iOS.

Sprawdź na App store (platforma z aplikacjami)

kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS.

Router bezprzewodowy: 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. Aplikację można pobrać z App Store lub Google Play Store.



Po pobraniu stuknij **Dodaj urządzenie** w aplikacji, aby kontynuować konfigurację połączenia.

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. Aplikacja poprosi o wprowadzenie *numeru produktu* w celu zakończenia procesu rejestracji. Jego unikalny numer kodowy można znaleźć na tabliczce znamionowej dołączonej do tego produktu, wewnątrz drzwiczek (jest to wyłącznie 12-cyfrowy kod numeryczny). Podczas tej fazy należy pamiętać o włączeniu funkcji *bluetooth*.

Konieczne będzie potwierdzenie identyfikatora urządzenia inteligentnego (SAID).

Na koniec aplikacja poprosi o sparowanie urządzeń, wyświetlając kod, który należy potwierdzić na obu urządzeniach.

4. Podłączenie do WiFi

Kontynuując procedurę konfiguracji, w ostatnim kroku aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces podłączania urządzenia do domowej sieci bezprzewodowej.

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

3. 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.

Po długiej przerwie w zasilaniu należy ponownie ustawić godzinę i datę.

4. USTAWIANIE ZUŻYCIA ENERGII

Piekarnik jest zaprogramowany tak, aby zużywać energię elektryczną w stopniu zgodnym z poborem mocy przez domową instalację elektryczną, większym niż 3 kW (16 amperów): Jeśli w gospodarstwie domowym wykorzystywana jest mniejsza moc, należy zmniejszyć tę wartość (13 amperów).

- Dotknąć wartości po prawej stronie, aby wybrać moc.
- Dotknąć „OK”, aby zakończyć początkową konfigurację.

5. USTAWIENIE POZIOMU TWARDOŚCI WODY

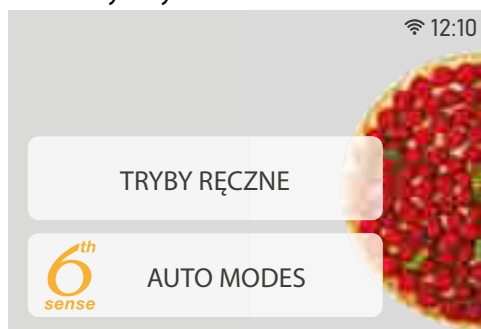
Aby umożliwić wydajną pracę piekarnika i zagwarantować, że będzie on regularnie monitował użytkownika o wykonanie cyklu usuwania kamienia w razie potrzeby, ważne jest ustawienie prawidłowego poziomu twardości wody. Aby go ustawić, włącz piekarnik, naciskając przycisk , nacisnąć . Otwórz sekcję Preferencje i wybierz opcję „TWARDOŚĆ WODY”. Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić. Wybierz odpowiedni poziom dla wody w swoim obszarze, w oparciu o poniższą tabelę:

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBIERANIE FUNKCJI

Aby włączyć piekarnik, nacisnąć  lub dotknąć ekranu w dowolnym miejscu.

Wyświetlacz umożliwia wybór pomiędzy trybami ręcznymi a automatycznymi.



- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do odpowiedniego menu.
- Przewijać do góry lub w dół, aby zapoznać się z listą.
- Wybrać żadaną funkcję, dotykając jej.

2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

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

Ikona  w prawym górnym rogu wyświetlacza zapewnia dostęp do większej ilości informacji na temat wybranej funkcji.

ZASILANIE / TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA

- Dotknąć głównej żądanej funkcji, aby przejść do

TABELA POZIOMÓW TWARDOŚCI WODY

	Poziom	°dH stopnie niemieckie	°fH stopnie francuskie	°Clark Stopnie angielskie
1	bardzo miękka	0-6	0-10	0-7
2	miękka	7-11	11-20	8-14
3	średnia	12-16	21-29	15-20
4	twarda	17-34	30-60	21-42
5	Bardzo twarda	35-50	61-90	43-62

Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Dla poziomu twardości wody, wstępnie ustawiona jest wartość "Twarda".

6. 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. Nagrząć piekarnik do temperatury 200°C przez około godzinę przy użyciu funkcji „Szybkie nagrzew.” Aby prawidłowo ustawić tę funkcję, należy postępować zgodnie z instrukcjami.

Uwaga: Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

odpowiedniego menu.

W zależności od wybranej funkcji można aktywować lub dezaktywować podgrzewanie za pomocą specjalnego przełącznika.

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 kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić czas trwania, dotknij sekcji Czas lub „Ustaw czas gotowania” po naciśnięciu przycisku START.
- Czas trwania można wybrać, przewijając cyfry lub naciskając przycisk . Można stuknąć odpowiednie cyfry, aby ustawić żądany czas gotowania.
- Dotknąć , aby potwierdzić.
- Aby anulować ustawiony czas trwania podczas gotowania, a więc ręcznie zarządzać zakończeniem gotowania, można dotknąć wartości wskazującej ten czas i ustawić „0” lub otworzyć menu w postaci trzech kropek  oraz edytować czas gotowania.
- Jeśli chcesz zatrzymać cykl, otwórz menu z trzema kropkami i wybierz opcję „Zatrzymaj gotowanie”.

3. USTAWIANIE TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH

Tryby automatyczne umożliwiają przyrządzanie szerokiej gamy potraw poprzez wybranie potrawy z listy. Większość ustawień pieczenia jest wybierana automatycznie przez urządzenie w celu osiągnięcia najlepszych rezultatów. Co więcej, dzięki specjalnemu czujnikowi, który jest w

stanie rozpoznać zawartość wilgoci w żywności, niektóre z funkcji TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH pozwalają osiągnąć optymalne gotowanie dla każdego rodzaju żywności bez żadnych ustawień: czujnik zatrzyma gotowanie w idealnym momencie. Tylko podczas ostatnich kilku minut gotowania na wyświetlaczu pojawi się odliczanie wskazujące pozostały czas gotowania.

- Wybrać przepis z listy.

Funkcje są wyświetlane według kategorii żywności w menu „Tryby automatyczne” (patrz odpowiednie tabele).

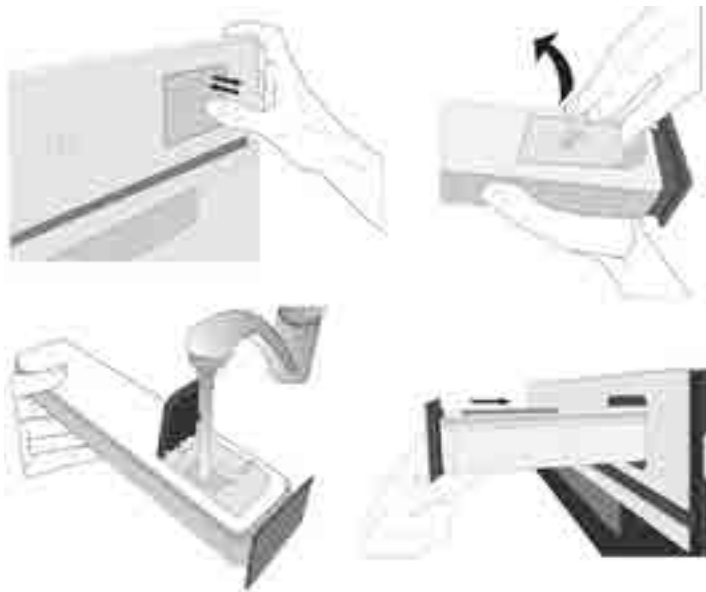
- Po wybraniu funkcji należy po prostu wskazać cechy potrawy (ilość, waga itp.), która ma być pieczona, aby uzyskać idealny efekt.

PIECZENIE NA PARZE

Wybranie opcji „Sama para” lub „Para + powietrze” w funkcjach manualnych lub jednego z kilku przepisów dedykowanych trybom automatycznym, umożliwia pieczenie każdego rodzaju żywności dzięki użyciu pary. Para rozprzestrzenia się szybciej i bardziej równomiernie przez potrawę, w porównaniu do mechanizmu oddziaływania tylko gorącego powietrza, typowego dla funkcji konwencjonalnych: skraca to czas pieczenia, ogranicza utratę cennych składników odżywczych potraw i zapewnia uzyskanie doskonałych, naprawdę smacznych wyników przy wszystkich zastosowanych przepisach. Przez cały czas pieczenia na parze drzwiczki muszą być zamknięte.

Aby przystąpić do gotowania na parze, konieczne będzie doprowadzenie wody do komory piekarnika znajdującego się wewnątrz piekarnika za pomocą wysuwanej szuflady na panelu sterowania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „NAPEŁNIJ SZUFLADĘ”, wyciągnij szufladę, otwórz pokrywę szuflady i napełnij ją wodą pitną do poziomu wskazanego na wyświetlaczu. Zamknij szufladę pchając ją ostrożnie w stronę panelu, aż do pełnego zamknięcia. Po włożeniu szuflady naciśnij przycisk START, aby kontynuować cykl gotowania. Szuflada musi być zawsze zamknięta z wyjątkiem wypełniania zbiornika wodą.



Po pierwszym napełnieniu, w przypadku dłuższych cykli gotowania, gdy woda się skończy, konieczne może być jej ponowne dolanie w celu dokończenia cyklu: piekarnik podpowie to w razie potrzeby.

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU PIECZENIA

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

- Naciśnij „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić wymaganą godzinę. Można wybrać czas rozpoczęcia lub czas, w którym potrawa ma być gotowa zgodnie z wybranymi funkcjami.
- Po ustawieniu żądanego opóźnienia, dotknij opcji „USTAW”, 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.

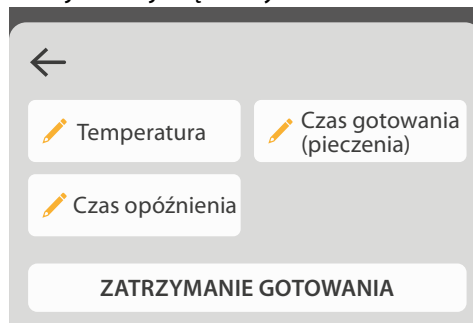
- Aby natychmiast włączyć funkcję i anulować zaprogramowany czas opóźnienia, dotknij opcji „POMIŃ OPÓŹNIENIE”.

5. WŁĄCZANIE FUNKCJI

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

Jeśli piekarnik jest gorący, a funkcja wymaga konkretnej temperatury maksymalnej, na wyświetlaczu pojawi się komunikat. W każdym momencie podczas pieczenia można zmienić wartości, które zostały ustawione, dotykając wartości, która ma być zmieniona.

Wszystkie opcje dostępne do modyfikacji można przeglądać, otwierając menu z trzema kropkami (...) w lewej dolnej części wyświetlacza.



W dowolnym momencie można zatrzymać aktywowaną funkcję, wciskając przycisk [ON/OFF].

6. NAGRZEWANIE

Jeśli wcześniej została aktywowana, po włączeniu funkcji wyświetlacz pokazuje status fazy wstępnego nagrzewania. Po zakończeniu tej fazy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIEKARNIK GOTOWY”

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć danie.
- Zamknąć drzwiczki i dotknąć przycisku „Uruchom teraz” lub „START” [▶], aby rozpocząć gotowanie.

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.

Można zmienić domyślne ustawienie opcji podgrzewania dla funkcji gotowania, które umożliwiają robienie tego ręcznie.

- Wybierz funkcję, która umożliwia ręczne wybranie funkcji podgrzewania.
- Użyj dedykowanego przełącznika *podgrzewania* w prawym dolnym rogu wyświetlacza, aby włączyć lub wyłączyć podgrzewanie. Zostanie to ustawione jako opcja domyślna.

7. OBRÓCENIE LUB KONTROLA POTRAWY

Niektóre tryby automatyczne wymagają obracania potraw podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Otworzyć drzwiczki.
- Przeprowadzić czynność wskazaną na wyświetlaczu.
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

W ten sam sposób, w momencie kiedy pozostanie 5% czasu do zakończenia pieczenia, piekarnik wyświetli komunikat, aby sprawdzić potrawę.

Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

- Sprawdź potrawę
- Zamknij drzwiczki, następnie dotknij opcji „START”, aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. W przypadku niektórych funkcji można wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną po zakończeniu pieczenia.

- Dotknij opcji „+5 min”, aby wydłużyć czas pieczenia
- Dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją w ulubionych.

Uwaga: Pod koniec cyklu pary ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby uniknąć wycieku wody.

Gdy urządzenie ostygnie:



1. Wyrzec szmatką lub gąbką wewnętrzne szklane drzwiczki oraz listwę kondensacyjną.
2. Wyrzec powierzchnię komory, zwracając szczególną uwagę na to, aby nie pozostawić resztek wody.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionego przepisu użytkownika.

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

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu funkcji dotknij opcji „DODAJ DO ULUBIONYCH”, aby zapisać ją jako ulubioną. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Aby zobaczyć menu Ulubione nacisnąć : Wszystkie zapisane funkcje zostaną wyświetlone w tym menu. Dotknij opcji „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować wybraną funkcję.

ZMIANA USTAWIEŃ

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

- Wybrać funkcję, która ma być zmieniona.
- Dotknąć ikony trzech kropek w prawym górnym rogu.
- Wybrać właściwość, która ma być zmieniona.
- Dotknąć „ZAPISZ”, aby zatwierdzić zmiany.

Jeśli konieczne będzie usunięcie określonej funkcji, w tym menu dostępna będzie opcja „USUŃ ULUBIONĄ” .

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

Aby umożliwić korzystanie z aplikacji 6th Sense Live.

WYCISZ

Aby szybko włączyć lub wyłączyć dźwięki urządzenia.

Innymi, specyficznymi ustawieniami głośności dźwięku można zarządzać w menu Preferencje, w sekcji Dźwięk i głośność.

CZYSZCZENIE PAROWE

Usuwanie zanieczyszczeń ułatwia działanie pary wodnej, uwalnianej w specjalnym procesie czyszczenia w niskiej temperaturze. Funkcję tę należy włączać, gdy piekarnik jest zimny.

Nacisnąć aby włączyć tę funkcję: na wyświetlaczu będą pojawiały się monity dotyczące konieczności wykonania wszystkich czynności koniecznych do uzyskania najlepszych efektów czyszczenia.

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 zacznie migać odpowiedni komunikat. Należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia, a następnie przetrzeć i osuszyć jego wewnętrzne powierzchnie za pomocą ściereczki lub gąbki.

PREFERENCES (PREFERENCJE)

Umożliwia zmianę kilku ustawień piekarnika, wybranie trybu Szabasowego i wyłączenie „Trybu demo”.

ŁĄCZNOŚĆ

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.

INFO

W celu uzyskania dalszych informacji o produkcie.

11. SONTA DO POTRAW

Sonda umożliwia mierzenie temperatury rdzenia różnych rodzajów potraw podczas pieczenia, aby zapewnić 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. Jeżeli użycie sondy jest dozwolone lub wymagane, można wybrać pomiędzy funkcjami ręcznymi (wg metody gotowania) i TRYBAMI AUTOMATYCZNYMI (wg rodzaju potrawy).

Jeśli po rozpoczęciu funkcji pieczenia sonda zostanie usunięta, wówczas funkcja zostanie anulowana.

Odłączyć od gniazda i wyjąć z piekarnika podczas każdego wyjmowania potraw.

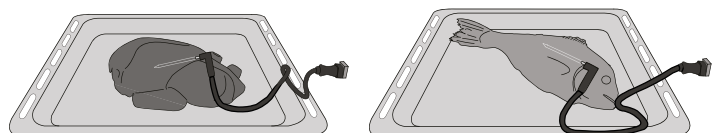
KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazda znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

MIEŚO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

RYBY (w całości): Umieścić końcówkę sondy w najgrubszym miejscu, omijając ości.



Jeśli użytkownik użyje sondy podczas pieczenia z funkcjami TRYBÓW AUTOMATYCZNYCH, pieczenie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę rdzenia, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.

12. ODKAMIENIANIE

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie układu przepływu pary w najlepszym stanie. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu. Czas trwania pełnej funkcji może wynosić nawet 120 minut i nie można go zatrzymać. Usuwanie kamienia może zostać uruchomione w dowolnym momencie przez użytkownika z poziomu menu czyszczenia. Gdy nadejdzie czas na cykl odkamieniania, zostanie to wskazane na wyświetlaczu (patrz poniższa tabela).

KOMUNIKAT DOTYCZĄCY ODKAMIENIANIA	ZNACZENIE
<ZALECANE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 15 godzinach cykli pieczenia na parze*	Zaleca się przeprowadzenie cyklu odkamieniania.
<POTRZEBNE ODKAMIENIANIE> Pojawia się po około 20 godzinach cykli pieczenia na parze*	Odkamienienie jest wymagane. Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu pieczenia na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl odkamieniania.

*bazując na domyślnym poziomie twardości wody (4 – Twarda). Liczba godzin cykli gotowania na parze, jaka musi minąć, aby pojawiły się komunikaty dotyczące odkamieniania, zależy od poziomu twardości wody

ustawionego w urządzeniu.

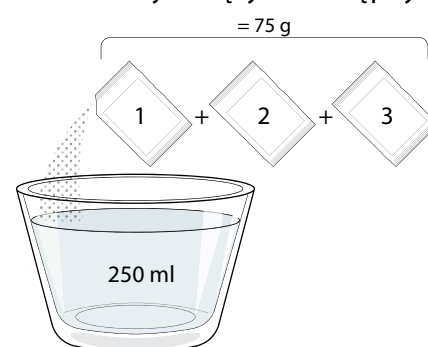
Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia wewnętrznego obwodu pary. Przed uruchomieniem fazy odkamieniania urządzenie sprawdzi, czy w komorze piekarnika znajdują się resztki wody i w razie potrzeby może zostać wykonany cykl opróżniania. W takim przypadku konieczne będzie opróżnienie szuflady po zakończeniu cyklu opróżniania przed kontynuowaniem fazy odkamieniania.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 30 minut od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST GORĄCA”.

» FAZA 1/2: ODKAMIENIANIE (70 MIN)

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <DODAJ 0,25 L ROZTWORU>, należy wlać roztwór odkamieniający do szuflady. Aby uzyskać najlepsze wyniki w odkamienianiu, zalecamy napełnienie zbiornika roztworem składającym się z 75 g konkretnego produktu WPRO i 250 ml wody pitnej. Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji pary w piekarniku. w sprawie zamówień i w celu uzyskania informacji prosimy o kontakt z działem obsługi posprzedażnej.

Firma *Beko Europe* nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, naciśnięcie [▶], aby rozpocząć główny proces odkamieniania. Fazy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po

zakończeniu każdej z faz zostanie odtworzone powiadomienie dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się instrukcja przejścia do następnej fazy.

Po zakończeniu fazy odkamieniania, komora piekarnika zostanie opróżniona: roztwór odkamieniający użyty w tej fazie zostanie wylany do wyjmowanej szuflady.

» FAZA 2/2: PŁUKANIE (30 MIN.)

Aby usunąć pozostałości kamienia z szuflady i obiegu pary, należy wykonać cykl płukania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się <DODAJ 0,25 L WODY>, należy napełnić zbiornik 0,25 l wody pitnej, a następnie naciśnięcie [▶], aby rozpocząć płukanie. Nie wyłączać piekarnika, dopóki wszystkie czynności wymagane przez funkcję nie zostaną zakończone.

Uwaga: W razie potrzeby system może zażądać opróżnienia szuflady i powtórzenia tej operacji.

Po zakończeniu procedury odkamieniania zaleca się osuszenie wnęki z potencjalnych pozostałości wody. Teraz będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

Uwaga: w trakcie cyklu odkamieniania może być słyszalny hałas, ponieważ uruchamiane są pompy piekarnika w celu zagwarantowania optymalnej wydajności odkamieniania.

Po rozpoczęciu cyklu konserwacji nie należy wyjmować szuflady, chyba że urządzenie tego zażąda.

Uwaga: Po napełnieniu komory piekarnika roztworem odkamieniającym i wyświetleniu na wyświetlaczu komunikatu „FAZA ODKAMIENIANIA 1/2” nie należy przerywać cyklu, w przeciwnym razie cały cykl odkamieniania należy powtórzyć przed uruchomieniem jakiegokolwiek funkcji pary.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Nosić rękawice ochronne.

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. Wyrzucić 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 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.
- Włączyć funkcję „Steam Clean” dla optymalnego czyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.
- 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.
- Tacę parową można myć ręcznie lub w zmywarce.
- Nigdy nie myć sondy do żywności i talerza Crisp w zmywarce.
- Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

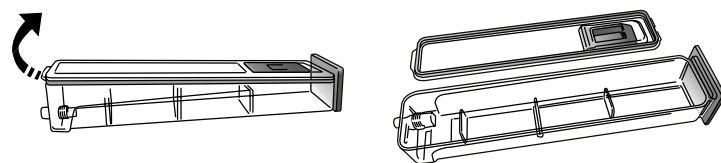
KONSERWACJA SZUFLADY NA WODĘ

Uwaga: Szuflada na wodę nie nadaje się do mycia w zmywarce: ryzyko uszkodzenia!

Po zakończeniu każdego cyklu gotowania na parze, po około 30 minutach piekarnik automatycznie wykonuje cykl opróżniania trwający około jednej minuty, odprowadzając w ten sposób całą wodę z systemu do wyjmowanej szuflady.

Uwaga: Należy unikać pozostawiania wody w instalacji dłużej niż przez 2 dni.

W celu całkowitego usunięcia wody lub wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni można otworzyć szufladę na wodę:



1. Popchnij do góry tylną klapkę, aby zdjąć górną pokrywę szuflady na wodę.

2. Po zakończeniu czyszczenia można zamknąć szufladę, wkładając dwie przednie klapki do przednich otworów i popychając tylną stronę w dół.

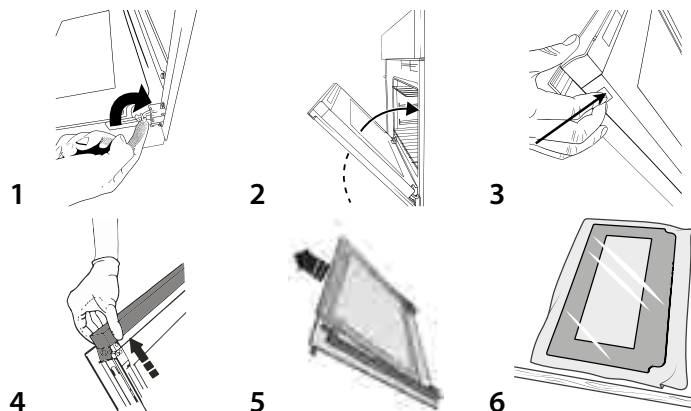
Do napełniania szuflady na wodę należy używać wyłącznie wody o temperaturze pokojowej: gorąca woda może wpływać na działanie układu pary. Używać wyłącznie wody pitnej.

KOMORA PIEKARNIKA

Aby piekarnik zawsze pracował z optymalną wydajnością oraz aby zapobiec gromadzeniu się kamienia w miarę upływu czasu, zalecamy regularne korzystanie z funkcji „Odkamieniania”. Po długim okresie nieużywania funkcji przyrządzania na parze Steam, zaleca się włączenie cyklu przyrządzania na parze przy pustym piekarniku, przy całkowitym napełnieniu zbiornika.

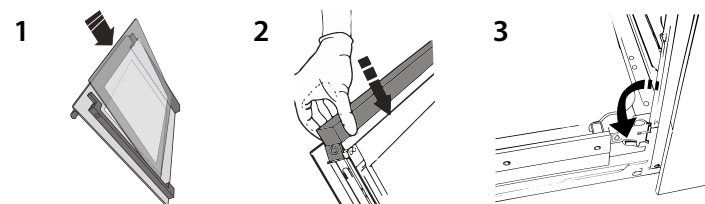
WYCZYŚCIĆ WEWNĘTRZNĄ SZYBĘ DRZWICZEK

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



JAK ZMIEŃIĆ POŁOŻENIE SZYBY W DRZWICZKACH

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



Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

Które protokoły WiFi są obsługiwane?

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

Które 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?

Urządzenie nie obsługuje funkcji WPS.

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 jako modemu do sieci 3G?

Tak, lecz usługi chmury są opracowane dla urządzeń na stałe połączonych z internetem. Musi to być inne urządzenie niż to, na którym używana jest aplikacja (np. smartfon innej firmy).

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 opcji  „Łączność” i wyszukać „Adres Mac”. Adres MAC składa się z kombinacji 6 par cyfr i liter oddzielonych dwukropkiem.

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 utrudniać 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 Wi-Fi, można użyć specjalnych urządzeń, takich jak punkty dostępu, wzmacniacze sygnału Wi-Fi oraz adaptory sieciowe power line (nie są one dostarczane w komplecie z urządzeniem).

Jak mogę znaleźć nazwę oraz hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Należy 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 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: Funkcja NAT musi być włączona, zapora sieciowa i DHCP muszą być prawidłowo skonfigurowane. Obsługiwane szyfrowanie haseł: WEP, WPA, WPA2. Aby wypróbować inny rodzaj szyfrowania, skorzystać z informacji zamieszczonych w instrukcji obsługi routera.

Ustawienia dostawcy internetu: Jeśli liczba adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, została określona przez dostawcę usług internetowych, połączenie urządzenia z chmurą może nie być możliwe. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Prosimy zapytać swojego dostawcę usług internetowych, 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 konto, ale zachować połączenie z 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?

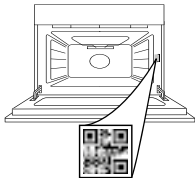
Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piernik się nie włącza..	Odcięcie zasilania. Urządzenie odłączone od zasilania.	Sprawdzić, czy działa zasilanie i czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączona.	Wentylator chłodzący jest włączony.	Otworzyć lub przytrzymać drzwiczki, lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia.
Wyświetlacz pokazuje literę "F", po której następuje liczba lub litera.	Błąd oprogramowania.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć opcji „Informacje” i wybrać pozycję „Reset fabryczny”. Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Na wyświetlaczu pokazuje się komunikat F3E3.	Sonda nie jest dobrze podłączona lub może nie stykać się prawidłowo.	Najpierw sprawdzić sondę; jeśli została wprowadzona poprawnie, ale błąd nadal występuje, skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej. Powiadomić o błędzie pojawiającym się na wyświetlaczu.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Kiedy opcja „DEMO” jest włączona „On”, wszystkie polecenia są aktywne oraz wszystkie menu są dostępne, ale piekarnik nie nagrzewa się. Co każde 60 s na wyświetlaczu pojawia się słowo DEMO.	Z opcji USTAWIENIA wejść do DEMO i wybrać Wyłącz.
Ikona  jest widoczna na wyświetlaczu.	Router WiFi jest wyłączony. Ustawienia routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Piekarnik nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z siecią domową. 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”.
Produkt resetuje się co 10 sekund.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Telefonicznej.
Wyświetlacz piekarnika pokazuje F8E8 (lub niemożność użycia funkcji pary z powodu błędu F8E8)	Nadmierne zanieczyszczenie systemu wodnego i parowego.	Napełnić szufladę czystą wodą, a następnie uruchomić funkcję czyszczenia/odkamieniania. Po zakończeniu procesu należy ponownie uruchomić proces odkamieniania przy użyciu docelowego roztworu z odkamieniaczem, a następnie ponownie przeprowadzić proces. Jeśli błąd F8E8 nadal występuje, skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym.

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

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



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



400020012124