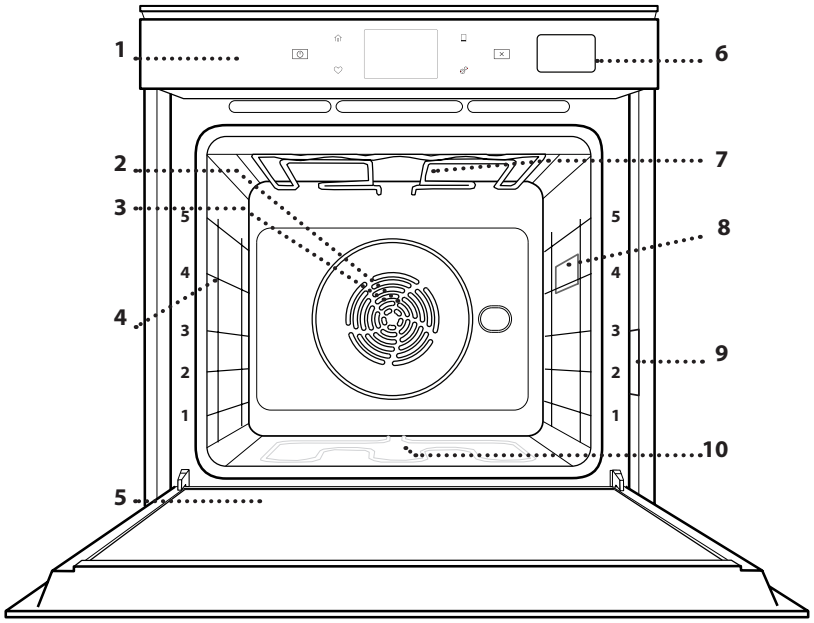
DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL
W celu uzyskania kompleksowej pomocy prosimy zarejestrować urządzenie na stronie **www.whirlpool.eu/register**

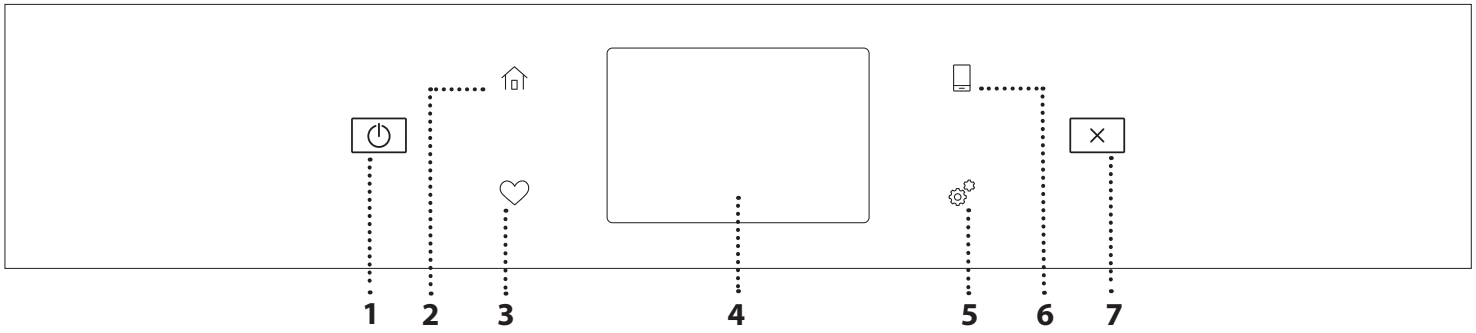
Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcje bezpieczeństwa.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Grzałka okrągła (niewidoczna)
4. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
5. Drzwiczki
6. Szuflada na wodę
7. Grzałka górna / grill
8. Oświetlenie
9. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
10. Dolna grzałka (niewidoczna)

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

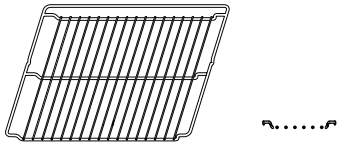
5. NARZĘDZIA
Do wybierania spośród kilku opcji piekarnika oraz do zmiany ustawień i preferencji.

6. ZDALNE STEROWANIE
Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

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

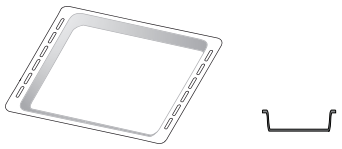
AKCESORIA

RUSZT



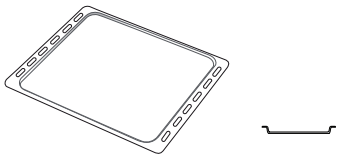
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



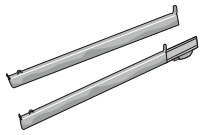
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



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

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

TACKA DO GOTOWANIA NA PARZE

Ułatwia prawidłową cyrkulację pary, zapewniając równomiernie gotowanie się potraw. Aby zebrać płyny powstające podczas gotowania/pieczenia, umieścić blachę na ociekający tłuszcz poziom niżej.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

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

Dodatkowe akcesoria można nabyć oddzielnie w serwisie.

UMIESZCZANIE RUSZTU I INNYCH AKCESORIÓW

Umieścić ruszt poziomo, przesuwając go wzdłuż prowadnic i upewniając się, że strona z uniesioną krawędzią jest skierowana ku górze.

Inne akcesoria, takie jak blacha na ściekający tłuszcz czy blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo, w taki sam sposób, jak ruszt.

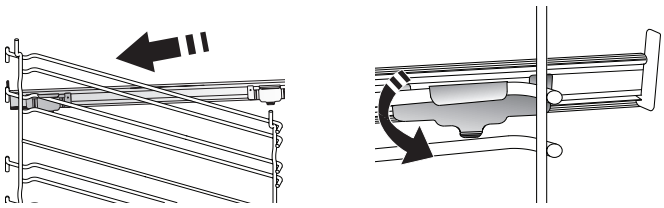
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

- Aby wyjąć prowadnice półek, należy je podnieść i następnie delikatnie wyciągnąć dolną część z miejsca zamocowania: Teraz można wyjąć prowadnice.
- Aby z powrotem włożyć prowadnice półek, najpierw trzeba je umieścić w górnym miejscu zamocowania. Trzymając prowadnice uniesione ku górze, wsunąć je do piekarnika, a następnie opuścić do dolnego miejsca zamocowania.

MONTOWANIE PRZESUWNYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Wyjąć prowadnice półki z piekarnika i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych prowadnic.

Zamocować górny zacisk szyny do prowadnicy półki i przesunąć ją wzdłuż tak daleko, jak to możliwe. Opuścić drugi zacisk tak, aby znalazł się w odpowiednim miejscu. Aby zabezpieczyć prowadnicę, należy docisnąć mocno dolną część zacisku do prowadnicy półki. Sprawdzić, czy szyny przesuwają się swobodnie. Powtórzyć powyższe czynności dla drugiej prowadnicy półki na tym samym poziomie.



Uwaga: Przesuwne prowadnice można montować na dowolnym poziomie.

FUNKCJE PIECZENIA

FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

- **SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE**
  W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
- **KONWENCJONALNE**
  Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
- **GRILL**
  Do grillowania steków, kebabów i kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej rusztu i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **TURBO GRILL**
  Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: Blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
- **WYMUSZONY NADMUCH**
  Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, na kilku półkach (maksymalnie trzech) równocześnie. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
- **FUNKCJE COOK 4**
  Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na czterech poziomach. Funkcja polecana do pieczenia ciastek, placków, okrągłych pizz (również mrożonych) oraz do przygotowywania pełnych posiłków.Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z tabeli pieczenia, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- **KONWEKCYJNE PIECZENIE**
  Do pieczenia mięsa, ciast z nadzieniem tylko na jednej półce.
- **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.
  - » **WYMUSZONY NADMUCH + PARA**
    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.
- **FUNKCJE SPECJALNE**
  - » **ROZMRAŻANIE**
    Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
  - » **UTRZYMAJ CIEPŁE**
    Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych potraw.
  - » **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.
  - » **WYGODA**
    Do podgrzewania gotowych potraw, przechowywanych w temperaturze pokojowej lub w lodówce (biszkopty, różne ciasta, muffinki, dania z makaronu oraz pieczywo). Za pomocą tej funkcji można szybko i delikatnie upiec wszelkie potrawy oraz podgrzać wcześniej upieczoną potrawę. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu.
  - » **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.
  - » **TERMOOBIEG ECO**
    Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki łagodnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światełko kontrolki pozostanie wyłączone podczas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO, a tym samym zoptymalizować zużycie energii, drzwiczki piekarnika nie powinny być otwierane, dopóki potrawa nie będzie gotowa.
- **MROŻONY WYPIEK**
  Funkcja automatycznie dobiera optymalną temperaturę oraz tryb pieczenia dla 5 różnych kategorii gotowych dań mrożonych. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

6th SENSE

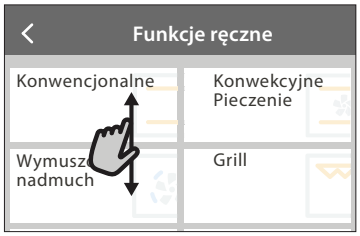
Funkcja ta umożliwia w pełni zautomatyzowane pieczenie wszystkich rodzajów potraw. Aby najlepiej wykorzystać możliwości tej funkcji, należy stosować się do wskazówek zawartych w danej tabeli pieczenia.

Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA

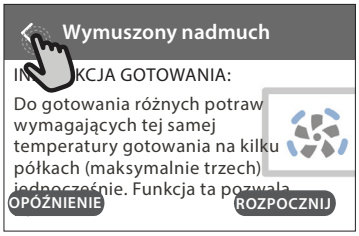
Aby wybrać lub zatwierdzić:
Dotknąć ekranu, aby wybrać wymaganą wartość lub pozycję z menu.

Aby przewinąć menu lub listę:
Wystarczy przeciągnąć palcem wzdłuż wyświetlacza, aby przewinąć pozycje lub wartości.



Aby zatwierdzić ustawienie 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 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 rozpocząć konfigurację połączenia.

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.

Sprawdź na app store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji 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 App Store lub Google Play Store.

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. Potrzebny będzie numer identyfikacyjny urządzenia mobilnego (SAID), aby zakończyć proces rejestracji. Unikalny numer można znaleźć na tabliczce znamionowej dołączonej do urządzenia.

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. USTAWIENIE 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. 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.
Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

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

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją Ręczne a funkcjami 6th Sense.

- 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. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

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

TEMPERATURA / POZIOM GRILL

- 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 kończy się ono automatycznie.

- Aby ustawić 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 przepis z listy.

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.

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 „OPÓŹNIENIE 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. 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.

- Nacisnąć [X], 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 6th Sense wymagają obracania potrawy 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 pieczenie.

Przed zakończeniem pieczenia piekarnik może wyświetlić polecenie sprawdzenia potrawy w ten sam sposób.

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

- Sprawdzić potrawę.
- Zamknąć drzwiczki, następnie dotknąć „WYKONANO", aby wznowić pieczenie.

8. KONIEC PIECZENIA

Sygnał dźwiękowy i wskazanie na wyświetlaczu oznaczają, że pieczenie zostało zakończone. Przy niektórych funkcjach, po zakończeniu pieczenia można dodatkowo przyrumienić potrawę, wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną.

- Dotknąć ♡+, aby zapisać w Ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie", aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknąć ⊕, aby zapisać wydłużenie pieczenia.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

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

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu działania funkcji dotknąć ♡+, aby zapisać ją w Ulubionych. 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.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

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

- Dotknąć ikony posiłków, aby zobaczyć odpowiednie listy
- Przewinąć zaproponowaną listę.
- Dotknąć żądanego przepisu lub funkcji.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ", aby rozpocząć pieczenie.

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 „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 dostosować godzinę, o której są wyświetlane różne posiłki:

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

Możliwe będzie połączenie przedziału czasowego jedynie z 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, timer będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy timer 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.

SAMOCZYSZCZENIE

Uruchomić funkcję „Samoczyszczenie" w celu optymalnego oczyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.

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.

- Przed włączeniem tej funkcji wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Kiedy piekarnik jest zimny, wlać na jego dno 200 ml wody pitnej.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ", aby uruchomić funkcję czyszczenia.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE", aby ustawić czas zakończenia czyszczenia tak, jak zostało to opisane w odpowiedniej sekcji.

OPRÓŻ. WODY

Funkcja opróżniania umożliwia taki odpływ wody, aby nie pozostawała w zbiorniku. W celu optymalnego wykorzystania urządzenia zawsze zaleca się opróżnianie piekarnika za każdym razem, gdy piekarnik był używany w cyklu gotowania na parze.

Po wybraniu funkcji „Opróżnianie" wykonać wskazane działania: Otworzyć drzwiczki i włożyć duży dzbanek pod dyszę spustową znajdującą się u dołu po prawej stronie panelu. Po rozpoczęciu opróżniania, utrzymać dzbanek w niezmienionej pozycji, aż do zakończenia operacji. Średni czas trwania opróżniania przy pełnym obciążeniu wynosi około trzech minut.

W razie potrzeby można przerwać proces opróżniania, naciskając przycisk PAUZA na wyświetlaczu (np. w przypadku, gdy dzbanek był już wypełniony wodą w połowie procesu opróżniania).

Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST ZA GORĄCA: POCZEKAJ, AŻ TEMPERATURA SPADNIE".

Ważne: Jeśli zbiornik nie jest regularnie opróżniany, po kilku dniach od ostatniego napełnienia urządzenie przypomni o konieczności wykonania tej czynności, wyświetlając komunikat <KONIECZNY CYKL OPRÓŻNIANIA>: prośby tej nie można zignorować, a normalne użytkowanie produktu będzie można kontynuować dopiero po wykonaniu opróżnienia.

ODKAMIENIAJ

Ta specjalna funkcja, włączana w regularnych odstępach czasu, umożliwia utrzymanie zbiornika i przepływu pary w najlepszym stanie.

Na wyświetlaczu pojawi się komunikat <KONIECZNY CYKL ODKAMIENIANIA]>, przypominający o konieczności regularnego wykonywania tej operacji.
Wymóg odkamieniania jest uruchamiany przez liczbę wykonanych cykli gotowania na parze lub liczbę godzin pracy parowaru od ostatniego cyklu odkamieniania (patrz tabela poniżej).

KOMUNIKAT „ODKAMIENIAJ" pojawia się po	CO ROBIĆ
15 cyklach gotowania na parze	Zaleca się odkamienianie
22 godzinach gotowania na parze	
20 cyklach gotowania na parze	Nie jest możliwe przeprowadzenie cyklu Gotowania na parze, dopóki nie zostanie przeprowadzony cykl Odkamieniania
30 godzinach gotowania na parze	

Procedura odkamieniania może być również wykonywana, gdy użytkownik życzy sobie głębszego oczyszczenia zbiornika i wewnętrznego obwodu pary.

Przeciętny czas trwania całej funkcji to około 180 minut. Po uruchomieniu funkcji należy wykonać wszystkie kroki wskazane na wyświetlaczu.

Uwaga: Funkcję można przerwać, ale jeśli zostanie przerwana w dowolnym momencie, cały cykl odkamieniania musi być powtórzony od początku.

» **OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

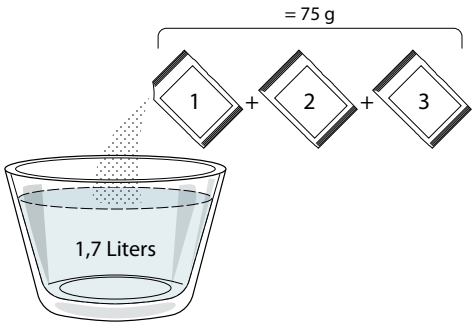
Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD OTWÓR SPUSTOWY WODY>, należy wykonać opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie. Jeżeli zbiornik nie zawiera wody, urządzenie automatycznie pominie tę operację, aby przejść do KROKU 1 Z 8.

Uwaga: aby zapewnić, żeby woda była zimna, nie jest możliwe przeprowadzenia tej czynności przed upływem 4 godzin od ostatniego cyklu (lub od ostatniego uruchomienia produktu). W czasie oczekiwania na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat zwrotny „WODA JEST ZA GORĄCA: POCZEKAJ, AŻ TEMPERATURA SPADNIE".

Naczynie musi mieć pojemność 2 litrów.

» **KROK 1 Z 8: ODKAMIENIANIE (~120 MIN.)**

Kiedy na wyświetlaczu pojawi się prośba o przygotowanie roztworu odkamieniającego, kontynuować, dodając 3 saszetki (odpowiadające 75 g) specjalnego odkamieniacza WPRO* do piekarników do 1,7 litra wody pitnej w temperaturze otoczenia.



Gdy roztwór odkamieniający zostanie nalany do szuflady, nacisnąć START, aby rozpocząć główny proces odkamieniania.

Etapy odkamieniania nie wymagają przebywania przed urządzeniem. Po zakończeniu każdego kroku zostanie odtworzony dźwiękowy komunikat zwrotny, a na wyświetlaczu pojawią się instrukcje przejścia do następnego kroku.

» **KROK 2 Z 8: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <WŁÓŻ POJEMNIK POD OTWÓR SPUSTOWY WODY>, należy wykonać opróżnianie zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie Opróżnianie.

» **KROK 3 Z 8: PŁUKANIE (~20 min.)**

Aby wyczyścić zbiornik i obwód przepływu pary, należy wykonać cykl płukania.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat <NAPEŁNIJ ZBIORNIK>, wlać wodę pitną do szuflady, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat <POJEMNIK NAPEŁNIONY>, następnie nacisnąć START, aby rozpocząć pierwsze płukanie.

KROK 4 Z 8: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)

» **KROK 5 Z 8: PŁUKANIE (~20 min.)**

» **KROK 6 Z 8: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

» **KROK 7 Z 8: PŁUKANIE (~20 min.)**

» **KROK 8 Z 8: OPRÓŻNIANIE (do 3 min.)**

Po ostatniej operacji opróżniania nacisnąć CLOSE, aby zakończyć odkamienianie.

Po zakończeniu procedury odkamieniania będzie można korzystać ze wszystkich funkcji gotowania na parze.

*Odkamieniacz WPRO jest profesjonalnym produktem zalecanym do utrzymania najlepszego działania funkcji gotowania na parze w piekarniku. Prosimy przestrzegać wskazówek dotyczących użytkowania podanych na opakowaniu. W przypadku zamówień i potrzeby zasięgnięcia informacji należy skontaktować się z serwisem posprzedażowym lub *www.whirlpool.eu*

Whirlpool nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenie spowodowane użyciem innych środków czyszczących dostępnych na rynku..

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.

WIĘCEJ TRYBÓW

Do wyboru trybu Sabath i uzyskania dostępu do mocy.

PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.

WI-FI

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.

INFO

Do wyłączania „Zapamiętaj tryb demonstracyjny", resetowania urządzenia oraz pozyskiwania dalszych informacji o urządzeniu.

TABELA PIECZENIA

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	2
		Tak	160	30 - 50	4 1
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 – 200	30 - 85	3
		Tak	160 – 200	35 - 90	4 1
Ciasteczka / Kruche ciasteczka		Tak	150	20 - 40	3
		Tak	140	30 - 50	4
		Tak	140	30 - 50	4 1
		Tak	135	40 - 60	5 3 1
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	3
		Tak	150	30 - 50	4
		Tak	150	30 - 50	4 1
		Tak	150	40 - 60	5 3 1
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	3
		Tak	180 - 190	35 - 45	4 1
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Bezy		Tak	90	110 - 150	3
		Tak	90	130 - 150	4 1
		Tak	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	2
		Tak	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	3
		Tak	250	10 - 20	4 1
		Tak	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tarta pikantna(warzywna lub mięsna, quiche)		Tak	180 - 190	45 - 55	3
		Tak	180 - 190	45 - 60	4 1
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Nadziewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiowego		Tak	190 - 200	20 - 30	3
		Tak	180 - 190	20 - 40	4 1
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKCJE	Konwencjonalne	Wymuszony nadmuch	Konwekcyjne pieczenie	Grill	TurboGrill	MaxiCooking	Cook 4	Termoobieg Eco

PRZEPIS	FUNKCJA	NAGRZEWANIE	TEMPERATURA. (°C)/ POZIOM GRILLA	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Lazania/ Tarta/ Zapiekanka makaronowa/ Cannelloni		Tak	190 - 200	45 - 65	3
Jagnięcina/cielęcina/wołowina/ wieprzowina 1 kg		Tak	190 - 200	80 - 110	3
Kotlety wieprzowe z chrupiącą skórką 2 kg	XL	—	170	110 - 150	2
Kurczak/królik/kaczka 1 kg		Tak	200 - 230	50 - 100	3
Indyk/gęś 3 kg		Tak	190 - 200	80 - 130	2
Ryba pieczona/ potrawy pieczone w papierze (filet, w całości)		Tak	180 - 200	40 - 60	3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)		Tak	180 - 200	50 - 60	2
Tosty		—	3 (Wysoka)	3 - 6	5
Filety / kawałki ryb		—	2 (Środkowa)	20 - 30 **	4 3
Kiełbaski/ szaszłyki/ żeberka/ hamburgery		—	2 - 3 (Środkowa – Wysoka)	15 - 30 **	5 4
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		—	2 (Środkowa)	55 - 70 ***	2 1
Udziec jagnięcy/ golonka		—	2 (Środkowa)	60 - 90 ***	3
Pieczone ziemniaki		—	2 (Środkowa)	35 - 55 ***	3
Zapiekanka warzywna ze skorupką (typu gratin)		—	3 (Wysoka)	10 - 25	3
Ciasteczka	Ciasteczka	Tak	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarty	Tarty	Tak	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizze okrągłe	Pizza okrągła	Tak	210	40 - 60	5 4 2 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/lazania (poziom 3)/ mięso (poziom 1)		Tak	190	40 - 120 *	5 3 1
Pełne danie: Tarta owocowa (poziom 5)/ warzywa pieczone (poziom 4) / lazania (poziom 2) / plastry mięsa (poziom 1)	Menu	Tak	190	40 - 120	5 4 2 1
Lazania i mięso		Tak	200	50 - 100 *	4 1
Mięso i ziemniaki		Tak	200	45 - 100 *	4 1
Ryby i warzywa		Tak	180	30 - 50 *	4 1
Nadziewane i pieczone kawałki mięsa		—	200	80 - 120 *	3
Plastry mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		—	200	50 - 100 *	3

* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.
*** Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.
** Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

AKCESORIA	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Taca do gotowania na parze

CZYSTA PARA

Przepis	Nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Poziom i akcesoria
Świeże warzywa (całe)	-	100	30 - 80	2 1
Świeże warzywa (kawałki)	-	100	15 - 40	2 1
Mrożone warzywa	-	100	20 - 40	2 1
Ryba w całości	-	90	40 - 50	2 1
Filety rybne	-	90	20 - 30	2 1
Filety z kurczaka	-	100	15 - 50	2 1
Jajka	-	100	10 - 30	2 1
Owoce (całe)	-	100	15 - 45	2 1
Owoce (kawałki)	-	100	10 - 30	2 1

AKCESORIA	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Taca do gotowania na parze

WYMUSZONY NADMUCH + PARA

Przepis	Poziom pary	Nagrzewanie	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Poziom i akcesoria
Ciasteczka / herbatniki	NISKIE	-	140 - 150	35 - 55	3
	NISKIE	-	140	30 - 50	4 1
	NISKIE	-	140	40 - 60	5 3 1
Małe ciasta / muflinka	NISKIE	-	160 - 170	30 - 40	3
	NISKIE	-	150	30 - 50	4 1
	NISKIE	-	150	40 - 60	5 3 1
Ciasta drożdżowe	NISKIE	-	170 - 180	40 - 60	2
Biszkopty	NISKIE	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	NISKIE	-	200 - 220	20 - 40	3
Bochenek chleba	NISKIE	-	170 -180	70 - 100	3
Mały chleb	NISKIE	-	200 - 220	30 - 50	3
Bagietka	NISKIE	-	200 - 220	30 - 50	3
Pieczone ziemniaki	ŚREDNIE	-	200 - 220	50 - 70	3
Cielęcina / wołowina / wieprzowina 1 kg	ŚREDNIE	-	180 - 200	60 - 100	3
Cielęcina / wołowina / wieprzowina (kawałki)	ŚREDNIE	-	160 - 180	60-80	3
Befsztyk krwisty 1 kg	ŚREDNIE	-	200 - 220	40 - 50	3
Befsztyk krwisty 2 kg	ŚREDNIE	-	200	55 - 65	3
Udziec jagnięcy	ŚREDNIE	-	180 - 200	65 - 75	3
Duszona golonka wieprzowa	ŚREDNIE	-	160 - 180	85 - 100	3
Kurczak / perliczka / kaczka 1 - 1,5 kg	ŚREDNIE	-	200 - 220	50 - 70	3
Kurczak / perliczka / kaczka (kawałki)	ŚREDNIE	-	200 - 220	55 - 65	3
Warzywa faszerowane (pomidory, cukinie, bakłażany)	ŚREDNIE	-	180 - 200	25 - 40	3
Filet rybny	WYSOKI	-	180 - 200	15 - 30	3

JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

Lista z tabeli: przepisy, jeśli nagrzewanie wstępne jest wymagane, temperatura (°C), poziom grilla, czas pieczenia (minuty), akcesoria oraz sugerowany poziom pieczenia. Czasy 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. Początkowo należy stosować najniższe sugerowane wartości, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

6th sense TABELA PIECZENIA

Przepis			Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria	
Zapiekanki/ Makarony pieczone	Świeża Lazania		500 - 3000 g	-	2	1
	Mrożona lazania		500 - 3000 g	-	2	1
Ryż i zboża	Ryż	Ryż biały	100 - 500 g	-	2	1
		Ryż brązowy	100 - 500 g	-	2	1
		Ryż pełnoziarnisty	100 - 500 g	—	2	1
	Ziarna i zboża	Komosa ryżowa	100 - 300 g	-	2	
		Proso	100 - 300 g	-	3	
		Jęczmień	100 - 300 g	-	3	
		Pszenica orkisz	100 - 300 g	-	3	
Mięso	Wołowina	Pieczeń wołowa	600 - 2000 g	-	3	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5	
	Wieprzowina	Wieprzowina	600 - 2500 g	-	3	
		Żeberka wieprzowe	500 - 2000 g	2/3	5	1
	Pieczony kurczak	W całości	600 - 3000 g	-	2	
		Filet / Pierś	1 - 5 cm	2/3	5	
	Dania mięsne	Kebab	jeden ruszt	1/2	2	1
		Kiełbasy i parówki	1,5 - 4 cm	2/3	5	
	Mięso gotowane na parze	Filety z kurczaka	1 - 5 cm	-	2	
		Filety z indyka	1 - 5 cm	-	2	

AKCESORIA	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody

Przepis			Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria	
Ryby i owoce morza	Pieczone filety i steki	Filety rybne/kawałki	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Mrożone filety	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Filety i steki gotowane na parze	Filety rybne/kawałki	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Mrożone filety	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
	Owoce morza grillowane	Przegrzebki	jedna taca	-	4	
		Małże	jedna taca	-	4	
		Krewetki	jedna taca	-	4	3
		Krewetki koktajlowe	jedna taca	-	4	3
	Owoce morza gotowane na parze	Zapiekane przegrzebki	jedna taca	-	2	1
		Małże	jedna taca	-	2	1
		Krewetki	jedna taca	-	2	1
		Krewetki koktajlowe	jedna taca	-	2	1
		Kalmary	100 - 500 g	—	2	1
		Ośmiorniczki	500 - 2000 g	-	2	1
Warzywa	Pieczone warzywa	Ziemniaki	500 - 1500 g	-	3	
		Warzywa faszerowane	100 - 500 g na sztukę	-	3	
		Inne warzywa	500 - 1500 g	-	3	
	Zapiekane warzywa	Ziemniaki	jedna taca	-	3	
		Pomidory	jedna taca	-	3	
		Papryka	jedna taca	-	3	
		Brokuły	jedna taca	-	3	
		Kalafior	jedna taca	-	3	
		Inne	jedna taca	-	3	
	Świeże warzywa gotowane na parze	Ziemniaki całe	50 - 500 g *	-	2	1
		Ziemniaki małe / kawałki	100 - 300 g *	-	2	1
		Groszek	200 - 2500 g	-	2	1
		Brokuły	200 - 3000 g	-	2	1
		Kalafior	200 - 3000 g	-	2	1
	Mrożone warzywa gotowane na parze	Groszek	200 - 3000 g	-	2	1

	Przepis	Sugerowana ilość	Wyłączyć (czas gotowania)	Poziom i akcesoria
Ciasta i pieczywo słodkie	Biszkopt w blasze	500 - 1200 g	-	2
	Ciasteczka	200 - 600 g	-	3
	Rogaliki	jedna taca *	-	3
	Ciasto ptysiowe	jedna taca *	-	3
	Tarta w blasze	400 - 1600 g	-	3
	Strudel	400 - 1600 g	-	3
	Ciasto z owocami	500 - 2000 g	-	2
Słone ciasta	-	800 - 1200 g	-	2
Chleb	Bułki	60 - 150 g na sztukę	-	3
	Bochenek kanapkowy w formie	400 - 600 g na sztukę	-	2
	Chleb duży	700 - 2000 g	-	2
	Bagietki	200 - 300 g na sztukę	—	3
Pizza	Cienkie ciasto	okrągła - taca *	-	2
	Grube ciasto	okrągła - taca *	-	2
	Mrożone	1 - 4 poziomy *	-	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1
Owoce gotowane na parze	W całości	100 - 500 g	—	2 1
	Kawałki	-	-	2 1

AKCESORIA	Ruszt	Taca lub forma do ciasta na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie	Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia	Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody	Taca do gotowania na parze

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

Używać rękawic ochronnych.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych upewnić się, że piekarnik został odłączony od zasilania.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry.
  Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów.
  Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozprowadzone po powierzchni urządzenia, należy natychmiast je usunąć za pomocą wilgotnej ściereczki z mikrofibry.

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

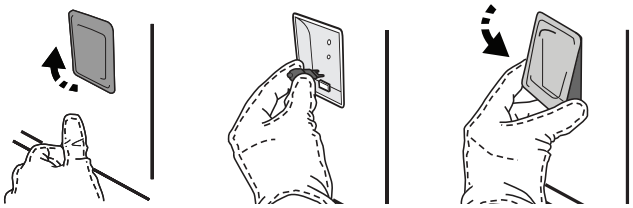
- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe i usunąć resztki jedzenia lub plamy.
  Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.
- Uruchomić funkcję „Samoczyszczenie" w celu optymalnego oczyszczenia wewnętrznych powierzchni urządzenia.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, używając rękawic kuchennych, jeśli akcesoria są jeszcze gorące. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

WYMIANA LAMPY

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Wyjąć prowadnice półek.
3. Zdjąć osłonę lampy.
4. Wymienić lampę.
5. Zamontować osłonę lampy, dociskając ją mocno, aż zatrzaśnie się na miejscu.
6. Włożyć z powrotem prowadnice półek.
7. Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

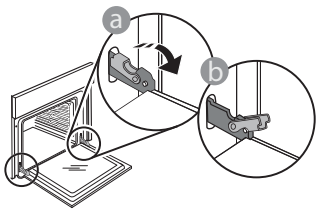


Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlania pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

Jeśli używa się żarówek halogenowych, nie wolno dotykać ich gołymi rękoma – ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

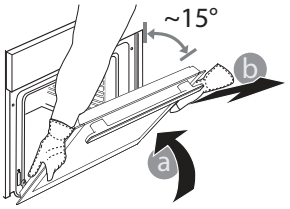
ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



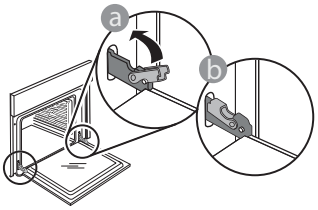
- Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt.

Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, umieszczając je na miękkim podłożu.

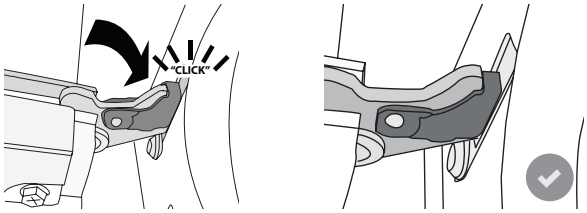


Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

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



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



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

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

WIFI jest niedostępne w Rosji

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?

WPS 2.0 lub wyższa. Sprawdzić w dokumentacji 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 jako modemu do sieci 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 spojrzeć na swoje urządzenie: 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?

Użyj 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 siłę sygnału docierającego do urządzenia, umieszczając obok niego swoje inteligentne urządzenie.

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 adaptery 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 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: 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 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?

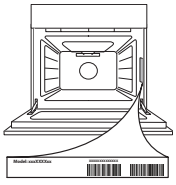
Można albo zachować te same ustawienia (nazwa sieci i hasło), albo usunąć poprzednie ustawienia z urządzenia i skonfigurować je na nowo.

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 elektrycznej. Wyłączyć urządzenie i włączyć ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nadal występuje.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć , dotknąć , a następnie wybrać „Factory Reset”. Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieć elektrycznej ma wartość nie mniejszą niż 3 kW. W przeciwnym wypadku zmniejszyć moc do 13 amperów. W tym celu należy nacisnąć , wybrać „Więcej Trybów”, a następnie wybrać „Moc”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Tryb demonstracyjny jest uruchomiony.	Nacisnąć , dotknąć „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść.
Na wyświetlaczu pojawi się ikona .	Router WiFi jest wyłączony. Ustawione właściwości routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Piekarnik 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 dobra. Spróbować uruchomić router ponownie. Patrz paragraf „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi” Jeśli właściwości domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy przeprowadzić parowanie z siecią: Nacisnąć , dotknąć „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”.
Połączenie nie jest obsługiwane.	Uaktywnianie zdalne nie jest dozwolone w danym kraju.	Przed dokonaniem zakupu należy sprawdzić, czy dany kraj zezwala na zdalne sterowanie urządzeń elektronicznych.
Para wydostaje się z szuflady podczas gotowania.	Niski poziom wody w zbiorniku.	Dodać szklankę wody pitnej.

Polityka, standardowa dokumentacja i dodatkowe informacje o produkcje można znaleźć:

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



Whirlpool

400011412286/D