

PRZEWODNIK UŻYTKOWNIKA



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL

Aby móc korzystać z programu kompleksowej pomocy i wsparcia, należy zarejestrować swój produkt na stronie www.whirlpool.eu/register



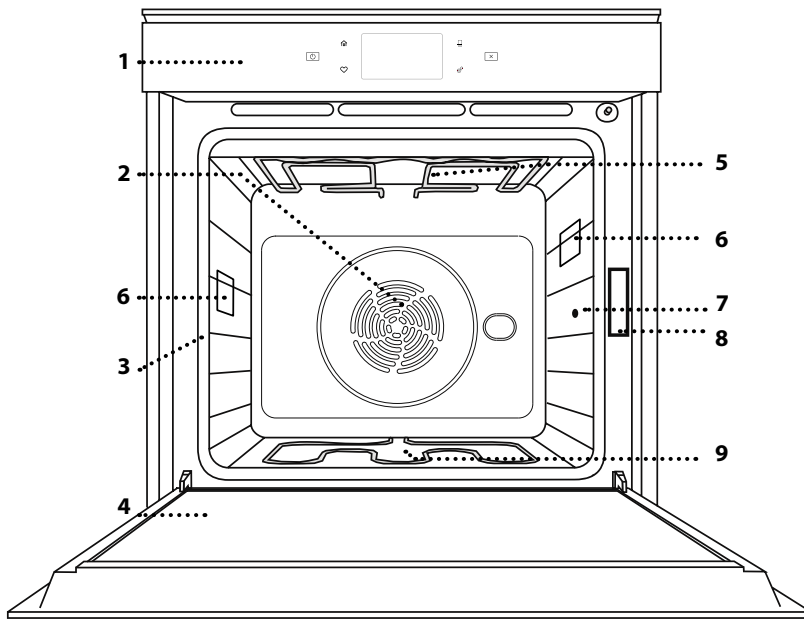
[www](http://www.whirlpool.eu)

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



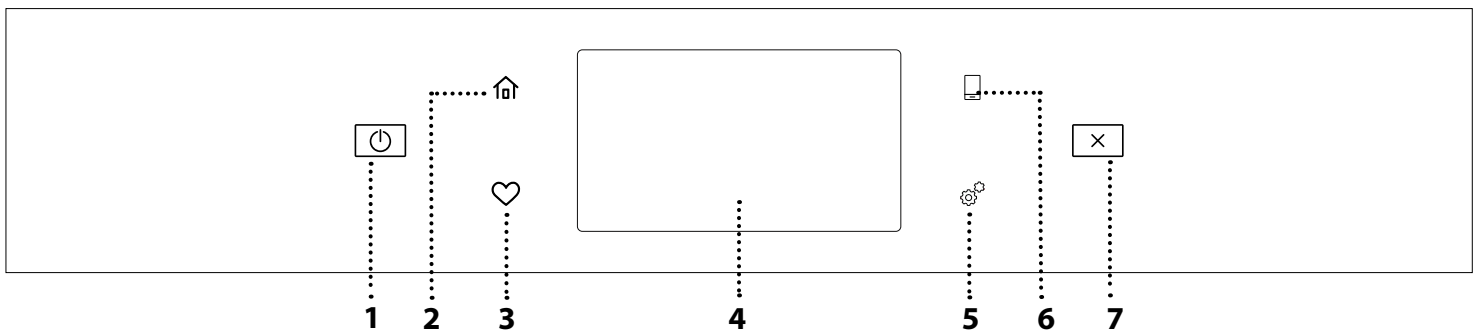
Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie wskazówek dotyczących zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Wentylator i grzałka okrągła (niewidoczne)
3. Prowadnice półek (poziom jest zaznaczony na froncie piekarnika)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna / grill
6. Oświetlenie
7. Miejsce podłączenia sondy do potraw
8. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
9. Dolna grzałka (niewidoczny)

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Włączanie i wyłączanie piekarnika.

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

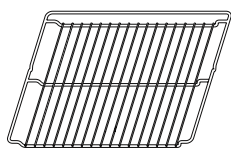
Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANULUJ

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

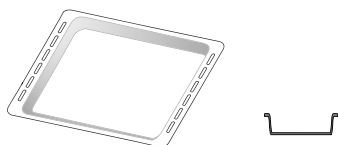
AKCESORIA

RUSZT



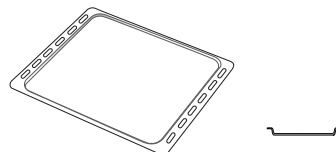
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



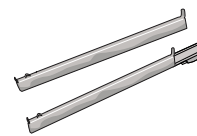
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

BLACHA DO PIECZENIA



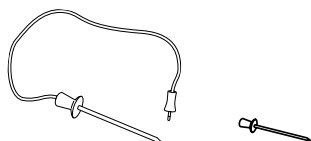
Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju ciast i chleba oraz mięsa, ryb w folii itd.

WYSUWANE PROWADNICE *



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

SONDA DO POTRAW



Służy do dokładnego pomiaru temperatury wewnątrz potraw podczas pieczenia. Dzięki jej czterem punktom pomiarowym i sztywnemu podparciu może być stosowana do mięsa i ryb, a także do chleba, ciast i wypieków.

* 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, czy 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.

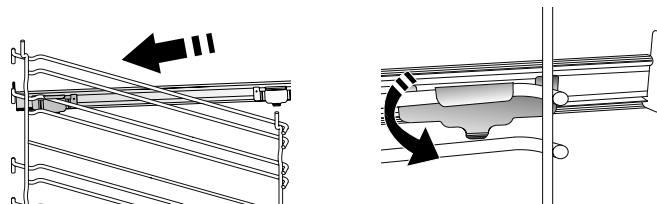
WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

- 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 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: Przesuwane prowadnice mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

FUNKCJE PIECZENIA



FUNKCJE RĘCZNE

- **SZYBKIE PODGRZEWANIE WSTĘPNE**
W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
- **KONWENCJONALNE**
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
- **GRILL**
Do grillowania steku, kebabu, kielbasek, 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 blachy do pieczenia 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, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech). 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. Funkcji tej można używać do pieczenia ciasteczek, ciast, okrągłej pizzy (również mrożonej) oraz do przygotowywania całych 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.
- **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 CIEPŁO**
Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo przyrządzonych potraw.
 - » **ROSNĄCE**
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.

» GOTOWANIE MAKSI

Do pieczenia dużych kawałków mięs (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.

» WYMUSZONY NADMUCH ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światelko kontrolki pozostaje zgaszone przez cały czas pieczenia. Aby skorzystać z funkcji ECO i 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 przewinąć menu lub listę:

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



Aby wybrać lub zatwierdzić:

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

Aby powrócić do poprzedniego ekranu:


dotknąć < .

Aby potwierdzić ustawienia lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

PIERWSZE UŻYCIĘ

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 pojawi się polecenie dokonania wyboru w „DEMO SKLEPOWE” (przydatne dla sprzedawców detalicznych, jedynie w celu wyświetlenia) 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 inteligentnego urządzenia, aby sprawdzić, czy sygnał domowej sieci bezprzewodowej w pobliżu urządzenia jest silny.

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: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Pobranie aplikacji 6th Sense Live

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

4. 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 cyfry, aby ustawić godzinę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić datę.
- Dotknąć „USTAW”, aby potwierdzić.

5. 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.

6. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może wydzielać zapachy, który stanowią pozostałość po produkcji: jest to zupełnie normalne zjawisko. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika w celu usunięcia ewentualnych niepożądanych zapachów.


Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także wyjąć 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.

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


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

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU/ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

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

- Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia lub czas zakończenia pieczenia.
- Po ustawieniu żądanego opóźnienia, dotknąć „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. URUCHOMIENIE 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 , 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 i 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 przedłużyć pieczenie.

9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.

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

JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ


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

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


- Dotknąć ikony, aby wybrać przynajmniej jeden posiłek.
- Dotknąć „ULUBIONE”, aby zapisać funkcję.

WCZEŚNIEJ ZAPISANE

Funkcje, które zostaną zapisane jako ulubione, będą wyświetlane na głównym ekranie dla danej pory dnia.

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

- Dotknąć ikony posiłków, aby wyświetlić odpowiednie listy.

Dotknięcie  umożliwia również przeglądanie historii używanych ostatnio funkcji.

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

ZMIANA USTAWIEŃ



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

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

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


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

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

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

Każdy przedział czasowy można połączyć tylko z jednym posiłkiem.

10. NARZĘDZIA

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

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



UAKTYWNIANIE ZDALNE

Możliwość skorzystania z aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.



MINUTNIK KUCHENNY



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

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

Minutnik kuchenny będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

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

OSWIETLLENIE

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, włączyć na jego dno 200 ml wody pitnej.
- Dotknąć „ROZPOCZNIJ”, aby aktywować funkcję czyszczenia.

Po wybraniu cyklu można opóźnić rozpoczęcie automatycznego czyszczenia. Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić czas zakończenia czyszczenia, zgodnie z opisem w odpowiednim paragrafie.

SONDA

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

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

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

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

Odłączyć i wyjąć sondę z piekarnika przy wyjmowaniu potraw.

KORZYSTANIE Z SONDY DO POTRAW

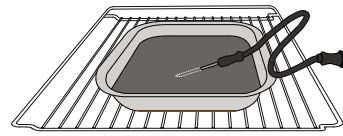
Włożyć potrawę do piekarnika i podłączyć wtyczkę, wkładając ją do gniazda znajdującego się na prawej stronie komory piekarnika.

Kabel jest pólstywny i może być ukształtowany zgodnie z potrzebą, aby włożyć sondę do potrawy w najbardziej efektywny sposób. Upewnić się, czy kabel nie dotyka górnego elementu grzejnego podczas gotowania.

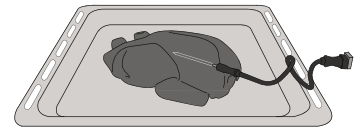
MIĘSO: Umieścić sondę do potraw głęboko w pieczonym mięsie, omijając kości i tłuste fragmenty. W przypadku drobiu, umieścić sondę na całej długości w środku piersi, omijając puste przestrzenie.

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

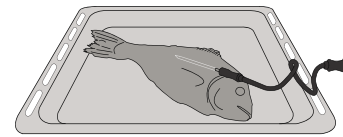
PIECZENIE W PIEKARNIKU: Włożyć końcówkę głęboko do ciasta, kształtując kabel, aby uzyskać optymalny kąt sondy. Jeśli użytkownik użyje sondy podczas gotowania z funkcjami 6th Sense, gotowanie zostanie przerwane automatycznie, gdy wybrany przepis osiągnie idealną temperaturę wewnętrzną, bez konieczności ustawiania temperatury piekarnika.



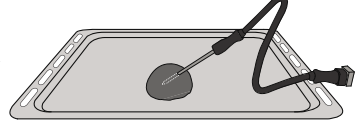
Lazania



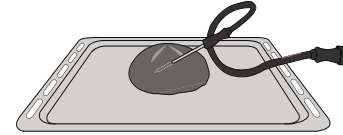
Cały kurczak



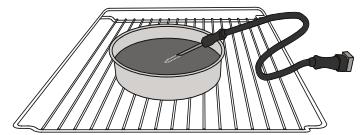
Ryby



Bułki



Chleb duży



Ciasto


WYCISZ

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

BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

Funkcja „Blokady elementów sterujących” umożliwia zablokowanie przycisków na ekranie dotykowym, aby nie można ich było nacisnąć przez przypadek.

Aby aktywować blokadę:

- Dotknąć ikony .

Aby dezaktywować blokadę:

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



WIĘCEJ TRYBÓW

Aby wybrać tryb szabatu lub uzyskać dostęp do pozycji Moc.

Tryb szabatu umożliwia działanie piekarnika w trybie pieczenia do momentu jego wyłączenia. Tryb szabatu wykorzystuje działanie konwencjonalne.

Wszystkie pozostałe cykle pieczenia i czyszczenia są wyłączone.

Nie są emitowane ostrzeżenia dźwiękowe, a na wyświetlaczu nie pokazują się zmiany temperatury. W przypadku otwarcia lub zamknięcia drzwiczek piekarnika oświetlenie piekarnika nie włączy się ani nie wyłączy, a elementy grzewcze nie włączą się natychmiast ani nie wyłączą się.

W celu wyłączenia i wyjścia z trybu szabatu nacisnąć  lub , a następnie nacisnąć i przytrzymać ekran wyświetlacza przez 3 sekundy.

PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.

WIFI

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)	CZAS TRWANIA (Min.)	BLACHY I AKCESORIA
Ciasta drożdżowe / biszkopty		Tak	170	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
		Tak	160	30 - 50	
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	160 - 200	30 - 85	
		Tak	160 - 200	35 - 90	
Ciasteczka / Krucho ciasteczka		Tak	150	20 - 40	
		Tak	140	30 - 50	
		Tak	140	30 - 50	
		Tak	135	40 - 60	
Ciastka / Muffiny		Tak	170	20 - 40	
		Tak	150	30 - 50	
		Tak	150	30 - 50	
		Tak	150	40 - 60	
Ptysie		Tak	180 - 200	30 - 40	
		Tak	180 - 190	35 - 45	
		Tak	180 - 190	35 - 45 *	
Bezy		Tak	90	110 - 150	
		Tak	90	130 - 150	
		Tak	90	140 - 160 *	
Pizza/ Chleb/ Focaccia		Tak	190 - 250	15 - 50	
		Tak	190 - 230	20 - 50	
Pizza (na cienkim lub grubym cieście, focaccia)		Tak	220 - 240	25 - 50 *	
Mrożona pizza		Tak	250	10 - 15	
		Tak	250	10 - 20	
		Tak	220 - 240	15 - 30	
Tarty pikantne (warzywne, zapiekanki)		Tak	180 - 190	45 - 55	
		Tak	180 - 190	45 - 60	
		Tak	180 - 190	45 - 70 *	
Nadzewane ciasto francuskie/ przekąski z ciasta ptysiewego		Tak	190 - 200	20 - 30	
		Tak	180 - 190	20 - 40	
		Tak	180 - 190	20 - 40 *	

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



Sonda do potraw

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

* 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).































JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELĄ PIECZENIA

Tabela zawiera listę najkorzystniejszych funkcji, akcesoriów i poziomów pieczenia dla różnych rodzajów potraw.

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 ustawienia, a jeśli potrawa nie jest wystarczająco dopieczona, należy użyć wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie lub, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia i akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub ceramiczne. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży.

Kategorie żywności		Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON	Świeże	Lazania 	500 - 3000 g *	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Mrożone	Lazania 	500 - 3000 g	
		Cannelloni 	500 - 3000 g	
MIĘSO	Wołowina	Pieczeń wołowa 	600 - 2000 g *	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu. Po zakończeniu pieczenia przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut
		Pieczeń cielęca 	600 - 2500 g *	
		Stek  	2 - 4 cm	Posmarować olejem i rozmarynem. Natrzeć solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia
		Hamburger  	1,5 - 3 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 3/5 czasu pieczenia.
	Wieprzowina	Wolne gotowanie 	600 - 2000 g *	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu. Po zakończeniu pieczenia przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut
		Pieczona wieprzowina 	600 - 2500 g *	
		Golonka wieprzowa 	500 - 2000 g *	
		Żeberka wieprzowe  	500 - 2000 g	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia
		Bekon  	250 g	Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Obrócić na drugą stronę przy 3/4 czasu pieczenia
		Jagnięcina	Pieczona jagnięcina 	600 - 2500 g *
	Żeberka jagnięce 		500 - 2000 g *	
	Udziec jagnięcy 		500 - 2000 g *	
	Kurczak	Pieczony kurczak 	600 - 3000 g *	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry
		Pieczony kurczak faszerowany 	600 - 3000 g *	
		Porcje kurczaka 	600 - 3000 g *	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie w blasze na ściekający tłuszcz, skórką do dołu
		Filet / Pierś z kurczaka  	1 - 5 cm	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia
Pieczona kaczka	Pieczona kaczka 	600 - 3000 g *	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami	
	Faszerowana pieczona kaczka 	600 - 3000 g *		
	Porcje kaczki 	600 - 3000 g *		
	Filet / Pierś z kaczki  	1 - 5 cm		Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami według gustu. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie

Blacha na ściekający tłuszcz /
Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie

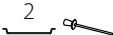
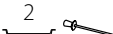
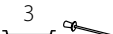
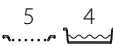

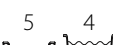
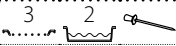
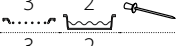
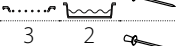


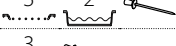
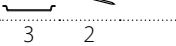
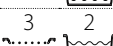
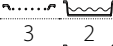
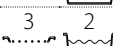
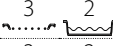
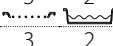
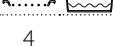
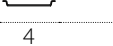
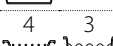
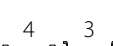


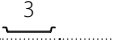
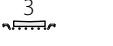









Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia

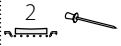
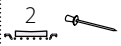
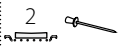
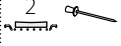












Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Sonda do potraw

	Kategorie żywności	Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
MIĘSO	Pieczony indyk i gęś	Pieczona gęś 	2	600 - 3000 g *	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami
		Pieczona gęś faszerowana 	2	600 - 3000 g *	
		Porcje indyka 	3	600 - 3000 g *	
	Dania mięsne	Filet / Pierś 	5 4	1 - 5 cm	Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku piersią do góry. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia
		Kebab 	5 4	1 kratka	Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 1/2 czasu pieczenia
		Kielbasy i parówki 	5 4	1,5 - 4 cm	Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Nakłuć kielbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia
RYBY	Pieczona ryba w całości	Łosoś 	3 2	0,2 - 1,5 kg *	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami
		Morszczuk 	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Dorsz 	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Labraks 	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Morlesz 	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Cefal 	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Ryba w całości 	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Ryba w posypce solnej 	3	0,2 - 1,5 kg *	
RYBY	Pieczone filety i steki	Stek z tuńczyka 	3 2	1 - 3 cm	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami
		Stek z łososia 	3 2	1 - 3 cm	
		Stek z miecznika 	3 2	0,5 - 3 cm	
		Stek z dorsza 	3 2	100 - 300 g	
		Filet z labraksa 	3 2	50-150 g	
		Filet z morlesza 	3 2	50-150 g	
		Inne filety 	3 2	0,5 - 3 cm	
		Filety rybne 	3 2	0,5 - 3 cm	
WARZYWA	Owoce morza grillowane	Przegrzebki 	4	jedna taca	Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką
		Zapiekane małże 	4	jedna taca	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami
		Krewetki 	4 3	jedna taca	
		Krewetki koktajlowe 	4 3	jedna taca	
WARZYWA	Pieczone warzywa	Ziemniaki 	3	500 - 1500 g	Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Warzywa faszerowane 	3	100 - 500 g każde	Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami
		Inne warzywa 	3	500 - 1500 g	
	Zapiekane warzywa	Ziemniaki 	3	1 taca	Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami
		Pomidory 	3	1 taca	Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką
		Papryka 	3	1 taca	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać idealne przyrumienienie, posypać serem
Brokuły 		3	1 taca	Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem	
	Kalafior 	3	1 taca		
	Inne 	3	1 taca		

Kategorie żywności		Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw	
CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE	Ciasta rosnące	Biszkopt w blasze	 2	500 - 1200 g *	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę
		Owocowe ciasto rosnące w formie	 2	500 - 1200 g *	Przygotować ciasto według ulubionego przepisu, używając rozdrobnionych lub pokrojonych w plastry świeżych owoców. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę
		Ciasto czekoladowe w formie	 2	500 - 1200 g *	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę
		Biszkopt w tacy do pieczenia	 2	500 - 1200 g *	Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia
	Wyroby piekarnicze i placki z nadzieniem	Ciasteczka	 3	200 - 600 g	Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i uformować żądany kształt. Położyć ciasteczka na blasze do pieczenia
		Croissanty (świeże)	 3	jedna taca	
		Croissanty (mrożone)	 3	jedna taca	Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia. Przed podaniem pozostawić do ostygnięcia
		Ciasto ptysiowe	 3	jedna taca	
		Bezy	 3	10 - 30 g na sztukę	Zrobić masę z 2 białek, 80 g cukru i 100 g wiórków kokosowych. Przyprawić wanilią i aromatem migdałowym. Uformować 20-24 porcji na natłuszczonej blasze do pieczenia
		Tarta w blasze	 3	400 - 1600 g	Przygotować ciasto z 500 g mąki, 200 g solonego masła, 200 g cukru i 2 jajek. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Rozciągnąć równomiernie ciasto i ułożyć na blasze. Wypełnić marmoladą i piec
		Strudel	 3	400 - 1600 g	Przygotować mieszankę z jabłka pokrojonego w kostkę, orzeszków piniowych, cynamonu i gałki muszkatołowej. Włożyć na patelnię trochę masła, posypać cukrem i piec przez 10-15 minut. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część
		Ciasto z owocami	 3	500 - 2000 g	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
	SŁONE CIASTA	Słone ciasto	 2	800 - 1200 g	Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji i nakłuć ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem
		Strudel warzywny	 2	500 - 1500 g	Przygotować mieszankę krojonych warzyw. Skropić olejem i smażyć na patelni przez 15-20 minut. Pozostawić do ostygnięcia. Dodać świeży ser i doprawić solą, octem balsamicznym i przyprawami. Zawinąć nadzienie w cieście, zaginając zewnętrzną część

AKCESORIA



Ruszt



Taca lub forma do ciasta na ruszcie



Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia lub taca na ruszcie



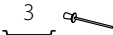
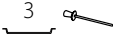
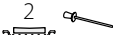
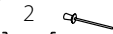
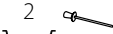
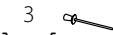
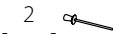


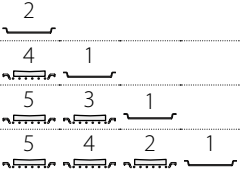
Blacha na ściekający tłuszcz / Blacha do pieczenia



Blacha na ściekający tłuszcz napełniona 500 ml wody



Sonda do potraw

	Kategorie żywności	Poziom i akcesoria	Ilość	Informacje dotyczące przygotowywania potraw
CHLEB	Bułki	 3	60 - 150 g na sztukę *	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Chleb średniej wielkości	 3	200 - 500 g na sztukę *	Przygotować ciasto zgodnie z ulubionym przepisem i umieścić je na blasze do pieczenia
	Bochenek kanapkowy w formie	 2	400 - 600 g na sztukę *	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Chleb duży	 2	700 - 2000 g *	Przygotować ciasto zgodnie z ulubionym przepisem i umieścić je na blasze do pieczenia
	Pełnoziarniste	 2	500 - 2000 g *	
	Bagietki	 3	200 - 300 g na sztukę *	Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bagietki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania
	Chleb nietypowy	 2	—	Przygotować ciasto zgodnie z ulubionym przepisem i umieścić je na blasze do pieczenia
PIZZA	Pizza na cienkim cieście	 2	okrągła - taca	Przygotować ciasto na pizzę, używając 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200-225 g mąki i soli + oleju. Pozostawić do wyrośnięcia, używając specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę
	Pizza na grubym cieście	 2	okrągła - taca	
	Pizza mrożona		1 - 4 poziomy	Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na ruszcie

AKCESORIA



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

Sonda do potraw

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. Wyrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować żrących ani ściernych detergentów. Jeśli tego rodzaju substancje zostały przypadkowo rozproszone 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 - usuwając 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.

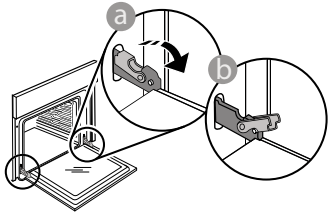
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

AKCESORIA

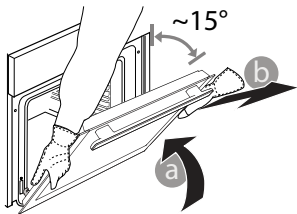
Po każdym użyciu zanurzyć akcesoria w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli akcesoria są jeszcze gorące, do przenoszenia założyć rękawice kuchenne. Resztki żywności można łatwo usunąć za pomocą szczoteczki lub gąbki do mycia naczyń.

ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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

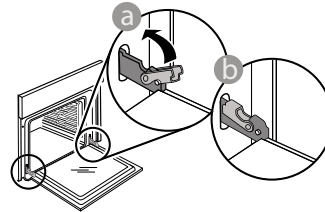


2. Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, kładąc je na miękkim podłożu.

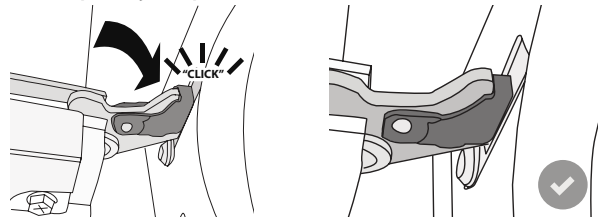


Złożyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania i blokując górną część na swoim miejscu.

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



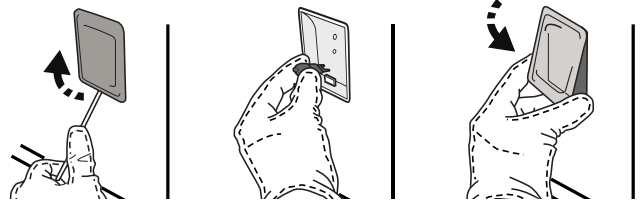
Delikatnie nacisnąć, aby sprawdzić, czy położenie zaczepów jest prawidłowe.



4. 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.

WYMIANA LAMPY

- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Wyjąć prowadnice półek.
- Za pomocą śrubokręta otworzyć pokrywę żarówki.
- Wymienić lampę.
- Zamontować osłonę żarówki, naciskając na nią do momentu, aż zaskoczy zatrzask.
- Włożyć z powrotem prowadnice półek.
- 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 oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie.

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

Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

Które protokoły Wi-Fi są obsługiwane?

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

Jakie ustawienia należy skonfigurować w oprogramowaniu routera?

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

Która wersja WPS jest obsługiwana?

WPS 2.0 lub wyższa. Sprawdź dokumentację routera.

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

Można używać dowolnego systemu operacyjnego, nie ma to znaczenia.

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

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



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

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

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

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

Gdzie mogę znaleźć adres MAC urządzenia?

Nacisnąć , a następnie dotknąć  WiFi lub przyjrzeć się swojemu urządzeniu: jest na nim umieszczona etykieta z adresem SAID oraz MAC. Adres MAC składa się z kombinacji cyfr i liter, która rozpoczyna się od „88:e7”.

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu włączona jest 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 uniemożliwić dotarcie sygnału do urządzenia?

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

Jak daleko powinien być ustawiony router od piekarnika?

W normalnych warunkach sygnał Wi-Fi jest dostatecznie mocny, aby pokryć kilka pomieszczeń, lecz zależy to w dużym stopniu od materiału, z którego wykonane są ściany. Można sprawdzić moc sygnału, umieszczając inteligentne urządzenie obok sprzętu.

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


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

Gdzie mogę znaleźć nazwę i hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

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

Co mam zrobić, jeśli mój router korzysta z kanału Wi-Fi znajdującego się w sąsiedztwie?

Wymusić na routerze korzystanie z kanału własnej domowej sieci WiFi.

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

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

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

Ustawienia operatora: Jeśli liczba adresów MAC, które mogą połączyć się z Internetem, została określona przez dostawcę Internetu, urządzenie może nie połączyć się z chmurą. Adres MAC urządzenia jest jego unikalnym identyfikatorem. Należy zapytać swojego dostawcę Internetu, jak połączyć z Internetem urządzenia inne niż komputery.

Jak mogę sprawdzić, czy dane są przesyłane?

Po skonfigurowaniu ustawień sieci należy wyłączyć urządzenie, odczekać 20 sekund i ponownie włączyć piekarnik: Sprawdzić, czy aplikacja pokazuje status UI urządzenia. Wybrać cykl lub inną opcję i sprawdzić jej status w aplikacji.

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 utworzyć nowe konto, ale należy pamiętać, aby usunąć swoje urządzenia ze starego konta przed przeniesieniem ich do nowego konta.


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 piekarnik jest prawidłowo podłączony do sieci. Wyłączyć piekarnik i włączyć ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera.	Awaria piekarnika.	Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć  , „Info” i wybrać „Factory Reset” (Reset fabryczny). Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane.
Zasilanie w domu zostaje wyłączone.	Błąd ustawień poboru mocy.	Sprawdzić, czy pobór mocy domowej sieci 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”.
Funkcja nie włącza się. Ta funkcja nie jest dostępna w trybie demo.	Tryb demonstracyjny jest uruchomiony.	Nacisnąć  , dotknąć  , „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść.
Na wyświetlaczu pojawi się ikona  .	Router WiFi jest wyłączony. Ustawienia routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Urządzenie nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z domową siecią. Połączenie nie jest obsługiwane.	Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem. Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest wystarczająco mocna. Spróbować uruchomić router ponownie. Zobacz rozdział „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi”. Jeśli ustawienia domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy połączyć się z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  , „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”.
Połączenie nie jest obsługiwane.	Obsługa zdalna nie jest dozwolona w kraju użytkownika.	Należy sprawdzić przed zakupem czy w danym kraju dozwolona jest zdalna obsługa urządzeń elektrycznych.
Wyświetlacz dotykowy nie działa prawidłowo.	Zbyt długie użytkowanie. Przeciążenie systemu.	Nacisnąć i przytrzymać  przez co najmniej 4 sekundy. Włączyć piekarnik i sprawdzić, czy problem nadal występuje.

KARTA PRODUKTU

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Karta produktu z danymi dotyczącymi zużycia energii przez urządzenie może zostać pobrana ze strony docs.whirlpool.eu

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

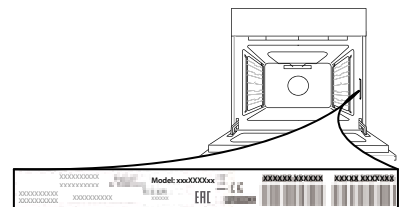
>  www Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony docs.whirlpool.eu (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.



> Można również skontaktować się z naszym działem obsługi posprzedażnej.

KONTAKTUJĄC SIĘ Z NASZYM DZIAŁEM OBSŁUGI POSPRZEDAŻNEJ

Nasze dane kontaktowe znajdują się w instrukcjach gwarancji. Kontaktując się z naszym działem obsługi posprzedażnej, należy podać kody z tabliczki znamionowej swojego urządzenia.



400011262023

Wydrukowano we Włoszech