

PRZEWODNIK CODZIENNEJ EKSPLOATACJI

DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP PRODUKTU WHIRLPOOL



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

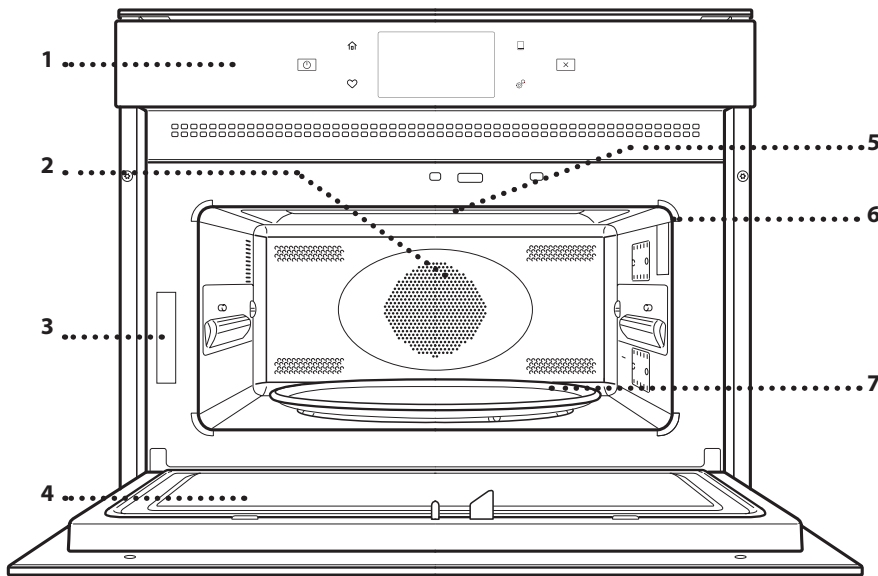


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać z naszej strony docs.whirlpool.eu, postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie niniejszej broszury.



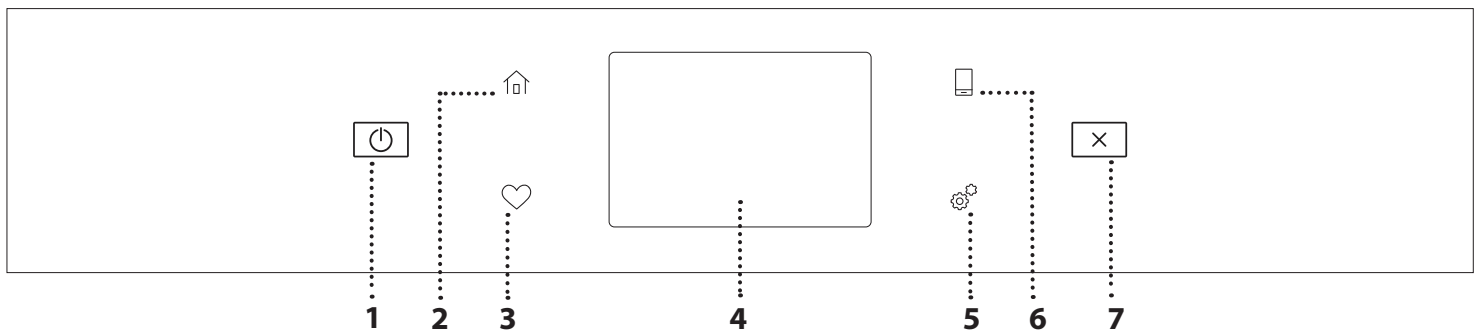
**Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie
Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.**

OPIS PRODUKTU



1. Panel sterowania
2. Grzałka okrągła (niewidoczna)
3. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
4. Drzwiczki
5. Grzałka górna / grill
6. Oświetlenie
7. Talerz obrotowy

OPIS PANELU STEROWANIA



1. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

Do włączania i wyłączenia piekarnika.

2. MENU GŁÓWNE

Aby uzyskać szybki dostęp do głównego menu.

3. ULUBIONE

Aby odtworzyć listę ulubionych funkcji.

4. WYŚWIETLACZ

5. NARZĘDZIA
Wybór spośród kilku opcji piekarnika oraz zmiana ustawień i preferencji

6. ZDALNE STEROWANIE

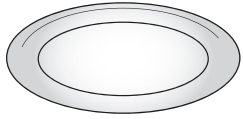
Aby umożliwić używanie aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

7. ANULUJ

Aby zatrzymać którąś z funkcji piekarnika oprócz Zegara, Minutnika kuchennego oraz Blokady elementów sterujących.

AKCESORIA

TALERZ OBROTOWY

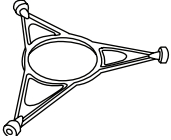


Umieszczony na podstawce szklany talerz obrotowy może być używany do wszystkich metod gotowania.

Talerz obrotowy musi zawsze stanowić podstawę dla innych

pojemników i akcesoriów, z wyjątkiem blach do pieczenia.

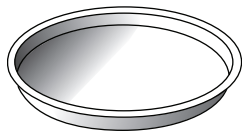
PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Podstawki należy używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym.

Na podstawce nie należy umieszczać innych naczyń.

TALERZ CRISP

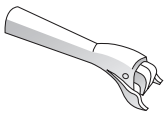


Może być używany tylko z wybranymi funkcjami.

Talerz Crisp musi być zawsze umieszczany na środku szklanego talerza obrotowego i, kiedy jest

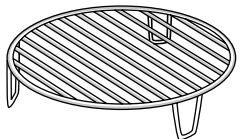
pusty, może zostać podgrzany przy użyciu specjalnej funkcji przeznaczonej tylko do tego celu. Umieścić potrawę bezpośrednio na talerzu Crisp.

UCHWYT DO TALERZA CRISP



Służy do wyjmowania gorącego talerza Crisp z komory.

RUSZT



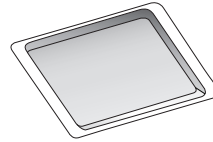
Umożliwia umieszczenie potrawy bliżej grilla, a tym samym zapewnia doskonały stopień przyrumienienia dania i optymalną cyrkulację powietrza.

Podczas korzystania z niektórych funkcji „6th Sense Crisp Fry” należy używać go jako podstawki pod talerz Crisp.

Umieścić ruszt na talerzu obrotowym, upewniając się, że nie styka się z innymi powierzchniami.

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

PROSTOKĄTNA BLACHA DO PIECZENIA

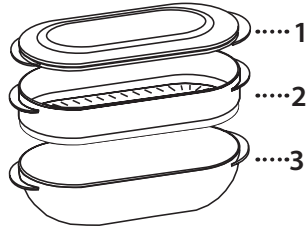


Blachy do pieczenia można używać tylko z funkcjami umożliwiającymi pieczenie konwekcyjne; nie wolno używać jej w połączeniu z mikrofalami.

Włożyć talerz poziomo, umieszczając go na podstawce wewnątrz komory.

Uwaga: Przy zastosowaniu blachy do pieczenia nie trzeba wyjmować talerza obrotowego ani jego podstawki.

NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE



Aby przygotować na parze potrawy takie jak ryby czy warzywa, należy umieścić je w koszyku (2) i nalać wody pitnej (100 ml) na dno naczynia do gotowania na parze (3), aby uzyskać właściwą ilość pary.

Aby ugotować potrawy takie jak ziemniaki, makaron, ryż lub produkty zbożowe, umieścić je bezpośrednio na dnie naczynia do gotowania na parze (niekoniecznie w koszyku) i dodać odpowiednią ilość pitnej wody, w zależności od ilości potrawy.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów przykryć naczynie do gotowania na parze pokrywką (1) dołączoną do zestawu.

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na talerzu obrotowym i używać go tylko z odpowiednimi funkcjami gotowania lub z funkcją mikrofal.

Dno naczynia do gotowania zostało zaprojektowane w taki sposób, aby można było go używać w połączeniu ze specjalną funkcją Smart clean.

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

Na rynku dostępnych jest wiele różnorodnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, czy nadają się do użycia w piekarniku mikrofalowym i czy są odporne na działanie temperatur panujących w jego komorze.

Podczas gotowania za pomocą mikrofal nigdy nie powinno się używać metalowych pojemników na jedzenie lub napoje.

Należy zawsze upewnić się, że potrawy i naczynia nie dotykają wewnętrznych ścianek piekarnika.

Przed uruchomieniem piekarnika należy zawsze sprawdzić, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Przy wkładaniu i wyjmowaniu naczyń należy uważać, aby talerz obrotowy nie wypadł ze swojego położenia.

FUNKCJE PIECZENIA



FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

• MIKROFALE

Do szybkiego gotowania oraz podgrzewania potraw i napojów.

| Moc (W) | Zalecenia |
|---------|--|
| 900 | Szybkie podgrzewanie napojów lub potraw o dużej zawartości wody. |
| 750 | Gotowanie warzyw. |
| 650 | Pieczenie mięsa i ryb. |
| 500 | Gotowanie sosów mięsnych lub sosów zawierających ser lub jaja. Dopiekanie tart mięsnych lub zapiekanych makaronów. |
| 350 | Powolne, delikatne gotowanie. Doskonałe do rozpuszczania masła lub czekolady. |
| 160 | Rozmrażanie mrożonych owoców lub zmiękczenie masła i sera. |
| 90 | Zmiękczenie lodów. |

| Działanie | Produkt żywnościowy | Moc (W) | Czas trwania (min.) |
|-------------|-------------------------|---------|---------------------|
| Odgrzewanie | 2 szklanki | 900 | 1-2 |
| Odgrzewanie | Ziemniaki tłuczone 1 kg | 900 | 10-12 |
| Rozmrażanie | Mięso mielone 500 g | 160 | 15-16 |
| Gotowanie | Biszkopt | 750 | 7-8 |
| Gotowanie | Krem waniliowy | 500 | 16-17 |
| Gotowanie | Pieczeń rzymska | 750 | 20-22 |

• ZARUMIENIANIE

Umożliwia idealnie przyrumienienie potrawy – zarówno z wierzchu, jak i od spodu. Tej funkcji można używać tylko przy zastosowaniu specjalnego talerza Crisp.

| Produkt żywnościowy | Czas trwania (min.) |
|---------------------|---------------------|
| Ciasto drożdżowe | 7-10 |
| Hamburger | 8-10 * |

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia.

Wymagane akcesoria: Talerz Crisp, uchwyt do talerza Crisp

• WYMUSZONY NADMUCH

Do takiego przygotowywania potraw, które pozwoli uzyskać podobny efekt jak w przypadku zwykłego piekarnika. Do pieczenia potraw można używać blach lub innych naczyń przeznaczonych do pieczenia w piekarniku.

| Produkt żywnościowy | Temp. (°C) | Czas trwania (min.) |
|---------------------|------------|---------------------|
| Suflet | 175 | 30-35 |
| Babeczka z serem | 170 * | 25-30 |
| Ciasteczka | 175 * | 12-18 |

* Wymagane wcześniejsze nagrzanie piekarnika

Zalecane akcesoria: Prostokątna blacha do pieczenia / Ruszt

• TERMOOBIEG + MIKROFALE

Służy do przygotowywania dań pieczonych w krótkim czasie. Zaleca się użycie podstawki, co zapewni lepszy obieg powietrza.

| Produkt żywnościowy | Moc (W) | Temp. (°C) | Czas trwania (min.) |
|---------------------|---------|------------|---------------------|
| Pieczeń | 350 | 170 | 35-40 |
| Pasztecik mięsny | 160 | 180 | 25-35 |

Zalecane akcesoria: Ruszt

• GRILL

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

| Produkt żywnościowy | Poziom grillowania | Czas trwania (min.) |
|---------------------|--------------------|---------------------|
| Tosty | Wysoka | 5-6 |
| Krewetki koktajlowe | Średnie | 18-22 |

Zalecane akcesoria: Ruszt

• GRILL + MIKROFALE

Służy do szybkiego pieczenia i zapiekania potraw dzięki połączeniu funkcji mikrofal i grilla.

| Produkt żywnościowy | Moc (W) | Poziom grillowania | Czas trwania (min.) |
|------------------------|---------|--------------------|---------------------|
| Zapiekaną ziemniaczana | 650 | Średnie | 20-22 |
| Ziemniaki w mundurkach | 650 | Wysoka | 10-12 |

Zalecane akcesoria: Ruszt

• TURBO GRILL

Dla uzyskania najlepszych efektów, połączenie funkcji grilla i konwekcji. Zaleca się obracać potrawy podczas grillowania.

| Produkt żywnościowy | Poziom grillowania | Czas trwania (min.) |
|---------------------|--------------------|---------------------|
| Kebab z kurczaka | Wysoka | 25-35 |

Zalecane akcesoria: Ruszt

• TURBO GRILL + MIKROFALE

Do szybkiego gotowania i zapiekania potraw, łącząc funkcje mikrofal, grilla i konwekcji.

| Produkt żywnościowy | Moc (W) | Poziom grillowania | Czas trwania (min.) |
|----------------------|---------|--------------------|---------------------|
| Cannelloni (mrożony) | 650 | Wysoka | 20-25 |
| Kotlety wieprzowe | 350 | Wysoka | 30-40 |

Zalecane akcesoria: Ruszt

• SZYBKE PODGRZEWANIE WSTĘPNE

Służy do szybkiego nagrzania piekarnika przed rozpoczęciem cyklu pieczenia.

• FUNKCJE SPECJALNE

» UTRZYMAJ CIEPŁE

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

» 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.



FUNKCJE 6th SENSE


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

• ROZMRAŻANIE 6th SENSE

Do szybkiego rozmrażania różnych rodzajów żywności, na podstawie określenia ich wagi. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy ułożyć żywność bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA

Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool pozwala na rozmrażanie zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu technologii rozmrażania z technologią Crisp chleb smakuje i pachnie tak, jakby był świeżo upieczony. Funkcji tej należy używać do szybkiego rozmrażania i podgrzewania bułek, bagietek i rogalików. Aby korzystać z tej funkcji, należy użyć talerza Crisp.

| Produkt żywnościowy | Waga |
|--|------------|
|  ROZMRAŻANIE CHRUPKIEGO CHLEBA | 50-800 g |
| MIĘSO | 100-2000 g |
| DRÓB | 100-3000 g |
| RYBY | 100-2000 g |
| WARZYWA | 100-2000 g |
| CHLEB | 100-2000 g |

• ODGRZEWANIE 6th SENSE

Do odgrzewania gotowych potraw - zamrożonych lub w temperaturze pokojowej. Urządzenie automatycznie oblicza wartości ustawień potrzebne do osiągnięcia najlepszych możliwych rezultatów w jak najkrótszym czasie. Potrawę należy umieścić na żaroodpornym talerzu lub naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową. Pozostawienie potrawy na 1-2 minuty po zakończeniu procesu odgrzewania pozwoli uzyskać lepszy efekt za każdym razem, szczególnie jeśli chodzi o żywność mrożoną.

Kiedy korzysta się z tej funkcji, nie wolno otwierać drzwiczek.

• GOTOWANIE NA PARZE 6th SENSE

Służy do gotowania na parze potraw takich jak warzywa i ryby przy użyciu załączonego naczynia do gotowania na parze. Faza przygotowania automatycznie wytwarza parę, używając do gotowania wody wlanej na spód naczynia do gotowania na parze. Czasy gotowania w tej fazie mogą się różnić. Następnie urządzenie kontynuuje gotowanie potrawy na parze zgodnie z ustawionym czasem.

Ustawić 1-4 minuty dla miękkich warzyw, takich jak brokuły i por lub 4-8 minut dla twardszych warzyw, takich jak marchewki i ziemniaki.

Kiedy korzysta się z tej funkcji, nie wolno otwierać drzwiczek.

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze

• 6th SENSE CRISP FRY

Ta wyjątkowa funkcja, która pozwala na zdrowe przygotowanie potraw, łączy cechy funkcji Crisp z właściwościami cyrkulującego ciepłego powietrza. Dzięki niej można przygotować chrupkie, smaczne i przypieczone dania, ograniczając ilość tłuszczu potrzebnego do przyrządzenia potrawy w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem. W niektórych przepisach można nawet całkowicie wykluczyć konieczność stosowania tłuszczu. Jest to możliwe przy przyrządzaniu przeróżnych potraw,

zarówno ze świeżych, jak i z mrożonych składników.

Najlepszy efekt można uzyskać, stosując się do informacji zawartych w poniższej tabeli i używając akcesoriów zgodnie z ich przeznaczeniem oraz rodzajem przygotowanego dania (świeżego lub mrożonego*).

| Produkt żywnościowy | Waga/porcje |
|---|-------------|
| SMAŻENIE PANIEROWANEGO FILETA Przed pieczeniem lekko nasmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie | 100-500 g |
| PULPETY Przed pieczeniem lekko nasmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie | 200-800 g |
| RYBA Z FRYTKAMI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp | 1-3 szt. |
| MIESZANE SMAŻONE RYBY * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp | 100-500 g |
| PANIEROWANE KREWETKI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp | 100-500 g |
| KRAŻKI Z KALMARÓW W CIEŚCIE * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp | 100-500 g |
| PANIEROWANE PALUSZKI RYBNE * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat | 100-500 g |
| SMAŻONE ZIEMNIAKI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp | 200-500 g |
| SMAŻONE ZIEMNIAKI Obrócić i pokroić w słupki. Moczyć w osolonej wodzie przez 30 minut. Osuszyć ręcznikiem papierowym i zważyć. Posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat | 200-500 g |
| KROKIETY ZIEMNIACZANE Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp | 100-600 g |
| BAKŁAŻAN Pokroić, posolić i odstawić na 30 minut. Umyć, osuszyć i zważyć. Posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie. Obrócić, gdy pojawi się odpowiedni komunikat | 200-600 g |
| PAPRYKA Pokroić, zważyć i nasmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie | 200-500 g |
| CUKINIA Pokroić, zważyć i posmarować oliwą z oliwek (5%). Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie | 200-500 g |
| NUGETSY Z KURCZAKA * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie | 200-600 g |
| SER PANIEROWANY * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie | 100-400 g |
| KRAŻKI CEBULI * Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp. Umieścić talerz na podstawie | 100-500 g |

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 pozycje z menu.

Aby powrócić do poprzedniego ekranu,


dotknąć < .

Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.

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 skonfigurować połączenie.

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

W JAKI SPOSÓB SKONFIGUROWAĆ POŁĄCZENIE

Aby użyć tej funkcji, należy posiadać: Smartfon lub tablet oraz bezprzewodowy router podłączony do internetu.

Należy użyć urządzenia mobilnego, aby sprawdzić, czy sygnał bezprzewodowej domowej sieci jest silny w pobliżu urządzenia.

Minimalne wymagania.

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

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 przeprowadzi użytkownika przez wszystkie wymienione 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 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 „Search for a network” [Znajdź sieć].

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).

5. USTAWIANIE GODZINY ORAZ DATY

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

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

Po ustawieniu godziny należy ustawić datę.

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

4. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi

pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria.

Nagrzać piekarnik do 200 °C, najlepiej używając funkcji „Szybkie podgrzewanie wstępne”.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

1. WYBÓR FUNKCJI

- Aby włączyć piekarnik nacisnąć  lub dotknąć ekranu w którymkolwiek miejscu.

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją 'Ręcznie' i 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.

ZASILANIE / TEMPERATURA / POZ. GRILLOWANIA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żądaną wartość.

W funkcji „Wymuszony nadmuch” można dotknąć , aby uruchomić nagrzewanie wstępne.

CZAS TRWANIA

W funkcjach mikrofali i funkcjach łączonych z mikrofalą można zawsze ustawić czas pieczenia.

- Wprowadzić odpowiednie liczby, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Dotknąć „DALEJ”, aby potwierdzić.

Po zakończeniu czasu pieczenia kończy się ono automatycznie.

Korzystając z funkcji bez mikrofali, nie trzeba ustawiać czasu pieczenia, jeśli chce się piec w trybie ręcznym.

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

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

3. USTAWIANIE FUNKCJI 6th SENSE

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

- Wybrać z listy tryb pieczenia.
- Wybrać funkcję.

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


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

4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU/ ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

Przed uruchomieniem funkcji bez mikrofali można opóźnić rozpoczęcie pieczenia: 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. ROZPOCZĘCIE DZIAŁANIA FUNKCJI


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

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

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

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

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

- Nacisnąć , aby zatrzymać aktywną funkcję w każdym momencie.

6. JET START

Na dole głównego ekranu znajduje się pasek, który pokazuje trzy różne czasy. Należy dotknąć jeden z nich, aby rozpocząć pieczenie przy użyciu funkcji mikrofali ustawionej na pełną moc (900 W).

- Otworzyć drzwiczki.
- Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwiczki.
- Aby rozpocząć pieczenie, należy dotknąć czas gotowania.

7. 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.

8. 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.
- Aby wznowić pieczenie, należy zamknąć drzwiczki.

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.
- Aby wznowić pieczenie, należy zamknąć drzwiczki.

9. KONIEC PIECZENIA

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

W przypadku niektórych funkcji można wydłużyć czas pieczenia lub zapisać funkcję jako ulubioną po zakończeniu pieczenia.


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

10. 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 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

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.
- 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.

11. NARZĘDZIA

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

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

UAKTYWNIANIE ZDALNE

Aby umożliwić używanie aplikacji 6th Sense Live Whirlpool.

TALERZ OBROTOWY

Ta opcja powoduje zatrzymanie talerza obrotowego, co umożliwia użycie dużych lub kwadratowych pojemników, które są przeznaczone do użycia w kuchence mikrofalowej, ale nie mogą się swobodnie obracać wewnątrz urządzenia.

MINUTNIK KUCHENNY



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

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



OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.



SAMOCZYSZCZENIE

W ramach tego specjalnego cyklu czyszczenia brud i resztki jedzenia można z łatwością usunąć za pomocą pary. Do dolnej części naczynia do gotowania na parze (3) dołączonego do zestawu lub do pojemnika o przeznaczeniu do kuchenek mikrofalowych nalać szklankę wody pitnej i uruchomić tę funkcję.

Wymagane akcesoria: Naczynie do gotowania na parze



WYCISZANIE

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



BLOKADA ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

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

Aby aktywować blokadę:

- Dotknąć ikony  .

Aby dezaktywować blokadę:

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



PREFERENCJE

Do zmiany kilku ustawień piekarnika.



WI-FI

Do zmiany ustawień lub konfigurowania nowej domowej sieci.



INFO

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

PRAKTYCZNE PORADY

GOTOWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

Mikrofale przenikają do żywności jedynie na pewną głębokość, zatem podczas gotowania kilku potraw jednocześnie należy umieścić je w możliwie największej odległości tak, by umożliwić działanie mikrofal.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki: aby potrawa ugotowała się równomiernie, pociąć ją na kawałki równej wielkości.

Większość potraw będzie nadal gotować się po zakończeniu cyklu gotowania piekarnika mikrofalowego. Dlatego też należy zawsze pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

Należy usunąć zapięcia z papierowych lub plastikowych torebek, zanim zostaną włożone do piekarnika mikrofalowego w celu ugotowania. Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii na skutek gromadzenia się pary podczas procesu gotowania.

PŁYNY

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu. Żeby temu zapobiec, należy unikać stosowania naczyń z wąską szyją. Zamieszać płyn przed wstawieniem naczynia do piekarnika mikrofalowego i pozostawić w nim łyżeczkę.

Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z komory piekarnika.

PRODUKTY MROŻONE

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy rozmrażanie potraw bezpośrednio na szklanym ociekaczu. W razie potrzeby możliwe jest zastosowanie pojemnika z lekkiego plastiku, który jest odpowiedni do stosowania w kuchence mikrofalowej.

Potrawy gotowane, gulasze i sosy mięsne rozmrożą się lepiej, gdy je czasami zamieszamy. Należy oddzielać kawałki potraw, gdy zaczynają się rozmrażać: rozdzielone części rozmrożą się szybciej.

POTRAWY DLA DZIECI

Podgrzewając potrawy dla dzieci w słoiczku albo płyny w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i przed podaniem sprawdzić temperaturę. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzewaniem należy upewnić się, czy pokrywka i smoczek zostały zdjęte.

CIASTA I CHLEBY

Zaleca się używanie funkcji „Termoobieg” do ciast i pieczywa. Alternatywnie, w celu skrócenia czasu pieczenia, użytkownik może wybrać „Termoobieg + Mikrofałe”, z mocą mikrofalii ustawioną na wartość nie większą niż 160 W, aby potrawy pozostały miękkie i aromatyczne.

Przy funkcji „Wymuszony nadmuch”, stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na dostarczonym ruszcie.

Do przygotowywania potraw, takich jak biszkopty lub bułki, można również używać prostokątnych blach lub innych naczyń do pieczenia, odpowiednich do użytku w kuchence mikrofalowej.

Korzystając z funkcji „Termoobieg + Mikrofałe”, należy używać wyłącznie pojemników odpowiednich do użytku w kuchence mikrofalowej i stawiać je na dostarczonym ruszcie.

Aby sprawdzić, czy wypiek jest gotowy, wetknąć drewniany patyczek w jego środkową część: Jeśli patyczek jest suchy, ciasto jest upieczone.

Nie smarować masłem ścianek form, w których zastosowano nieprzywierającą powłokę. W przeciwnym razie, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

Jeśli wypiek „pęcznieje” podczas pieczenia, następnym razem należy ustawić niższą temperaturę i rozważyć zmniejszenie ilości dodawanego płynu lub łagodniejsze mieszanie ciasta.

Jeśli spód ciasta jest zbyt wilgotny, należy skorzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.









PIZZA

Aby w krótkim czasie uzyskać równomierne upieczenie i kruchy spód pizzy, zaleca się użycie funkcji „Crisp” łącznie z dostarczonymi akcesoriami.

Alternatywnie, w przypadku większej pizzy, możliwe jest użycie prostokątnych blach łącznie z funkcją „Wymuszony nadmuch”: w takiej sytuacji należy podgrzać piekarnik do temperatury 200° C i rozprowadzić mozzarellę na pizzy po upływie dwóch trzecich procesu pieczenia.

MIĘSO I RYBY


Aby szybko uzyskać efekt doskonałego zrumienienia powierzchni, a jednocześnie zachować soczystość i miękkość mięsa lub ryby, zaleca się stosowanie funkcji mikrofal z termoobiegiem, np. „Turbo grill + mikrofałe” lub „Wymuszony nadmuch + mikrofałe”. Aby osiągnąć najlepsze możliwe efekty pieczenia, należy ustawić poziom mocy mikrofalii na wartość 350 W.

| Kategorie żywności | | Aksesoria | Ilość | Informacje dotyczące przygotowywania potraw | | | | |
|----------------------------------|----------------|---|---|---|---|---|--|--|
| ZAPIEKANKA I PIECZONY MAKARON | Lazania |  | 4-10 porcji | Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, polać sosem beszamelowym i posypać serem | | | | |
| | Cannelloni | | 400-1500 g | | | | | |
| | Lazania * |  | 500-1200 g | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową | | | | |
| | Cannelloni * | | 400-1500 g | | | | | |
| RYŻ, MAKARON I ZBOŻA | RYŻ I MAKARON | | Ryż | 100-400 g  | Ustawić zalecany czas gotowania dla ryżu. Dodać posoloną wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2-3 szklanek wody na każdą szklankę ryżu. | | | |
| | | | Kaszka ryżowa | 2-4 porcje  | Dodać wodę i ryż do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Dodać mleko, gdy piekarnik wyświetli odpowiedni komunikat. Na 2 porcje należy użyć 75 ml ryżu, 200 ml wody oraz 300 ml mleka. | | | |
| | | | Makaron | 1 – 4 porcji  | Ustawić zalecany czas gotowania dla makaronu. Gdy urządzenie wyświetli stosowny komunikat, dodać makaron i gotować pod przykryciem. Użyć około 750 ml wody na każde 100 g makaronu | | | |
| | ZIARNA I ZBOŻA | |  | Kasza Burgul | 100-400 g | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę kaszy burgul | | |
| | | | | Komosa ryżowa | | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę komosy | | |
| | | | | Proso | | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3 szklanek wody na każdą szklankę kaszy jaglanej | | |
| | | | | Amarant | | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę amarantusu | | |
| | | | | Pszenica orkisz | | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę orkisz | | |
| | | | | Jęczmień | | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3-4 szklanek wody na każdą szklankę kaszy jęczmiennej | | |
| | | | | Kasza gryczana | | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 3 szklanek wody na każdą szklankę kaszy gryczanej | | |
| | | | | Kuskus | | Dodać posoloną wodę i zboże do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryć pokrywką. Użyć 2 szklanek wody na każdą szklankę kuskusu | | |
| | | | | Kasza owsiana | |  | 1-2 porcje  | W pojemniku o wysokich krawędziach umieścić posoloną wodę i płatki owsiane, wymieszać i włożyć do komory |


* Mrożone  Sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

| | Kategorie żywności | Aksesoria | Ilość | Informacje dotyczące przygotowywania potraw |
|-------|-------------------------|-------------------------------|-------------|---|
| MIĘSO | WOŁOWINA | Pieczeń wołowa | 800-1500 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 | | Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą i pieprzem. Po zakończeniu pieczenia przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut |
| | | Stek | 2-6 sztuk | Posmarować olejem i rozmarynem. Natrzeć solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie |
| | | Hamburger | 100-500 g | Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić |
| | | Hamburger * | | Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp |
| | WIEPRZOWINA | Pieczona wieprzowina | 800-1500 g | Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą i pieprzem. Po zakończeniu pieczenia przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut |
| | | Kotlety | 2-6 sztuk | Posmarować olejem i rozmarynem. Natrzeć solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na ruszcie |
| | | Żeberka | 700-1200 g | Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp stroną z kośćmi skierowaną ku dołowi |
| | | Bekon | 50-150 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | JAGNIĘCINA | Pieczona jagnięcina | 1000-1500 g | Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Natrzeć solą, pieprzem i rozgniecionym czosnkiem. Po zakończeniu pieczenia przed rozkrojeniem, pozostawić na przynajmniej 15 minut |
| | | Kotlet | 2-8 sztuk | Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Równomiernie rozłożyć na ruszcie |
| | KURCZAK | Pieczony kurczak | 800-2500 g | Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry |
| | | Porcje kurczaka | 400-1200 g | Posmarować olejem i doprawić według gustu. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp stroną ze skórą skierowaną do dołu |
| | | Filet / pierś z kurczaka | 300-1000 g | Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp |
| | MIĘSO GOTOWANE NA PARZE | Filety z kurczaka | 300-800 g | Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze |
| | | Hot dog | 4-8 sztuk | Umieścić hot doga w dolnej części naczynia do gotowania na parze i zalać je wodą. Podgrzewać bez przykrycia |
| | DANIA MIĘSNE | Pieczeń rzymska | 4-8 porcji | Przygotować według ulubionego przepisu i umieścić w formie do pieczenia chleba, dociskając, by zapobiec tworzeniu się „kieszzonek powietrznych” |
| | | Kebab | 400-1200 g | Posmarować oliwą i natrzeć ziołami. Rozłożyć równomiernie na ruszcie |
| | | Smażenie panierowanego fileta | 100-500 g | Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | | Kiełbasy i parówki | 200-800 g | Przed rozpoczęciem procesu nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp. Nakłuć kiełbaski widelcem, aby zapobiec ich pękaniu |
| | | Pulpety | 200-800 g | Przygotować zgodnie z ulubionym przepisem i uformować kulki o wadze ok. 30-40 g. Posmarować olejem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |


AKCESORIA




Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofali



Naczynie do gotowania na parze (kompletne)



Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)



Naczynie do gotowania na parze (spód)







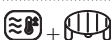





Ruszt



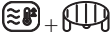




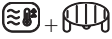

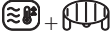
















Prostokątna blacha do pieczenia




Talerz Crisp

| | Kategorie żywności | Aksesoria | Ilość | Informacje dotyczące przygotowywania potraw | |
|------------------------------|----------------------------------|---|--|---|--|
| RYBY I OWOCE MORZA | RYBA W CAŁOŚCI | Pieczona ryba w całości |  600-1200 g | Posmarować olejem. Doprawić sokiem z cytryny, czosnkiem i pietruszką | |
| | | Ryba w całości gotowana na parze |  600-1200 g | | |
| | FILETY I STEKI GOTOWANE NA PARZE | Stek |  | 300-800 g  | Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze |
| | | Filety | | | |
| | ZAPIEKANKA RYBNA | Zapiekanka rybna |  500-1200 g | Obtoczyć w bułce tartej, a po wierzchu posypać wiórkami masła | |
| | | Zapiekanka rybna * |  600-1200 g | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową | |
| | OWOCE MORZA GOTOWANE NA PARZE | Przegrzebki |  1-6 sztuk | Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze | |
| | | Małże |  400-1000 g | Przed pieczeniem doprawić olejem, pieprzem, czosnkiem cytrynowym i pietruszką. Dobrze wymieszać | |
| | | Krewetki |  100-600 g | Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze | |
| | SMAŻONE RYBY I OWOCE MORZA | Ryba z frytkami * |  | 1-3 porcje | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp, na przemian filety rybne i ziemniaki |
| | | Panierowane krewetki * | | 100-500 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | | Krążki z kalmarów w cieście * | | | |
| Panierowane paluszki rybne * | | | | | |
| Mieszane smażone ryby * | | | | | |
| Kotlet rybny | 300-800 g | Przed rozpoczęciem procesu nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp. Doprawić steki rybne olejem i posypać je ziarnami sezamu | | | |


* Mrożone  Sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

| | Kategorie żywności | Aksesoria | Ilość | Informacje dotyczące przygotowywania potraw |
|---|-----------------------------------|---|--|--|
| WARZYWA | PIECZONE WARZYWA | Kawałki ziemniaków  | 300-1200 g | Przed umieszczeniem w komorze pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami |
| | | Łódeczki ziemniaczane  | 300-800 g | Przed umieszczeniem w komorze pokroić na łódeczki, doprawić olejem, solą i ziołami |
| | | Warzywa faszerowane  | 600-2200 g | Wyjąć łyżeczką miąższ z warzyw i napełnić je mieszanką samego miąższu, mielonego mięsa i rozdrobnionego sera. Przyprawić według uznania czosnkiem, solą i ziołami. |
| | | Burger wegetariański *  | 2-6 sztuk | Lekko posmarować talerz Crisp tłuszczem |
| | | Ziemniaki w mundurkach  | 200-1000 g | Posmarować olejem bądź roztopionym masłem. Na górze warzywa zrobić nacięcie w kształcie krzyżyka, zalać kwaśną śmietaną i dodać ulubione dodatki. |
| | ZAPIEKANE WARZYWA | Ziemniaki  | 4-10 porcji | Pokroić i umieścić w dużym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem |
| | | Brokuły  | 600 -1500 g | Pokroić na kawałki i umieścić w większym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem |
| | | Kalafior  | 600 -1500 g | Pokroić na kawałki i umieścić w większym pojemniku. Przyprawić solą, pieprzem i zalać śmietaną. Posypać serem |
| | | Warzywa*  | 400-800 g | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową |
| | WARZYWA GOTOWANE NA PARZE | Kawałki ziemniaków  | 300-1000 g  | Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na dnie naczynia do gotowania na parze |
| | | Groszek  | 200-500 g  | Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze |
| | | Marchew | 200-500 g  | Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze |
| | | Brokuły | | |
| | | Kalafior | | |
| | | Kabaczek  | 200-500 g  | Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze |
| | | Kolba kukurydzy  | 300-1000 g  | Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze |
| | | Papryka | 200-500 g  | Pokroić na kawałki. Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze |
| | Inne warzywa | | Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze | |
| | WARZYWA MROŻONE GOTOWANE NA PARZE | Warzywa gotowane na parze  | 300  | Rozłożyć równomiernie na kratce do gotowania na parze |
| | WARZYWA SMAŻONE WARZYWA | Smażone ziemniaki *  | | 200-500 g |
| Smażone ziemniaki  | | | 200-500 g | Obrać i pokroić w słupki. Moczyć w osolonej, zimnej wodzie przez 30 minut. Umyć, osuszyć i zważyć. Zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchych ziemniaków. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| Krokiety ziemniaczane | | | 100-600 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| Bakłażan | | | 200-600 g | Pokroić i moczyć 30 minut w zimnej, solonej wodzie. Umyć, osuszyć i zważyć. Zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchego bakłażana. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| Papryka  | | | 200-500 g | Pokroić, zważyć i zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchej papryki. Przyprawić solą. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| Cukinia | | | 200-500 g | Pokroić, zważyć i zmieszać z olejem, około 10 g na każde 200 g suchej cukinii. Doprawić solą i czarnym pieprzem. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |


AKCESORIA




Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofali



Naczynie do gotowania na parze (kompletne)




Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)



Naczynie do gotowania na parze (spód)















Ruszt






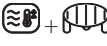














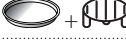



Prostokątna blacha do pieczenia



Talerz Crisp

| Kategorie żywności | | Aksesoria | Ilość | Informacje dotyczące przygotowywania potraw | |
|-----------------------------|-----------------------------|---|---|--|---|
| SŁONE CIASTA | Quiche Lorraine |  | 1 wypiek | Wyłożyć talerz Crisp ciastem, nakłuwając je widelcem. Przygotować nadzienie do quiche lorraine, uwzględniając taką ilość składników, by powstało 8 porcji | |
| | Quiche Lorraine * | | 200-800 g | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową | |
| | Słone ciasto |  +  | 1 wypiek | Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji ciasta, nakłuwając ciasto widelcem. Wypełnić nadzieniem przygotowanym według ulubionego przepisu | |
| | Strudel warzywny |  | 800-1500 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 | |
| CHLEB | Bułki |  | 1 wypiek | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bułki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji przeznaczonej specjalnie do wyrastania | |
| | Bułki* | | 1 wypiek | Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia | |
| | Bochenek kanapkowy w formie |  | 1-2 sztuki | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Przed wyrośnięciem umieścić w formie do pieczenia chleba. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej do wyrastania | |
| | Częściowo wypieczony chleb | | 1 wypiek | Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia | |
| | Bułeczki |  | 1 wypiek | Uformować jedną większą bułeczkę lub mniejsze i ułożyć je na wysmarowanym tłuszczem talerzu Crisp | |
| | Bułki w puszcze |  | 1 wypiek | Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia | |
| PIZZA | Pizza |  | 2 – 6 porcji | Przygotować ciasto na pizzę, używając 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200-225 g mąki i soli + oleju. Pozostawić do wyrośnięcia, korzystając ze specjalnej funkcji piekarnika. Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę | |
| | Pizza na cienkim cieście* | | 250-500 g ◦• | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową | |
| | Pizza na grubym cieście * |  | 300-800 g ◦• | | |
| | Schłodzona pizza | | 200-500 g | Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp | |
| CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE | CIASTA ROSNĄCE | Biskopt w blasze | 1 wypiek | Przygotować beztłuszczowe ciasto biszkoptowe o wadze 500-900 g. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę | |
| | | Owocowe ciasto rosnące w formie |  +  | 900-1900 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 | | 600-1200 g | Przygotować ciasto czekoladowe zgodnie z ulubionym przepisem. Wylać na wyłożoną papierem do pieczenia i nasmarowaną tłuszczem formę |

* Mrożone ◦• Sugerowana ilość. Nie otwierać drzwiczek podczas przygotowywania potrawy.

| Kategorie żywności | | Aksesoria | Ilość | Informacje dotyczące przygotowywania potraw | |
|-----------------------------|--|---|---|---|--|
| CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE | WYROBY PIEKARNICZE I PLACKI Z NADZIENIEM | Ciasteczka |  | 1 wypiek | Przygotować ciasto z 250 g mąki, 100 g solonego masła, 100 g cukru i 1 jajka. Do smaku dodać aromat owocowy. Pozostawić do ostygnięcia. Uformować 10-12 pasków na natłuszczonej blasze do pieczenia |
| | | Ciasteczka czekoladowe |  | 1 wypiek | Przygotować ciasto z 250 g mąki, 150 g masła, 100 g cukru, 1 jajka, 25 g kakao, soli i proszku do pieczenia. Dodać aromatu waniliowego. Pozostawić do ostygnięcia. Rozwałkować do grubości 5 mm, wyciąć żądane kształty i rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp |
| | | Bezy |  | 1 wypiek | Zrobić masę z 2 białek jajek, 80g cukru i 100g wiórków kokosowych. Przyprawić wanilią i aromatem migdałowym. Uformować 20-24 pasków na natłuszczonej blasze do pieczenia |
| | | Ciasto z owocami |  | 800-1500 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 |
| | | Ciasto z owocami |  | 1 wypiek | Przygotować ciasto ze 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajka. Wypełnić ciastem talerz Crisp i na tak przygotowanym spodzie ułożyć 700-800 g pokrojonych owoców, wymieszanych z cukrem i cynamonem |
| | | Ciasto z owocami * |  | 300-800 g | Wyjąć danie z opakowania i dokładnie zdjąć całą folię aluminiową |
| | MUFFINKI I BABECZKI | Muffinki |  | 1 wypiek | Korzystając z ulubionego przepisu, przygotować ciasto na 16-18 sztuk i włożyć je do papierowych foremek. Rozłożyć równomiernie na talerzu do pieczenia |
| | | Suflet |  | 2 – 6 porcji | Przygotować mieszankę sufletową z cytryną, czekoladą lub owocami i włożyć do żaroodpornego naczynia z krawędzią |
| | | Babeczka z serem |  | 1 wypiek | Przygotować mieszankę na 12-15 sztuk, używając miękkiego sera porwanego na kawałki oraz boczku lub szynki pokrojonej w kostki. Napełnić formę na muffiny. |
| DESERY | Kompot owocowy |  | 300-800 ml | Obrać owoce i usunąć z nich gniazda. Pokroić na kawałki i umieścić w koszyku do gotowania na parze | |
| | Pieczone jabłka |  | 4-8 sztuk | Usunąć środki i wypełnić marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem | |
| | Gorąca czekolada |  | 2-8 porcji | Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika. Przyprawić wanilią lub cynamonem. W celu zwiększenia gęstości, dodać skrobi kukurydzianej | |
| | Brownie |  | 1 wypiek | Przygotować według ulubionego przepisu. Rozłożyć ciasto na blasze wyłożonej papierem do pieczenia | |
| JAJKA | Jajecznica |  | 2-10 sztuk | Przygotować według ulubionego przepisu, korzystając z pojedynczego pojemnika | |
| | Cukierki |  | 1-6 sztuk | Przed rozpoczęciem procesu wstępnego nagrzewania lekko natłuścić talerz Crisp | |
| | Omlet |  | 1 wypiek | | |
| | Krem waniliowy |  | 1-2 porcje | Przyrządzić porcję z 0,5 litra mleka, 4 żółtek, 100 g cukru oraz 40 g mąki. Włożyć mleko do pojemnika i wstawić do piekarnika. Po wyświetleniu komunikatu należy delikatnie włożyć gorące mleko do mieszanki żółtek, mąki i cukru i gotować dalej | |
| PRZEKĄSKI | Prażona kukurydza | — | 90-100 g | Naczynie parowe należy zawsze kłaść na talerzu obrotowym. Przygotowywać tylko jedną torebkę na raz | |
| | Skrzydółka z kurczaka * |  | 300-600 g | | |
| | Nugetsy z kurczaka * |  | 200-600 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp | |
| | Ser panierowany * |  | 100-400 g | Przed pieczeniem, posmarować ser odrobiną oleju. Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp | |
| | Krążki cebuli * |  | 100-500 g | | |
| | Orzechy prażone |  | 50-200 g | Rozłożyć równomiernie na talerzu Crisp | |

AKCESORIA



Pojemnik odpowiedni do piekarnika/mikrofali



Naczynie do gotowania na parze (kompletne)



Naczynie do gotowania na parze (Spód + pokrywka)



Naczynie do gotowania na parze (spód)



Ruszt



Prostokątna blacha do pieczenia



Talerz Crisp

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności serwisowych lub czyszczenia, upewnić się, że urządzenie ostygło.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie stosować urządzeń czyszczących parą.

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

POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE I ZEWNĘTRZNE

- Powierzchnie należy czyścić wilgotną ściereczką z mikrofibry. Jeśli są silnie zabrudzone, dodać kilka kropel detergentu o neutralnym pH. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Regularnie, a w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawkę i czyścić dno urządzenia, usuwając ewentualne resztki potraw.
- Włączyć funkcję „Samoczyszczenie” w celu jak najlepszego wyczyszczenia wewnętrznych powierzchni.

- Grill nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń. Zaleca się regularne korzystanie z tej funkcji.

AKCESORIA

Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem talerza Crisp, mogą być myte w zmywarkach.

Talerz Crisp należy myć w wodzie z łagodnym detergentem. Uporczywe zabrudzenia delikatnie zetrzeć ściereczką. Przed czyszczeniem talerza Crisp należy zawsze odczekać, aż ostygnie.

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 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 spojrzeć na swoje urządzenie: 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?

Zazwyczaj sygnał WiFi jest wystarczająco mocny, aby objąć kilka pokoi, ale to w dużej mierze zależy od materiału, z jakiego zbudowane są ściany. Można

sprawdzić siłę sygnału docierającego do urządzenia, umieszczając obok niego swoje urządzenie typu smart.

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 dołączane w komplecie z urządzeniem).

Gdzie mogę znaleźć nazwę i hasło do mojej sieci bezprzewodowej?

Sprawdź w dokumentacji routera. Zazwyczaj na routerze jest nalepka z informacją, że trzeba sprawdzić ustawienia routera, używając połączonego z nim urządzenia.

Co mogę zrobić, jeśli mój router używa kanału WiFi moich sąsiadów?

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 musi być włączone, zaporę (firewall) oraz DHCP muszą być odpowiednio skonfigurowane.

Obsługiwane szyfrowanie hasła: 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 Internetu, połączenie urządzenia z chmurą może nie być możliwe. 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 pojawiają się w aplikacji w ciągu kilku sekund.








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 muszę 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. Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła. |
| Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera. | Awaria piekarnika. | Skontaktować się z najbliższym Biurem Obsługi Klienta i podać numer następujący po literze „F”. Nacisnąć  , dotknąć  „Info” i wybrać „Factory Reset” (Reset fabryczny). Wszystkie zapisane ustawienia użytkownika zostają anulowane. |
| Piekarnik wydaje głośne dźwięki, nawet jeśli jest wyłączony. | Wentylator chłodzący jest włączony. | Otworzyć czy przytrzymać drzwiczki lub odczekać, aż urządzenie zakończy proces chłodzenia. |
| Funkcja nie włącza się. Ta funkcja nie jest dostępna w trybie demo. | Tryb demonstracyjny jest uruchomiony. | Nacisnąć  , dotknąć  „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść. |
| Na wyświetlaczu pojawi się ikona  . | Router WiFi jest wyłączony. Ustawienia routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Urządzenie nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z domową siecią. Połączenie nie jest obsługiwane. | Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem. Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest wystarczająco mocna. Spróbować uruchomić router ponownie. Zobacz rozdział „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi”. Jeśli ustawienia domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy połączyć się z siecią: Nacisnąć  , dotknąć  „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”. |
| Połączenie nie jest obsługiwane. | Obsługa zdalna nie jest dozwolona w kraju użytkownika. | Należy sprawdzić przed zakupem czy w danym kraju dozwolona jest zdalna obsługa urządzeń elektrycznych. |

KARTA PRODUKTU

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

JAK OTRZYMAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

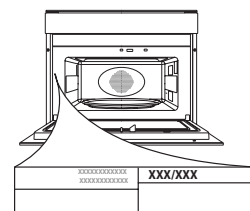
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Instrukcję obsługi i konserwacji można pobrać z naszej strony docs.whirlpool.eu (możliwe jest użycie tego kodu QR), podając kod produktu.



> 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.



400011300330

Wydrukowano we Włoszech