

# PL

---

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

### PRZECZYTAĆ I ŚCIŚLE PRZESTRZEGAĆ

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części mogą podczas pracy silnie się nagrzewać. Unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

⚠ Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcz, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujęcie gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

### DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **OSTROŻNIE:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenia nie należy używać w miejscach niezadaszonych.

⚠ Nie przechowywać substancji łatwopalnych ani wybuchowych (np. benzyny lub pojemników aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

### INSTALACJA

⚠ Przemieszczenie oraz montaż urządzenia wymaga obecności co najmniej dwóch osób - ryzyko obrażeń ciała. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne - ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacja, podłączenia do źródła wody i zasilania oraz wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji, niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, że urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego. Występuje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed włożeniem piekarnika mebel należy przyciąć i dokładnie usunąć trociny i wióry. Nie blokować minimalnego odstępu pomiędzy białem roboczym a górną krawędzią piekarnika – ryzyko oparzeń.

Nie wyjmować piekarnika ze styropianowej podstawy do czasu instalacji.

⚠ Po zainstalowaniu dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna – ryzyko oparzeń.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

### **OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI**

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi kuchenki (jest widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na bosą stopę lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego należy skontaktować z autoryzowanym serwisem technicznym.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**


⚠ **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone i odłączone od źródła zasilania. Występuje ryzyko porażenia prądem; Nigdy nie należy stosować urządzeń czyszczących parą. Występuje ryzyko porażenia prądem.

⚠ Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.


⚠ Przed rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji upewnić się, że urządzenie jest chłodne - ze względu na ryzyko oparzeń.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.

### **UTYLIZACJA OPAKOWANIA**

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem . Części opakowania nie należy wyrzucać, lecz zutylizować zgodnie z przepisami określonymi przez lokalne władze.

### **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD**

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD należy skontaktować się z lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego. Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenie nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII**

Piekarnik należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż lepiej pochłaniają ciepło. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

### **DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z EKOPROJEKTEM**

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dot. ekoprojektu określone w Rozporządzeniach Komisji nr 65/2014 i 66/2014, zgodnie z Normą Europejską 60350-1.

Producent, Whirlpool EMEA S.p.A., oświadcza, że ten model W9I OM2 4S1 H, W9 OM2 4MS2 H, W9 OM2 4S1 H urządzenia gospodarstwa domowego z modułem radiowym Wifi Tourmaline jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE.

Cały tekst deklaracji zgodności jest dostępny na następującej stronie internetowej: docs.whirlpool.eu

Urządzenie radiowe działa w pasmie częstotliwości 2,4 GHz ISM, a maksymalna przekazywana moc nie przekracza 20 dBm (EIRP).

Ten produkt zawiera oprogramowanie typu „open source” opracowane przez inne podmioty. Tekst dotyczący warunków korzystania z licencji „open source” jest dostępny na następującej stronie internetowej: docs.whirlpool.eu



# 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](http://www.whirlpool.eu/register)

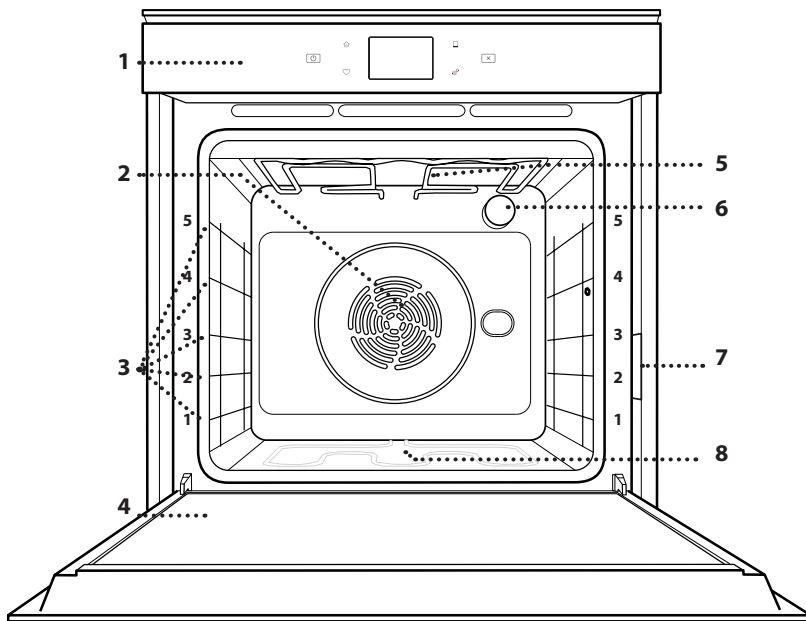


Zasady bezpieczeństwa oraz Instrukcję obsługi i konserwacji urządzenia można pobrać, odwiedzając naszą stronę [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) i postępując zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi na odwrocie tej broszury.



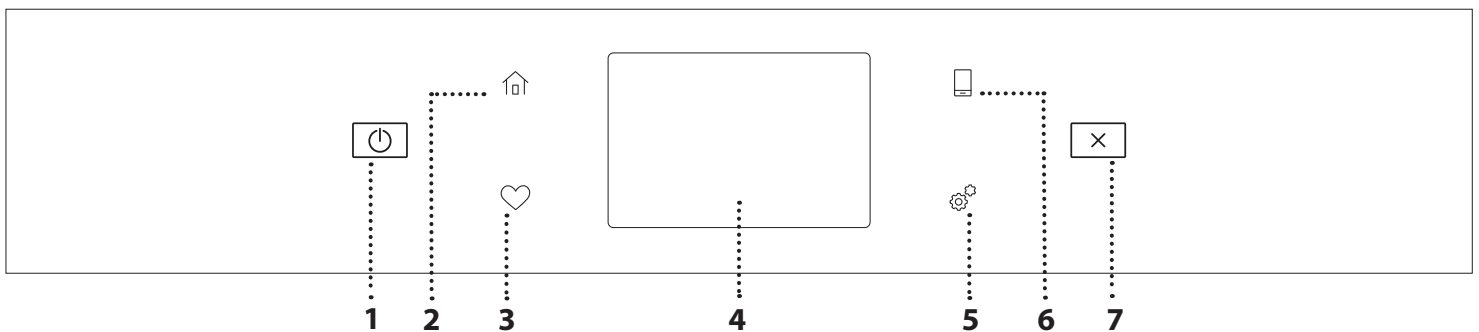
**Przed użyciem urządzenia prosimy o uważne przeczytanie Zasad bezpieczeństwa i ochrony zdrowia.**

## 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 piekarnika
7. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
8. Dolna grzałka (niewidoczna)

## 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

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

### 6. ZDALNE STEROWANIE

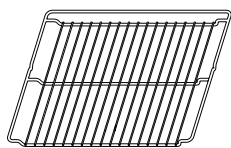
Aby umożliwić używanie aplikacji 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### 7. ANULUJ

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

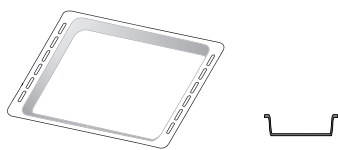
# AKCESORIA

## RUSZT



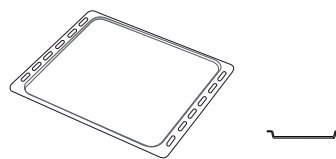
Służy do pieczenia potraw lub jako miejsce do położenia patelni, form do pieczenia i innych naczyń żaroodpornych

## BLACHA NA ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ



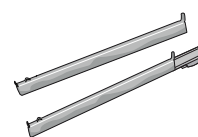
Do stosowania jako blacha do pieczenia mięsa, ryb, warzyw, focaccii itp. lub w przypadku umieszczenia pod rusztem, do zbierania ociekającego tłuszczu i soków.

## BLACHA DO PIECZENIA



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

## WYSUWANE PROWADNICE \*



Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie akcesoriów.

\* 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, wsuwając go między pręty drabinki na blachy i pilnując, aby strona z zawiniętym brzegiem była skierowana ku górze.

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

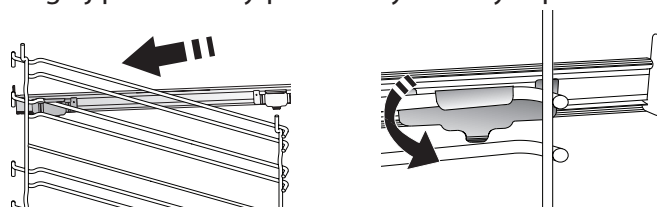
## WYJMOWANIE I PONOWNY MONTAŻ PROWADNIC

- 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 WYSUWANYCH PROWADNIC (JEŚLI TA OPCJA JEST DOSTĘPNA)

Zdemontować z piekarnika drabinki na blachy i zdjąć plastikowe zabezpieczenie z przesuwnych szyn.

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: Szyny przesuwne mogą być zamontowane na dowolnym poziomie.

# FUNKCJE PIECZENIA



## FUNKCJE USTAWIANE RĘCZNIE

- **SZYBKE PODGRZEWANIE WSTĘPNE**  
W celu szybkiego nagrzania piekarnika.
- **KONWENCJONALNE**  
Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie.
- **GRILL**  
Do grillowania antrykotu, szaszłyków, 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 CIEPŁE**  
Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo upieczonych 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.

## » MAXI COOKING

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

## » TERMOOBIEG ECO

Do pieczenia nadziewanych kawałków mięsa i filetów na jednej półce. Potrawy są zabezpieczone przed nadmiernym wysychaniem, dzięki delikatnemu, przerywanemu obiegowi powietrza. Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światło 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.



## 6<sup>th</sup> 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. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.

# JAK KORZYSTAĆ Z DOTYKOWEGO WYŚWIETLACZA



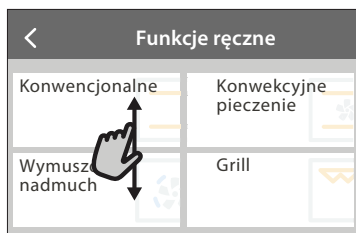
**Aby wybrać lub zatwierdzić:**

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



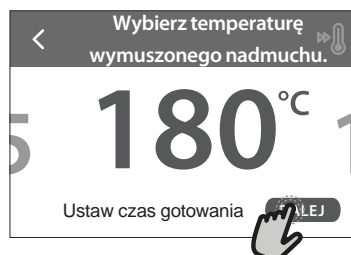
**Aby przewinąć menu lub listę:**

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



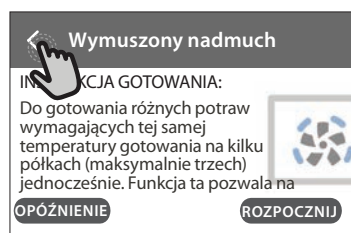
**Aby zatwierdzić ustawienie lub przejść do następnego ekranu:**

Dotknąć „USTAW” lub „DALEJ”.



**Aby powrócić do poprzedniego ekranu,**


dotknąć < .





## PIERWSZE UŻYCIE


Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy je skonfigurować.

Ustawienia można ponownie zmienić poprzez naciśnięcie , aby wejść do menu „Narzędzia”.

### 1. WYBÓR JĘZYKA

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy wybrać język i czas.

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

Dotknięcie  umożliwi powrót do poprzedniego ekranu.

### 2. WYBÓR TRYBU USTAWIEŃ

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

### 3. USTAWIENIE WIFI

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

- Dotknąć „SKONFIGURUJ TERAZ”, aby rozpocząć konfigurację połączenia.

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

#### W JAKI SPOSÓB SKONFIGUROWAĆ POŁĄCZENIE

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

Minimalne wymagania.

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

Sprawdź na app store (platforma z aplikacjami) kompatybilność aplikacji z wersją systemu Android lub iOS.

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

#### 1. Pobranie aplikacji 6<sup>th</sup> Sense Live

Pierwszym krokiem do połączenia urządzenia jest pobranie aplikacji na urządzenie mobilne. Aplikacja 6<sup>th</sup> Sense Live przeprowadzi użytkownika przez wszystkie wymienione tutaj kroki. Można pobrać aplikację 6<sup>th</sup> 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 naciśnięcie 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)

#### 5. USTAWIENIE 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.

#### 6. USTAWIENIE ŻUŻYCIA 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.


#### 7. ROZGRZANIE PIEKARNIKA

Nowy piekarnik może mieć wyczuwalny zapach, który jest pozostałością po produkcji: jest to zjawisko normalne. Dlatego przed przystąpieniem do przygotowywania potraw zalecamy rozgrzanie pustego piekarnika, co ułatwi pozbycie się tego zapachu. Należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie kartony zabezpieczające i zdjąć przezroczystą folię, a także usunąć wszystkie znajdujące się w niej akcesoria. Rozgrzać piekarnik do 200° C na około godzinę.

Po pierwszym użyciu urządzenia zaleca się przewietrzyć pomieszczenie.

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

## 1. WYBÓR FUNKCJI

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

Wyświetlacz pozwala na wybór pomiędzy funkcją 'Ręcznie' i funkcjami 6<sup>th</sup> Sense.


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

## 2. USTAWIANIE FUNKCJI RĘCZNYCH

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

### TEMPERATURA/POZIOM GRILLA

- Przewinąć sugerowane wartości i wybrać żadaną 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 6<sup>th</sup> SENSE

Funkcje 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> SENSE” (patrz odpowiednie tabele) oraz według właściwości przepisu w menu „LIFESTYLE”.


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

## 4. USTAWIANIE OPÓŹNIENIA STARTU/ ZAKOŃCZENIA PIECZENIA

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

- Dotknąć „OPÓŹNIENIE”, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia lub czas zakończenia pieczenia.
- Po ustawieniu żadanego 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 żadaną 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. 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 6<sup>th</sup> Sense wymagają obracania potrawy podczas pieczenia. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wskazówka mówiąca o konieczności wykonania czynności.

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



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

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

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

## 8. KONIEC PIECZENIA

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


- Dotknąć , aby zapisać w Ulubionych.
- Wybrać „Dodatkowe przyrumienienie”, aby rozpocząć pięciominutowy cykl przyrumieniania.
- Dotknąć , aby zapisać wydłużenie pieczenia.

## 9. ULUBIONE

Funkcja Ulubione przechowuje ustawienia piekarnika dla ulubionych przepisów użytkownika.


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

### JAK ZAPISAĆ FUNKCJĘ

Po zakończeniu działania funkcji dotknąć , aby zapisać ją w Ulubionych. Umożliwi to szybkie używanie danej funkcji w przyszłości przy zachowaniu tych samych ustawień. Wyświetlacz umożliwia zapisanie funkcji wskazując maksymalnie 4 pory ulubionych posiłków, w tym śniadania, obiadu, przekąski i kolacji.

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

### WCZEŚNIEJ ZAPISANE

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

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

### ZMIANA USTAWIEŃ



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

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

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


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

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

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

Możliwe będzie połączenie przedziału czasowego jedynie z posiłkiem.

## 10. NARZĘDZIA

Nacisnąć , aby otworzyć menu „Narzędzia” w dowolnym momencie. To menu umożliwia wybór spośród kilku opcji oraz zmianę ustawień lub preferencji dla urządzenia lub wyświetlacza.

### UAKTYWNIANIE ZDALNE



Aby umożliwić używanie aplikacji 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool.

### MINUTNIK KUCHENNY

Tę funkcję można aktywować podczas używania jakiejś funkcji pieczenia lub jedynie do zachowania czasu. Po włączeniu funkcji, timer będzie nadal niezależnie odliczać czas, nie zakłócając działania funkcji. Gdy timer jest aktywny, można także wybrać i włączyć funkcję.

Timer będzie nadal odliczał czas w prawym górnym rogu ekranu.

Aby przywrócić lub zmienić minutnik kuchenny:

- Nacisnąć  .
- Dotknąć  .

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

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

### OŚWIETLENIE

Aby włączyć/wyłączyć lampę piekarnika.

### SAMOCZYSZCZENIE

Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Samoczyszczenia”.

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.

- Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika przed włączeniem tej funkcji.

- 
- Kiedy piekarnik jest zimny, wlać 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 tak, jak zostało to opisane w odpowiedniej sekcji.



### 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.



### WIĘCEJ TRYBÓW

Aby wybrać tryb szabatu lub uzyskać dostęp do pozycji Moc.



### 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.

# TABELA PIECZENIA

| PRZEPIS   | FUNKCJA | NAGRZEWA-<br>NIE | TEMPERATURA. (°C)/<br>POZIOM GRILLA | CZAS TRWANIA<br>(Min.) | BLACHY I<br>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 / Kruche 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                |                       |
| Tarta pikantna (warzywna lub mięsna, quiche)                  |         | Tak              | 180 - 190                           | 45 - 55                |                       |
|   |         | Tak              | 180 - 190                           | 45 - 60                |                       |
|   |         | Tak              | 180 - 190                           | 45 - 70 *              |                       |
| Nadzewane ciasto francuskie/<br>przekąski z ciasta ptysiowego |         | Tak              | 190 - 200                           | 20 - 30                |                       |
|   |         | Tak              | 180 - 190                           | 20 - 40                |                       |
|   |         | Tak              | 180 - 190                           | 20 - 40 *              |                       |

FUNKCJE

Konwencjonal-  
neWymuszony  
nadmuchKonwekcyjne  
pieczenie

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4

Termoobieg  
Eco

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

\* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

\*\*\* Obrócić potrawę po upływie połowy czasu pieczenia.

\*\* Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

#### JAK POSŁUGIWAĆ SIĘ TABELAMI PIECZENIA

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

FUNKCJE



Konwencjonalne



Wymuszony nadmuch



Konwekcyjne pieczenie



Grill



TurboGrill



MaxiCooking







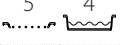


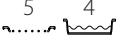
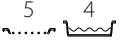
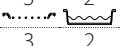



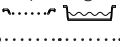
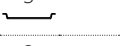











Cook 4



Termoobieg Eco

## TABELA PIECZENIA



















| Kategorie żywności                  |                           | Poziom i akcesoria  | Ilość   | Informacje dotyczące przygotowywania potraw  |  |
|-------------------------------------|---------------------------|---|---|--|--|
| ZAPIEKANKA<br>I PIECZONY<br>MAKARON | Świeża Lazania            |    | 500 - 3000 g  |  |  |
|                                     | Mrożona lazania           |    | 500 - 3000 g  | Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, połączyć sosem beszamelowym i posypać serem |  |
| 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 |
|                                     |                           | Hamburger   |    | 1,5 - 3 cm   | Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 3/5 czasu pieczenia.  |
|                                     |                           | 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 |
|                                     | Wieprzowina               | Pieczona wieprzowina  |    | 600 - 2500 g   |  |
|                                     |                           | Żeberka wieprzowe   |    | 500 - 2000 g   | Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia   |
|                                     | Kurczak                   | Kiełbasy i parówki  |    | 1,5 - 4 cm   | Rozłożyć równomiernie na ruszcie. Obrócić na drugą stronę przy 3/4 czasu pieczenia   |
|                                     |                           | Pieczony kurczak  |    | 600 - 3000 g   | Posmarować olejem i doprawić według gustu. Natrzeć solą i pieprzem. Umieścić w piekarniku częścią piersiową do góry  |
|                                     |                           | Filet / Piers   |    | 1 - 5 cm   | Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić na drugą stronę przy 2/3 czasu pieczenia   |
|                                     | Kebab                     |  | 1 kratka  | Przed pieczeniem należy natrzeć olejem i posolić. Obrócić przy 1/2 czasu pieczenia   |  |
|                                     | OWOCE MORZA<br>GRILLOWANE | Pieczone filety   | Świeże filety   |   | 0,5 - 3 cm   |
| Mrożone filety                      |                           |   |  | 0,5 - 3 cm   |  |
| Przegrzebki                         |                           |  | jedna taca  | Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką   |  |
|                                     |                           | Zapiekane małże   |  | jedna taca   |  |
|                                     |                           | Krewetki  |  | jedna taca   | Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami  |
|                                     |                           | Krewetki koktajlowe   |  | jedna taca   |  |
| WARZYWA                             | Pieczone warzywa          | Ziemniaki   |  | 500 - 1500 g   | Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami   |
|                                     |                           | Warzywa faszerowane   |  | 100 - 500 g każde  | Posmarować olejem i natrzeć solą i pieprzem. Doprawić czosnkiem i ziołami zgodnie z preferencjami  |
|                                     |                           | Inne warzywa  |  | 500 - 1500 g   |  |
|                                     | Zapiekane warzywa         | Ziemniaki   |  | 1 taca   | Przed umieszczeniem w piekarniku pokroić na kawałki, doprawić olejem, solą i ziołami   |
|                                     |                           | Pomidory  |  | 1 taca   | Posypać bułką tartą i doprawić olejem, czosnkiem, papryką i pietruszką   |
|                                     |                           | Papryka   |  | 1 taca   | Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, posypać serem   |
|                                     |                           | Brokuły   |  | 1 taca   |  |
|                                     |                           | Kalafior  |  | 1 taca   | Przygotować według ulubionego przepisu. Aby uzyskać doskonałe przyrumienienie, połączyć sosem beszamelowym i posypać serem   |
|                                     |                           | Inne  |  | 1 taca   |  |

AKCESORIA




Ruszt


Taca lub forma do ciasta  
na ruszcieBlacha na ściekający tłuszcz /  
Blacha do pieczenia lub taca  
na ruszcieBlacha na ściekający  
tłuszcz / Blacha do  
pieczeniaBlacha na ściekający  
tłuszcz  
napełniona 500 ml wody


| Kategorie żywności          |  | Poziom i akcesoria   | Ilość   | Informacje dotyczące przygotowywania potraw  |  |
|-----------------------------|--|--|---|--|--|
| CIASTA I WYROBY PIEKARNICZE | 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  |  |
|                             | 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   | Rozłożyć równomiernie na blasze do pieczenia. Przed podaniem pozostawić do ostygnięcia   |
|                             |  | Ciasto ptysiowe  |  3 | jedna taca   |  |
|                             |  | 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 do pieczenia                   |
|                             |  | 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                         |  2  | 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                |  |  2  | 800 - 1200 g  | Wyłożyć ciastem naczynie pozwalające na wypiek 8-10 porcji i nakłuć ciasto widelcem. Dodać farsz zgodnie ze swoim ulubionym przepisem  |  |
| 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   |  |
|                             | Bochenek kanapkowy w formie              |  2  | 400 - 600g 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  |  |
|                             | Bagietki                                 |  3  | 200 - 300g na sztukę  | Przygotować ciasto według ulubionej receptury na pieczywo lekkie. Uformować bagietki przed wyrośnięciem. Użyć funkcji piekarnika przeznaczonej specjalnie do wyrastania                                      |  |
| 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.                                  |  |
|                             | Pizza na grubym cieście                  |  2  | okrągła - taca  | Rozprowadzić ciasto na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia. Dodać dodatki, np. pomidory, ser mozzarella i szynkę   |  |
|                             | Pizza mrożona                            |  2<br> 4 1<br> 5 3 1<br> 5 4 2 1 | 1 - 4 poziomy   | Wyjąć danie z opakowania. Rozłożyć równomiernie na ruszcie   |  |

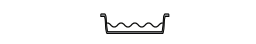
AKCESORIA

 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



# 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 urządzenie zostało odłączone od zasilania.

## POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

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

## POWIERZCHNIE WEWNĘTRZNE

- Po każdym użyciu pozostawić piekarnik do schłodzenia, a następnie oczyścić, najlepiej jeżeli urządzenie jest jeszcze ciepłe, i usunąć resztki jedzenia lub plamy. Aby usunąć wilgoć zgromadzoną podczas

pieczenia produktów o dużej zawartości wody, pozostawić piekarnik do całkowitego schłodzenia, a następnie osuszyć szmatką lub gąbką.

- Aby jak najlepiej wyczyścić wewnętrzne powierzchnie urządzenia, włączyć funkcję „Samoczyszczenia”.
- Wyczyścić szybę drzwiczek odpowiednim płynem do mycia.
- Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwiczki.

## AKCESORIA

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

## WYMIANA LAMPY

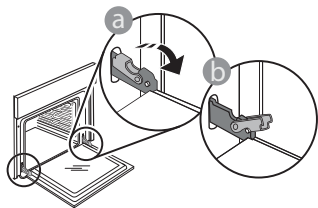
- Odłączyć piekarnik od zasilania.
- Odkręcić osłonę od lampki, wymienić żarówkę i przykręcić osłonę z powrotem do lampki.
- Ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 20-40 W/230 V typ G9, T300°C. Żarówka stosowana w tym piekarniku jest

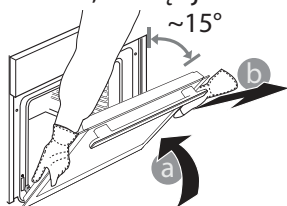
przeznaczona do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w gospodarstwie domowym (dyrektywa WE 244/2009). Żarówki można kupić w autoryzowanym serwisie. Nie dotykać żarówek gołymi rękami - ślady palców pozostawione na powierzchni mogą doprowadzić do uszkodzenia żarówek. Nie używać piekarnika, dopóki osłona lampy nie zostanie ponownie zamontowana.

## ZDEJMOWANIE I ZAKŁADANIE DRZWICZEK

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



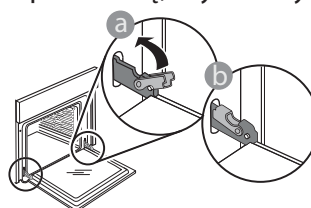
- Przymknąć drzwiczki, tak dokładnie, jak to możliwe. Mocno przytrzymać drzwiczki obiema rękami – nie trzymać ich za uchwyt. Można teraz łatwo zdjąć drzwiczki, dociskając je przez cały czas i jednocześnie wyciągając do góry, aż wysuną się z miejsc zamocowania. Odłożyć drzwiczki na bok, kładąc je na miękkim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



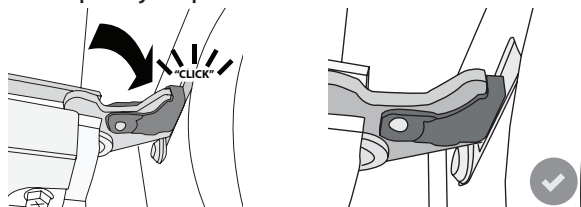
Założyć drzwiczki, przysuwając je w stronę piekarnika, wyrównując haki zawiasów z miejscami ich zamocowania

i blokując górną część na swoim miejscu.

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



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



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

# Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WIFI

## **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: Zobaczysz etykietę z adresami SAID i MAC. Adres Mac składa się z kombinacji cyfr i liter zaczynających się od „88:e7”.

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

Użyj swojego urządzenia typu smart oraz aplikacji 6<sup>th</sup> 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 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 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 symbol pojawia się na wyświetlaczu lub jeśli piekarnik nie jest w stanie uzyskać stabilnego połączenia z moim domowym routerem?**

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

Ustawienia routera: NAT 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.

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.<br>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”.<br>Nacisnąć  , dotknąć  , a następnie wybrać „Factory Reset”.<br>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”.   |
| Piekarnik nie nagrzewa się.   | Tryb demonstracyjny jest uruchomiony.   | Nacisnąć  , dotknąć  „Info”, a następnie wybrać „Zapamiętaj tryb demonstracyjny”, aby wyjść.   |
| Na wyświetlaczu pojawi się ikona  . | Router WiFi jest wyłączony. Ustawione właściwości routera zostały zmienione. Połączenie bezprzewodowe nie dociera do urządzenia. Piekarnik nie jest w stanie uzyskać stałego połączenia z domową siecią. Połączenie nie jest obsługiwane. | Sprawdzić, czy router WiFi jest połączony z internetem.<br>Sprawdzić, czy siła sygnału WiFi blisko urządzenia jest dobra.<br>Spróbować uruchomić router ponownie.<br>Patrz paragraf „Najczęściej Zadawane Pytania (FAQ) dot. WiFi”<br>Jeśli właściwości domowej sieci bezprzewodowej zostały zmienione, należy przeprowadzić parowanie z siecią:<br>Nacisnąć  , dotknąć  „WiFi”, a następnie wybrać „Połącz z siecią”. |
| Połączenie nie jest obsługiwane.  | Uaktywnianie zdalne nie jest dozwolone w danym kraju.   | Przed dokonaniem zakupu należy sprawdzić, czy dany kraj zezwala na zdalne sterowanie urządzeń elektronicznych.   |

400011219155