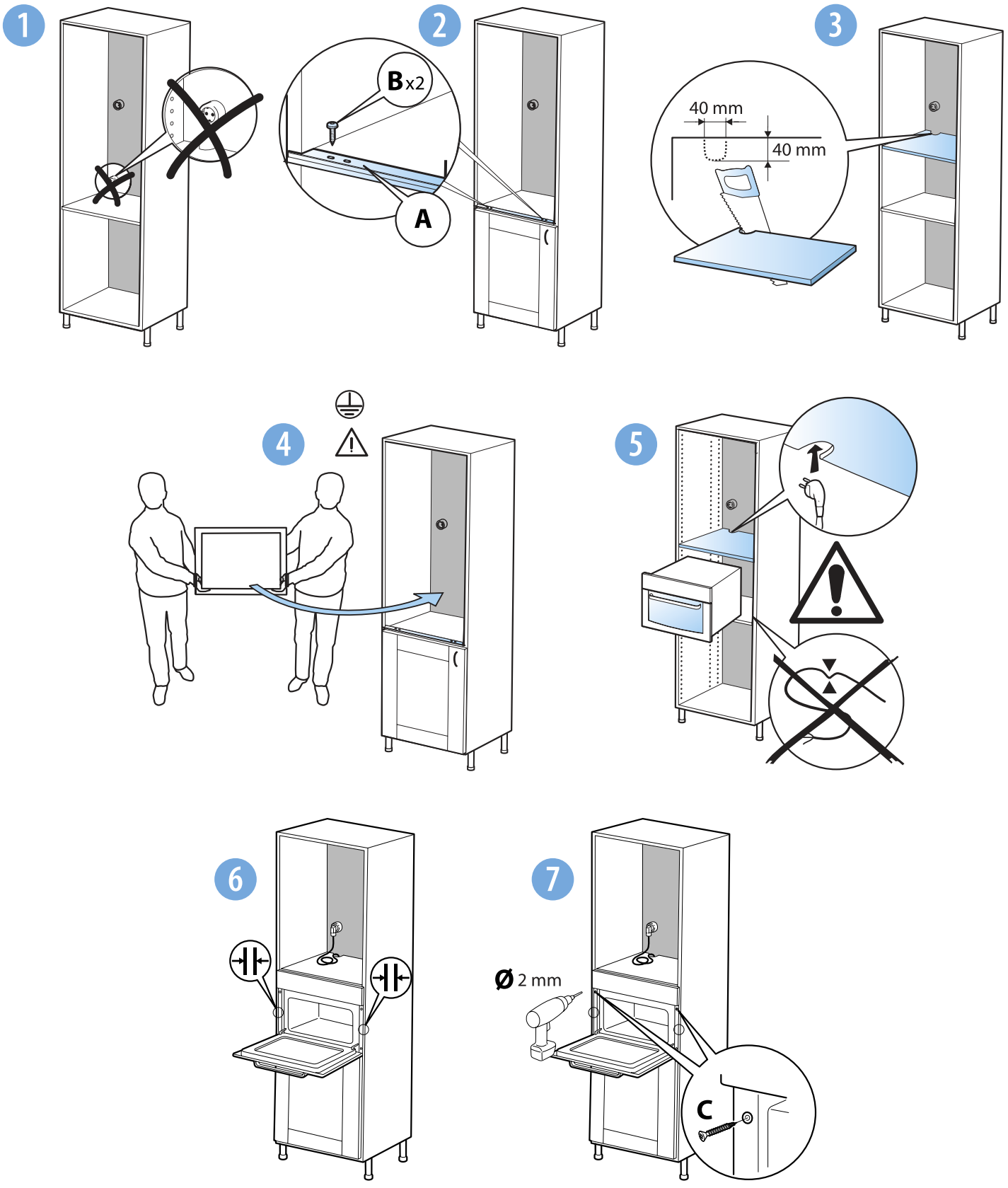


KUCHENKA MIKROFALOWA

PL **Instrukcja obsługi i konserwacji**

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



A

B

C

C

SPIS TREŚCI

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA 2
DEKLARACJA ZGODNOŚCI 5
OCHRONA ŚRODOWISKA 5

INSTALACJA 6
INSTALACJA URZĄDZENIA 6
PRZED PODŁĄCZENIEM 6
PO PODŁĄCZENIU 6

URZĄDZENIE 7
AKCESORIA 7

OPIS PANELU STEROWANIA 8
POKRĘTŁA I KLAWISZE DOTYKOWE 8
LEWY WYŚWIETLACZ 8
PRAWY WYŚWIETLACZ 8
USTAWIENIE ZEGARA 9
WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE 9
SZYBKIE PODGRZEWANIE 9
WSTRZYMANIE/WZNOWIENIE/PRZEDŁUŻENIE GOTOWANIA 9
SCHŁADZANIE 10
WYBIERANIE FUNKCJI 10
USTAWIENIE RODZAJU ŻYWNOŚCI 10
USTAWIENIE WAGI 11
OBRACANIE POTRAWY NA DRUGĄ STRONĘ 11
USTAWIENIE POZIOMU GRILL 11
USTAWIENIE MOCY KUCHENKI MIKROFALOWEJ 11
USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA 12
BLOKADA KLAWISZY 12

TABELA OPISÓW FUNKCJI 13

TABELA GOTOWANIA 15

SPRAWDZONE PRZEPISY 18

RADY I SUGESTIE 19

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 20

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW ... 21

SERWIS TECHNICZNY 21

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD 21

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Niniejsza instrukcja jest również dostępna na stronie internetowej: www.whirlpool.eu

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA I INNYCH OSÓB JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i ściśle przestrzegać.



Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.

Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO — **Oznacza niebezpieczną sytuację która, o ile nie zostanie uniknięta, spowoduje poważne obrażenia.**

⚠ OSTRZEŻENIE — **Oznacza niebezpieczną sytuację, która, o ile nie zostanie uniknięta, może doprowadzić do poważnych obrażeń.**

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego zagrożenia i informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia.
Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

- Instrukcję przechowywać w dostępnym miejscu, aby móc je użyć w przyszłości.
- Podczas rozpakowywania i instalacji używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie musi być trzymane i instalowane przez co najmniej dwie osoby.
- Przed przystąpieniem do jakiejkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Prace montażowe i konserwacyjne powinny być przeprowadzane przez technika specjalistę, zgodnie z instrukcjami producenta i obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi.
- Wymiana przewodu zasilającego może zostać przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Skonsultować się z autoryzowanym serwisem.
- Przepisy wymagają, aby urządzenie było uziemione.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.

- Aby instalacja była zgodna z wymaganiami odpowiednich przepisów BHP, należy użyć rozłącznika wielobiegunowego, o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie używać przedłużaczy, ani rozdzielaczy.
- Nie podłączać urządzenia do gniazda zdalnego sterowania lub programatora czasowego.
- Nie ciągnąć za przewód zasilania.
- Po zakończeniu montażu użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i służy do przygotowywania posiłków. Nie zezwala się na inne zastosowania (np.: do ogrzewania pomieszczeń ani użytkowanie na zewnątrz).
  W przypadku nieprzestrzegania tych zaleceń i środków ostrożności, producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała osób lub zwierząt, ani za straty materialne.
- Urządzenie jest przeznaczone do zabudowy. Nie używać jako moduł wolnostojący ani w szafce z drzwiczkami.
- Urządzenie i jego części mogą silnie nagrzewać się podczas pracy. Unikać dotykania elementów grzejnych.
- Bardzo małe dzieci (w wieku 0-3 lat) i małe dzieci (w wieku 3-8 lat) nie powinny znajdować się w pobliżu do urządzenia bez stałego nadzoru osób dorosłych.
- 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 przy odpowiednich instrukcjach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić ani konserwować urządzenia.
- Podczas i bezpośrednio po użyciu, nie dotykać elementów grzejnych ani wewnętrznych powierzchni urządzenia: ryzyko oparzeń.
  Należy uważać, aby urządzenie nie miało kontaktu ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie jego komponenty całkowicie nie wystygną.
- Po zakończeniu gotowania, zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek, pozwalając by przed włożeniem rąk do kuchenki rozgrzane powietrze lub para ulotniły się z niej stopniowo. Nie blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i innych akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawic. Unikać dotykania gorących elementów.

- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani nie przechowywać ich w jego pobliżu: Przy przypadkowym włączeniu urządzenia, stwarzałoby to zagrożenie pożarowe.
- Nie podgrzewać w kuchence mikrofalowej potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach.
  Wzrost ciśnienia może spowodować uszkodzenie podczas otwierania urządzenia, a nawet wybuch.
- Nie używać kuchenki mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów, owoców ani innych łatwopalnych materiałów. Może to spowodować pożar.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru, szczególnie podczas stosowania w procesie gotowania papierowych, plastikowych, czy innego rodzaju łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogą się stopić podczas podgrzewania żywności.
- Używać wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.
- Przegrzanie płynu ponad punkt wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. W rezultacie, gorący płyn może nagle wykipieć.
- Nie używać kuchenki mikrofalowej do głębokiego smażenia, gdyż nie ma możliwości kontrolowania temperatury oleju.
- Po podgrzaniu potraw dla dzieci w słoiczku albo płynów w butelce dla niemowląt zawsze należy wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Dopilnować, aby przed podgrzewaniem zostały zdjęte pokrywki i smoczki.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. W związku z tym istnieje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy zawsze uważnie nadzorować gotujące się potrawy zawierające dużo tłuszczu, oleju i alkoholu (np. rumu, koniaku lub wina).
- Nie używać kuchenki mikrofalowej do gotowania całych jajek - w skorupce lub bez, ponieważ może dojść do ich eksplozji, nawet po zakończeniu procesu podgrzewania.
- Jeżeli dojdzie do zapalenia się materiału na zewnątrz lub wewnątrz kuchenki albo pojawi się dym, należy pozostawić drzwiczki urządzenia zamknięte i wyłączyć zasilanie. Odłączyć kabel zasilający lub wyłączyć zasilanie na tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.
- Nie należy gotować żywności zbyt długo. Może to spowodować pożar.
- Czyszczenie jest zwykle jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną. Nieutrzymywanie urządzenia w czystości może skutkować uszkodzeniami powierzchni kuchenki, a nawet prowadzić do sytuacji niebezpiecznych.
- Nigdy nie stosować urządzeń czyszczących parą.

- Nie używać żrących środków czyszczących do mycia kuchenki ani ostrych metalowych drapaków do czyszczenia szybki drzwiczek, gdyż mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do rozbicia się szkła.
- Nie stosować żrących środków chemicznych ani oparów powodujących korozję. Ten typ urządzenia jest przeznaczony do podgrzewania i gotowania żywności. Nie jest ono przeznaczone do zastosowań przemysłowych ani laboratoryjnych.
- Nie zdejmować żadnej z osłon.
- Należy regularnie kontrolować stan uszczelek wokół drzwiczek oraz powierzchnie w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń, należy zaprzestać korzystania z kuchenki, aż do czasu naprawy przez technika autoryzowanego serwisu.
- Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez technika autoryzowanego serwisu. Dokonywanie wszelkich napraw bądź czynności serwisowych wiążących się ze zdejmowaniem osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal przez osobę nie będącą przedstawicielem autoryzowanego serwisu jest niebezpieczne.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz wymogami ochrony określonymi w Dyrektywie nr 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej („EMC").

OCHRONA ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♺). Poszczególne elementy opakowania powinny zostać zutylizowane w sposób odpowiedzialny i zgodny z obowiązującymi lokalnie przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Urządzenie należy wstępnie nagrzać tylko wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli gotowania lub w danym przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło.
- Wyłączyć urządzenie 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu gotowania. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się gotować, pomimo wyłączenia urządzenia.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
- Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają wyeliminować niekorzystny wpływ złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy jego drzwiczki zamykają się prawidłowo.

W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby urządzenie zostało wyjęte ze styropianowej podstawy dopiero tuż przed instalacją.

Dzieci nie mogą wykonywać instalacji suszarki. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia w czasie jego instalacji. Części opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci w trakcie i po zakończeniu instalacji.

ZAMONTOWANIE URZĄDZENIA

Przed instalacją urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa, podane na stronach 2, 3, 4, 5.

Podczas instalacji urządzenia należy postępować zgodnie z instrukcjami montażu podanymi na stronie I .

PRZED PODŁĄCZENIEM

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem dostępnym w miejscu, w którym urządzenie będzie użytkowane.

Nie zdejmować płytek ochronnych otworów wentylacyjnych znajdujących się w bocznej ściance komory kuchenki. Zapobiegają one przedostawaniu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofalówki.

Przed montażem sprawdzić, czy komora gotowania jest pusta.

Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Sprawdzić, czy drzwiczki kuchenki mikrofalowej dokładnie się zamykają i czy wewnętrzna uszczelka drzwiczek nie jest uszkodzona. Opróżnić kuchenkę mikrofalową i oczyścić jej wnętrze przy pomocy miękkiej, wilgotnej ściereczki.

Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone, bądź spadło. Nie zanurzać przewodu zasilającego w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od nagrzanych powierzchni. Kontakt z tymi powierzchniami może spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

Jeżeli przewód zasilający jest zbyt krótki, należy zlecić zainstalowanie gniazda w pobliżu urządzenia wykwalifikowanemu elektrykowi lub instalatorowi.

Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.

Aby spełnić wymagania odpowiednich przepisów BHP, w czasie instalacji należy użyć wyłącznika wielobiegunowego, o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.

PO PODŁĄCZENIU

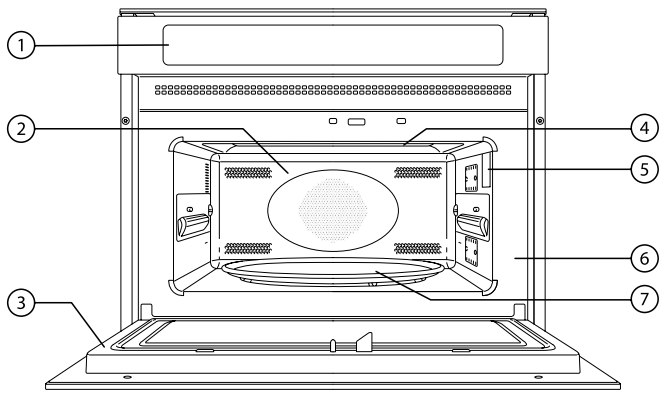
Urządzenia można używać tylko, gdy drzwiczki mikrofalówki są prawidłowo zamknięte.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami urządzenie musi zostać uziemione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała u osób lub zwierząt, ani za szkody materialne wynikające z niespełnienia tego wymagania.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

Po zainstalowaniu, dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna. Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

URZĄDZENIE



1. Panel sterowania
2. Komora gotowania
3. Drzwiczki
4. Grzałka górna
5. Oświetlenie
6. Tabliczka znamionowa (nie usuwać)
7. Szklany talerz obrotowy

AKCESORIA

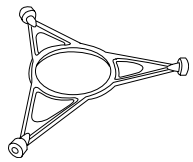


Fig. A

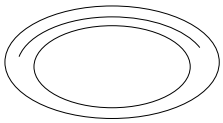


Fig. B

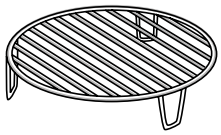


Fig. C

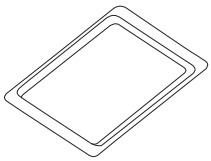


Fig. D

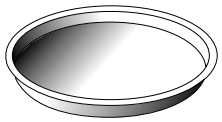


Fig. E

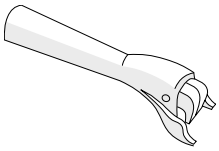


Fig. F

A. Podstawka pod talerz obrotowy.
Używać tylko ze szklanym talerzem obrotowym.

B. Szklany talerz obrotowy.
Używać przy wszystkich cyklach gotowania.
Należy umieścić na podstawce pod talerz obrotowy.

C. Podstawka druciana.
Do gotowania i pieczenia.

D. Tacka do pieczenia (tylko w niektórych modelach).
Nigdy nie używać w połączeniu z mikrofalami.

E. Talerz Crisp (tylko w niektórych modelach).
Użyć szklanego talerza obrotowego jako podstawki.

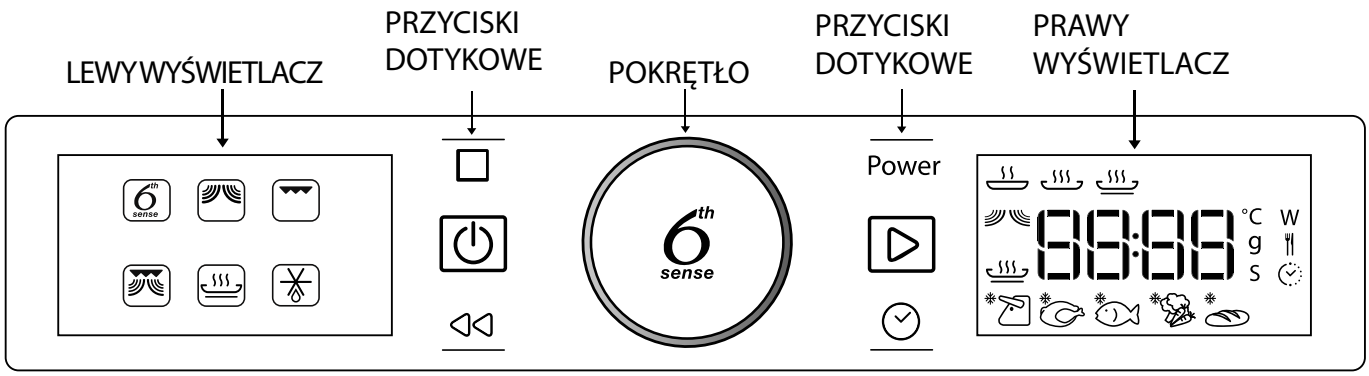
F. Uchwyt do talerza Crisp (tylko w niektórych modelach).
Do wyjmowania gorącego talerza Crisp.

Liczba akcesoriów i typ mogą się różnić w zależności od zakupionego modelu.

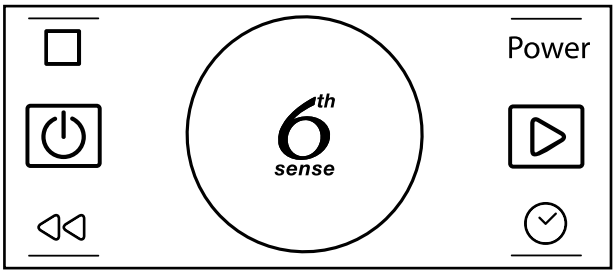
AKCESORIA DODATKOWE
Akcesoria dodatkowe można kupić oddzielnie w punkcie serwisu technicznego.

UWAGA: *wszystkie akcesoria nadają się do mycia w zmywarkach.*

OPIS PANELU STEROWANIA



POKRĘTŁA I KLAWISZE DOTYKOWE



POKRĘTŁO PRZEŁĄCZAJĄCE OBROTOWE
Służy do wyboru funkcji i regulacji wszystkich parametrów gotowania.

PRZYCISK 6TH SENSE
Nacisnąć, aby wybrać, wykonać ustawienia, przejść do funkcji lub parametrów i je potwierdzić, a także uruchomić program gotowania.

WSTRZYMANIE – Służy do wstrzymania cyklu gotowania.

Power MOC – Służy do ustawienia temperatury, poziomu grillowania lub mocy mikrofali.

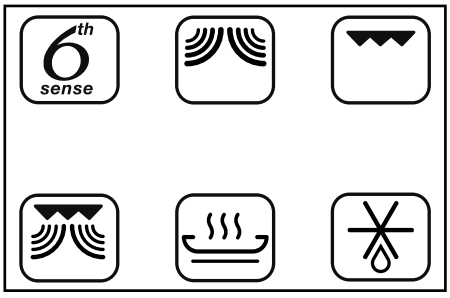
ON/OFF– Służy do włączania (ON) lub wyłączania (OFF) urządzenia w dowolnej chwili.

START – Służy do rozpoczęcia funkcji gotowania.

POWRÓT – Służy do powracania do poprzedniego ekranu wyświetlacza.

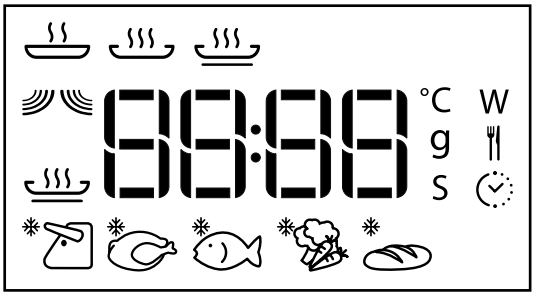
CZAS – Służy do ustawienia zegara i czasu cyklu gotowania.

LEWY WYŚWIETLACZ



Ten wyświetlacz pokazuje główne funkcje gotowania.
Funkcje, które można wybrać, są wyświetlane jaśniej.
Symbole określają funkcję. Pełny opis znajduje się w tabeli na stronie 13.

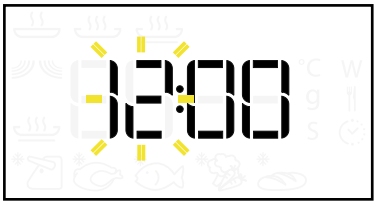
PRAWY WYŚWIETLACZ



Ten wyświetlacz pokazuje zegar, elementy grupy funkcji gotowania
6th Sense 6th sense i funkcji sterowanych ręcznie oraz szczegóły wszystkich funkcji, a także pomaga w ustawieniu wszystkich parametrów gotowania.

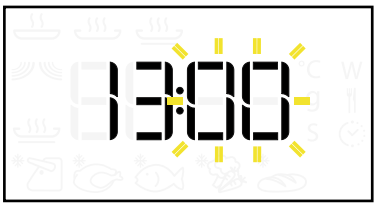
1.1 USTAWIANIE ZEGARA

Gdy urządzenie jest włączane po raz pierwszy, należy ustawić zegar.



Za pomocą pokrętła ustawić godziny.

Nacisnąć , aby potwierdzić.



Za pomocą pokrętła ustawić minuty.

Nacisnąć , aby potwierdzić.

UWAGA: *aby zmienić wcześniej ustawiony czas, gdy urządzenie jest WYŁĄCZONE (OFF), przytrzymać przez przynajmniej jedną sekundę i powtórzyć powyższe czynności.*
Po przerwie w zasilaniu, zegar powinien zostać ustawiony ponownie.

1.2 WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE (ON/OFF)

Gdy urządzenie jest WYŁĄCZONE (OFF) wyświetla się jedynie 24-godzinny zegar.



Nacisnąć , aby WŁĄCZYĆ urządzenie (przytrzymać 1 sekundę).

Gdy urządzenie jest WŁĄCZONE (ON), oba wyświetlacze są aktywne. Pokrętło i wszystkie klawisze dotykowe są gotowe do działania.



UWAGA: *naciśnięcie zawsze kończy aktywny cykl gotowania i powoduje WYŁĄCZENIE urządzenia.*

2 SZYBKIE PODGRZEWANIE

Służy do pominięcia etapu wyboru trybu-ustawień i natychmiastowego uruchomienia standardowego 30-sekundowego cyklu gotowania z pełnym wykorzystaniem mocy mikrofali (900 W).

Umieścić potrawę w piekarniku kuchenki mikrofalowej i zamknąć drzwiczki:.

Nacisnąć , aby uruchomić cykl działania.

UWAGA: *ta funkcja jest dostępna tylko wtedy, gdy urządzenie jest WYŁĄCZONE (OFF).*

Każde naciśnięcie , wydłuża cykl o 30 sekund.
Podczas cyklu gotowania zawsze można zmienić ustawienia standardowe. Patrz rozdział 7.3 i 8.

Akcesoria, których nie można używać przy korzystaniu z tej funkcji: podstawka druciana, tacka do pieczenia, talerz Crisp.

3 WSTRZYMANIE/WZNOWIENIE/ PRZEDŁUŻENIE GOTOWANIA

WSTRZYMANIE GOTOWANIA
Nacisnąć , aby wstrzymać cykl gotowania.
Gotowanie można również wstrzymać, otwierając drzwiczki, aby sprawdzić, przełożyć na drugą stronę lub wymieszać potrawę.
Ustawienia kuchenki są zachowywane w pamięci przez 10 minut.

WZNOWIENIE GOTOWANIA
Nacisnąć , aby wznowić gotowanie po jego wstrzymaniu.

KONIEC GOTOWANIA
Po upływie ustawionego czasu gotowania, na prawym wyświetlaczu pojawia się "End" i włącza się sygnał dźwiękowy.



Nacisnąć lub otworzyć drzwiczki, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

PRZEDŁUŻENIE GOTOWANIA
Nacisnąć , aby przedłużyć gotowanie o 30 sekund, po wyświetleniu komunikatu "End". Każde naciśnięcie przycisku , przedłuża czas gotowania o 30 sekund.

UWAGA: *należy pamiętać, że jeśli po zakończeniu procesu gotowania drzwiczki zostaną otwarte, a następnie zamknięte, to ustawienia pozostaną zachowane tylko przez 60 sekund.*

4 SCHŁADZANIE

Po zakończeniu wykonywania danej funkcji, urządzenie wykonuje procedurę schładzania.

Na prawym wyświetlaczu pojawia się komunikat "Cool On".

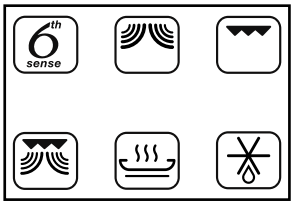


Po zakończeniu tej procedury, urządzenie automatycznie się wyłącza.

UWAGA: *procedurę schładzania można przerwać, otwierając drzwiczki i ewentualnie w razie potrzeby wznowić, zamykając drzwiczki z powrotem.*

5 WYBIERANIE FUNKCJI

Do wyboru dostępnych jest sześć różnych funkcji oraz dalszych cykli gotowania. Szczegółowe opisy znajdują się w tabeli na stronach 13 i 14.



Za pomocą pokrętła wybrać główną funkcję na lewym wyświetlaczu.

Nacisnąć , aby potwierdzić wybór.

Wybrać specjalne funkcje gotowania 6th Sense lub funkcje sterowane ręcznie, aby przejść do odpowiedniego elementu grupy funkcji na prawym wyświetlaczu.



Za pomocą pokrętła wybrać żądaną funkcję na prawym wyświetlaczu.

Nacisnąć , aby potwierdzić.

UWAGA: *urządzenie zapamiętuje ostatnią wybraną funkcję.*

6 USTAWIENIE RODZAJU ŻYWNOŚCI

Aby osiągnąć jak najlepszy rezultat przy korzystaniu z funkcji Rozmrażanie i 6th Sense , urządzenie musi "wiedzieć", jaki jest rodzaj żywności.

Przejście do żądanej funkcji: po wybraniu żądanej funkcji, na prawym wyświetlaczu pojawia się migający symbol i oznaczenie rodzaju żywności.



Za pomocą pokrętła wybrać rodzaj żywności (patrz tabele poniżej).

Nacisnąć , aby potwierdzić i przejść do trybu ustawień, aby wprowadzić wagę żywności (patrz rozdział 6.1).

ROZMRAŻANIE (JET DEFROST)



FUNKCJA ODGRZEWANIA 6th SENSE



FUNKCJA GOTOWANIA 6th SENSE



FUNKCJA CRISP 6th SENSE



UWAGA: *jeśli dany rodzaj żywności nie został uwzględniony w tabeli lub jeśli waga różni się od zalecanej, należy wybrać funkcję gotowania Mikrofale lub funkcje sterowane ręcznie.*

6.1 USTAWIENIE WAGI

Aby uzyskać jak najlepszy rezultat podczas używania funkcji 6th Sense i Rozmrażanie należy sprawdzić wagę żywności.
Urządzenie automatycznie oblicza optymalną moc i czas wykonywania funkcji dla każdego rodzaju żywności.
Na wyświetlaczu pokazywana jest wartość standardowa i miga "g".



Za pomocą pokrętła ustawić wagę pomiędzy zaprogramowanymi wartościami.

Nacisnąć , aby potwierdzić i rozpocząć wykonywanie funkcji.

6.2 OBRACANIE POTRAWY NA DRUGĄ STRONĘ

Podczas korzystania z niektórych funkcji 6th Sense i Rozmrażanie, urządzenie może wstrzymać pracę (zależnie od wybranego rodzaju żywności i wagi) i wyświetlić komunikat ("turn") oznaczający polecenie obrócenia potrawy na drugą stronę.



Otworzyć drzwiczki i obrócić potrawę na drugą stronę.
Zamknąć drzwiczki.

Nacisnąć , aby wznowić cykl gotowania.

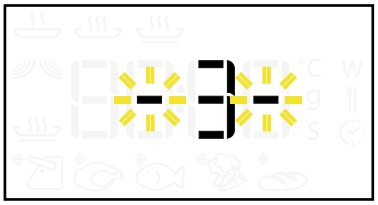


UWAGA: *w trybie Rozmrażanie urządzenie zaczyna kontynuować pracę automatycznie po dwóch minutach, jeśli potrawa nie została obrócona na drugą stronę. W tym przypadku czas rozmrażania się wydłuża.*

7.1 USTAWIANIE POZIOMU GRILLA

Aby ustawić poziom mocy dla funkcji pieczenia Grill , i Grill Combi . Istnieją trzy zdefiniowane poziomy mocy dla grillowania: 1 (niski), 2 (średni), 3 (wysoki).

Wartość standardowa jest wyświetlana pomiędzy dwoma
migającymi symbolami "- -".



Za pomocą pokrętła ustawić żądany poziom grilla.

Nacisnąć , aby potwierdzić i przejść dalej do trybu ustawień lub nacisnąć , aby od razu zacząć wykonywanie funkcji.

UWAGA: *naciskając Power podczas cyklu gotowania, można ustawić poziom grilla.*

7.2 USTAWIENIE MOCY KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Aby ustawić poziom mocy dla wszystkich cykli gotowania, dla których jest to możliwe.

Wyświetlana jest wartość standardowa i miga "W".



Za pomocą ustawić żądaną moc.



Nacisnąć , aby potwierdzić i przejść dalej do trybu ustawień lub nacisnąć , aby od razu zacząć wykonywanie funkcji.

UWAGA: *naciskając Power podczas cyklu gotowania można ustawić moc kuchenki mikrofalowej.*

8 USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

Aby ustawić czas trwania cyklu gotowania, z wyjątkiem funkcji
6th Sense [6th sense] .

Wyświetlana jest wartość standardowa i miga .



Za pomocą pokrętła ustawić czas gotowania.



Nacisnąć [▷] lub , aby potwierdzić i zacząć cykl gotowania.

UWAGA: *naciskając podczas cyklu gotowania, można ustawić czas gotowania.*

Każde naciśnięcie [▷] , wydłuża cykl o 30 sekund.

9 BLOKADA PRZYCISKÓW

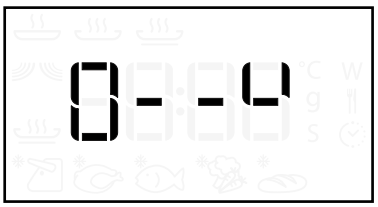
Aby zablokować przyciski panelu sterowania.

Przytrzymać ◁◁ przez przynajmniej 5 sekund.



Aby odblokować.

Przytrzymać ◁◁ przez przynajmniej 5 sekund.



UWAGA: *ze względów bezpieczeństwa, podczas cyklu gotowania urządzenie można zawsze WYŁĄCZYĆ, naciskając* [⏻].

TABELA OPISÓW FUNKCJI

Funkcje 6th Sense

FUNKCJA ODGRZEWANIA 6th Sense

Dzięki zastosowaniu technologii 6th Sense ta funkcja umożliwia automatyczne* odgrzewanie potraw. Służy do odgrzewania gotowych potraw zamrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej. Pozostawienie potrawy w urządzeniu jeszcze na pewien czas zawsze poprawia rezultat gotowania, szczególnie w przypadku potraw zamrożonych. W czasie korzystania z tej funkcji należy zawsze przykryć potrawę, z wyjątkiem odgrzewania zup. Potrawy muszą być umieszczone w naczyniach żaroodpornych, nadających się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

1	2	3	4	5
GOTOWE DANIE OBIADOWE	MROŻONE DANIE	ZAMROŻONA LAZANIA	ZUPA	NAPOJE

FUNKCJA GOTOWANIA 6th Sense

Dzięki zastosowaniu technologii 6th Sense, ta funkcja umożliwia automatyczne* gotowanie potraw. Potrawy muszą być umieszczone w naczyniach żaroodpornych, nadających się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

1	2	3	4	5
PIECZONE ZIEMNIAKI	ŚWIEŻE WARZYWA	ZAMROŻONE WARZYWA	WARZYWA KONSERWOWE	PRAŻONA KUKURYDZA

FUNKCJA CRISP 6th Sense

Dzięki zastosowaniu technologii 6th Sense ta funkcja umożliwia automatyczne* podpieczenie zarówno wierzchu, jak i spodu potrawy na złoto-brązowy kolor. Potrawę należy umieścić na talerzu Crisp.

1	2	3	4	5
FRYTKI	PIZZA, NA CIENKIM CIEŚCIE	PIZZA, NA GRUBYM CIEŚCIE	UDKA/ SKRZYDEŁKA/ PANIEROWANE KAWAŁKI KURCZAKA	PALUSZKI RYBNE

<table>
<tr><td rowspan="3">Funkcje tradycyjne</td><td></td><td>MIKROFALE</td><td>Funkcja mikrofali pozwala na szybkie gotowanie lub odgrzewanie żywności i napojów.</td></tr>
<tr><td></td><td>GRILL</td><td>Ta funkcja służy do przygotowania potraw grillowanych lub zapiekanek. Służy do zapiekania sera na tostach, gorących kanapek, krokietów ziemniaczanych, kiełbasek i warzyw. Umieścić potrawę na podstawce drucianej. Podczas gotowania obrócić potrawę na drugą stronę.
Sprawdzić, czy stosowane do pieczenia naczynia nadają się do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Zalecamy wstępne nagrzewanie przez 3-5 minut przy ustawieniu poziomu grilla na -3-.</td></tr>
<tr><td></td><td>GRILL COMBI</td><td>Ta funkcja jest połączeniem funkcji mikrofali i grilla, i umożliwia szybkie gotowanie i grillowanie. Służy do przygotowania takich potraw jak lazanie, ryby lub zapiekanki ziemniaczane. Umieścić potrawę na podstawce drucianej lub na talerzu obrotowym.
Maksymalny, możliwy poziom mocy kuchenki mikrofalowej podczas używania funkcji Grill Combi jest ograniczony do wartości ustawionej fabrycznie.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Funkcje tradycyjne</td><td></td><td>CRISP</td><td>Ta wyjątkowa funkcja Whirlpool pomaga osiągnąć doskonale rezultaty w przypadku podpiekania na złoto-brązowy kolor, zarówno wierzchu, jak i spodu potrawy. Przy korzystaniu z funkcji Mikrofale razem z funkcją Grill, talerz Crisp szybko osiąga właściwą temperaturę i podpiekana potrawa staje się odpowiednio chrupka.
Funkcja jest przeznaczona do odgrzewania i pieczenia pizzy oraz innych potraw na spodzie z ciasta. Funkcja ta jest również odpowiednia do smażenia bekonu i jajek oraz kiełbasek, ziemniaków, frytek, hamburgerów i innych potraw mięsnych bez dodawania tłuszczu (lub z dodatkiem tylko niewielkiej ilości tłuszczu). Aby korzystać z tej funkcji, należy użyć talerza Crisp: trzeba go umieścić centralnie na szklanym talerzu obrotowym. Podczas wyjmowania gorącego talerza Crisp używać rękawic kuchennych lub specjalnego uchwytu do talerza Crisp (w zestawie).</td></tr>
<tr><td></td><td>ROZMRAŻANIE (JET DEFROST)</td><td>Ta funkcja umożliwia szybkie i automatyczne* rozmrożenie mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba. Należy jej używać tylko do rozmrażania produktów o wadze netto od 100 g do 2,5 kg. Podczas procesu rozmrażania urządzenie może się zatrzymać, przekazując informację o konieczności obrócenia potrawy na drugą stronę (komunikat "turn"). Żywność należy zawsze położyć na szklanym talerzu obrotowym. Pozostawienie potrawy jeszcze na pewien czas w urządzeniu zawsze poprawia rezultat końcowy.
<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td>ZAMROŻONE MIĘSO</td><td>ZAMROŻONE WARZYWA</td><td>ZAMROŻONY CHLEB</td><td>ZAMROŻONY DRÓB</td><td>ZAMROŻONA RYBA</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

* *W przypadku funkcji Rozmrażanie oraz wszystkich funkcji 6th Sense ,urządzenie automatycznie oblicza parametry gotowania na podstawie wagi i rodzaju żywności, aby można było osiągnąć jak najlepszy rezultat.*

TABELA GOTOWANIA

POTRAWA	FUNKCJA	KATEGORIA	DZIAŁANIE	NAGRZEWANIE	CZAS	MOC	GRILL	AKCESORIA (jeśli są dostępne)	PORADY
Pieczone jabłka			GOTOWANIE			160-350	2		
Napoje (100-500 g)		5	ODGRZEWANIE						Nie przykrywać
Pieczywo (bochenki, bułeczki, rogaliki) 100 g-1 kg		5	ROZMRAŻANIE						Pozostawienie potrawy jeszcze na pewien czas w urządzeniu zawsze poprawia rezultat końcowy
Skrzydełka kurczaka (200 g -500 g)		4	CRISP					Talerz Crisp	
Masło			ROZTAPIANIE			350			
			ZMIĘKCZANIE			160			
Przygotowanie zapiekanek			GOTOWANIE			500			Przykryć
Ser			GOTOWANIE			500			
			ZMIĘKCZANIE			160			
Panierowane kawałki kurczaka (400-800 g)			GOTOWANIE		20-27			Talerz Crisp	
Udka kurczaka (400g -1 kg)			GOTOWANIE		12-20			Talerz Crisp	
Panierowane kawałki kurczaka (200-500 g)		4	CRISP					Talerz Crisp	Posmarować tłuszczem talerz Crisp
Czekolada			ROZTAPIANIE			350			
Ciastka			GOTOWANIE		5-10			Talerz Crisp	
Gotowe danie obiadowe (250-500 g)		1	ODGRZEWANIE						Przykryć
Potrawy z jaj			GOTOWANIE			500			
Ryba (steki lub filety)			GOTOWANIE			650			
		3	ROZMRAŻANIE						Pozostawienie potrawy jeszcze na pewien czas w urządzeniu zawsze poprawia rezultat końcowy
			GRILL				1		
Ryba (pieczona)			GOTOWANIE			160-350	1		

POTRAWA	FUNKCJA	KATEGORIA	DZIAŁANIE	NAGRZEWANIE	CZAS	MOC	GRILL	AKCESORIA (jeśli są dostępne)	PORADY
Paluszki rybne (200-500 g)		5	CRISP					Talerz Crisp	Obrócić potrawę na drugą stronę (po wyświetleniu się takiego polecenia)
Zapiekanka rybna			GOTOWANIE			350-500	1		
Zapiekanka mrożona			GOTOWANIE			160-350	1		
Zamrożona lazania (250-500 g)		3	ODGRZEWANIE						Przykryć
Zamrożona porcja potrawy (250-500 g)		2	ODGRZEWANIE						
Zamrożone warzywa (200-800 g)		3	GOTOWANIE						Przykryć. Zamieszać w razie potrzeby
Rożen grilla			GRILL				2		
Hamburgery			GRILL				1		
Lody			ZMIĘKCZANIE			90			
Lazania			GOTOWANIE			350-500	2		
Mięso (mielone, kotlety, steki lub pieczenie)			GOTOWANIE			750			
		1	ROZMRAŻANIE						Pozostawienie potrawy jeszcze na pewien czas w urządzeniu zawsze poprawia rezultat końcowy
Pizza na grubym cieście (200 g -500 g)		3	CRISP					Talerz Crisp	
Pizza na cienkim cieście (200-500 g)		2	CRISP					Talerz Crisp	
Prażona kukurydza (100g)		5	GOTOWANIE						Jedna torebka na raz.
Ziemniaki (frytki) (200 g -500 g)		1	CRISP					Talerz Crisp	Rozłożyć frytki równomiernie na talerzu Crisp
Ziemniaki (pieczone) (300-800 g)			GOTOWANIE		12-20			Talerz Crisp	Posmarować tłuszczem talerz Crisp.
Ziemniaki (pieczone) (200-1000 g)		1	GOTOWANIE						Obrócić potrawę na drugą stronę (po wyświetleniu się takiego polecenia).

POTRAWA	FUNKCJA	KATEGORIA	DZIAŁANIE	NAGRZEWANIE	CZAS	MOC	GRILL	AKCESORIA (jeśli są dostępne)	PORADY
Kurczak (w całości, w kawałkach lub filety)		2	ROZMRAŻANIE						Pozostawienie potrawy jeszcze na pewien czas w urządzeniu zawsze poprawia rezultat końcowy
Pieczeń			GOTOWANIE			350	1		Obrócić potrawę w połowie pieczenia
Quiche lorraine (1-1,2kg)			GOTOWANIE		18-20			Talerz Crisp	
Kiełbasa			GRILL				2		
Zupa (200-800 g)		4	ODGRZEWANIE						Nie przykrywać
Biszkopt			GOTOWANIE		7-15			Talerz Crisp	Natłuścić patelnię i oprószyć ją bułką tartą
Mięso duszone z jarzynami			DUSZENIE			350			
Tarta (z owocami) (800-1200 g)			GOTOWANIE		12-20			Talerz Crisp	
Warzywa (konserwowe) (200-600 g)		4	GOTOWANIE						Odlać większość płynu. Przykryć
Warzywa (świeże) (200-800 g)		2	GOTOWANIE			750			Pociąć na równe kawałki. Dodać 2-4 łyżki stołowe wody. Przykryć. Zamieszać w razie potrzeby
		4	ROZMRAŻANIE						Pozostawienie potrawy jeszcze na pewien czas w urządzeniu zawsze poprawia rezultat końcowy.

* *Proponowane parametry gotowania są przybliżone. W tabeli podano zalecane funkcje i temperatury umożliwiające uzyskanie optymalnych rezultatów dla wszystkich przepisów. Potrawy można przygotowywać na różne sposoby, zależnie od indywidualnych preferencji.*

SPRAWDZONE PRZEPISY

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki opracowała normę do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości.

PRÓBA	POTRAWA	FUNKCJA	WAGA	POZIOM	NAGRZEWANIE	CZAS	MOC	AKCESORIA (jeśli są dostępne)
Zgodnie z normą IEC 60705								
12.3.1	Krem jajeczny		1000 g			12-13	650	Naczynie nadające się do kuchenek mikrofalowych (Pyrex 3.227)
12.3.2	Biszkopt		475 g			5.30	650	Naczynie nadające się do kuchenek mikrofalowych (Pyrex 3.827)
12.3.3	Pieczeń rzymska		900 g			13-14	750	Naczynie nadające się do kuchenek mikrofalowych (Pyrex 3.838)
12.3.4	Zapiekane ziemniaki		1100 g	2		22-25	650	Naczynie nadające się do kuchenek mikrofalowych (Pyrex 3.827)
12.3.6	Kurczak		1200 g	2		45	500	Naczynie nadające się do kuchenek mikrofalowych (Pyrex 3.827)
13.3	Rozmrażanie mięsa		500 g			10	160	
zgodnie z normą IEC 60350								
9.1	Tosty			3	tak	4-5		Podstawka druciana

RADY I SUGESTIE

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela wskazuje funkcje, które będą najlepsze do przygotowania danej potrawy. Podany czas gotowania jest liczony od momentu włożenia potrawy do piekarnika kuchenki mikrofalowej, z wyłączeniem nagrzewania wstępnego (gdy jest wymagane).

Parametry gotowania oraz czas są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Przygotowywać potrawy ,ustawiając minimalny podany czas i sprawdzając podczas gotowania, czy są już gotowe .

Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy przestrzegać podanych w tabeli gotowania zaleceń dotyczących wyboru akcesoriów (jeśli są w wyposażeniu).

Folia spożywcza i torebki

Należy usunąć metalowe wiązania torebek papierowych lub plastikowych, zanim torebki zostaną włożone do kuchenki.

Folię spożywczą należy ponakłuwać widelcem w celu uwolnienia ciśnienia i zapobieżenia rozerwaniu wskutek wzrostu ciśnienia pary podczas gotowania.

Gotowanie potraw

Mikrofale wnikają do żywności na ograniczoną głębokość, więc jeśli musimy ugotować naraz kilka kawałków jakiejś potrawy, to kawałki te należy ułożyć koliście, aby więcej kawałków było ułożonych zewnętrznie.

Małe kawałki gotują się szybciej niż duże kawałki. Pociąć potrawę na kawałki równej wielkości, aby potrawa ugotowała się równomiernie.

Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej woda z potraw jest odparowywana.

Pokrywka nadająca się do używania w kuchence mikrofalowej pomaga zmniejszyć odparowanie wody z potraw.

Większość potraw będzie nadal gotować się po zakończeniu cyklu gotowania kuchenki mikrofalowej. Dlatego też zawsze trzeba pozostawić potrawę jeszcze na pewien czas w urządzeniu.

Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej zazwyczaj niezbędne jest mieszanie potraw. Podczas mieszania przesuwać zewnętrzne porcje gotowanej potrawy do środka, a mniej ugotowane porcje ze środka przesuwać na zewnątrz.

Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie. Grubsze plastry, takie jak pieczeń i kiełbaski, muszą być ułożone blisko siebie.

Płyny

Płyny mogą podgrzewać się powyżej punktu wrzenia bez widocznych pęcherzyków. Może to spowodować nagłe wykipienie gorącego płynu.

Aby temu zapobiec należy:

1. Unikać używania pojemników o prostych ścianach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem naczynia do kuchenki i pozostawić w naczyniu łyżeczkę.
3. Po podgrzaniu ponownie wymieszać, a następnie ostrożnie wyjąć pojemnik z piekarnika kuchenki.

Potrawy dla dzieci

Po podgrzaniu potraw dla dzieci w słoiczku lub płynów w butelce dla niemowląt należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem.

Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i pozwoli uniknąć ryzyka poparzeń.

Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek.

Produkty mrożone

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

Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy je zamieszamy.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne kawałki szybciej się rozmrażają.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Czyszczenie jest zwykle jedyną wymaganą czynnością konserwacyjną.

Urządzenie należy utrzymywać w czystości, ponieważ w przeciwnym razie zostanie uszkodzona jego powierzchnia, a to ma negatywny wpływ na jego trwałość oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.

Porady

Nie używać druciaków metalowych, preparatów czyszczących zawierających substancje ścierne, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki.

Należy używać gąbki i delikatnego detergentu lub ręcznika papierowego oraz środka do mycia okien w rozpylaczu.

Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.

Nie rozpylać bezpośrednio na urządzenie.

Regularnie, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy oraz jego podstawkę i umyć dno urządzenia.

UWAGA: *to urządzenie zaprojektowano do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym dla niego miejscu. Nie należy uruchamiać urządzenia, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu oczyszczenia.*

Wnętrze piekarnika kuchenki mikrofalowej

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwiczek oraz otworu drzwiczek należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę.

Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwiczek.

W przypadku trudnych do usunięcia plam należy przez 2 lub 3 minuty gotować w kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować poprzez umieszczenie na talerzu obrotowym filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

Nie należy stosować urządzeń czyszczących parą.

Grzałka grilla

Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń, ale płyta ponad nią może wymagać regularnego czyszczenia.

Należy w tym celu używać gorącej wody, detergentów i gąbki. Jeśli grill nie jest używany regularnie, powinno się go uruchomić raz w miesiącu na 10 minut.

Akcesoria

Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń, chwytając je przez rękawice kuchenne, jeśli akcesoria te są jeszcze gorące.

Resztki żywności mogą być łatwo usunięte za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbki.

Wszystkie akcesoria nadają się do mycia w zmywarkach.

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Urządzenie nie działa

- Czy podstawka talerza obrotowego jest na swoim miejscu?
- Czy drzwiczki są prawidłowo zamknięte?
- Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- Sprawdzić, czy urządzenie ma zapewnioną swobodną wentylację. Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia urządzenia.
- Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.
- Odłączyć urządzenie od zasilania. Odczekać 10 minut przed ponownym podłączeniem i spróbować ponownie.

Nie działa elektroniczny programator

Jeżeli na wyświetlaczu pojawia się litera "F" oraz numer, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

W takim wypadku należy podać numer, który następuje po literze „F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji rozwiązywania problemów".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych czynności urządzenie nadal nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie "Service" na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory urządzenia (widoczny przy otwartych drzwiczkach).

SERVICE 0000 000 00000



Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej.

- dokładny adres;
- numer telefonu.

UWAGA: jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego serwisu technicznego** (zapewni to gwarancję zastosowania oryginalnych części zamiennych oraz właściwie przeprowadzonej naprawy).

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewody zasilające, powodując, że sprzęt będzie niezdatny do ponownego użytku.

- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

PL

400010841544

Wydrukowano we Włoszech

Whirlpool® jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Whirlpool, USA