

# PRÍRUČKA NA KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

ĎAKUJEME VÁM, ŽE STE SI ZAKÚPILI  
VÝROBOK ZNAČKY WHIRLPOOL



Ak chcete získať komplexnejšiu pomoc  
a podporu, zaregistrujte, prosím, svoj  
výrobok na adrese  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

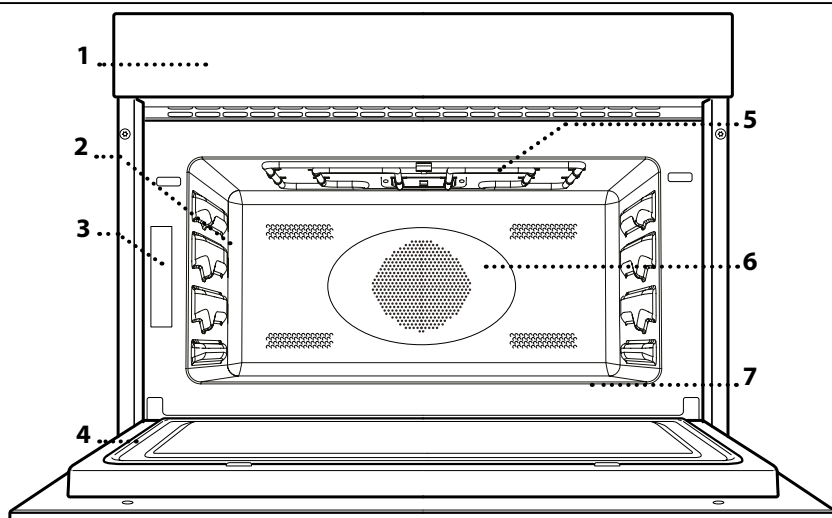


Bezpečnostné pokyny a Návod na  
používanie a údržbu spotrebiča si môžete  
stiahnuť na našej webovej stránke  
[docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) a podľa pokynov na  
zadnej strane tejto brožúrky.



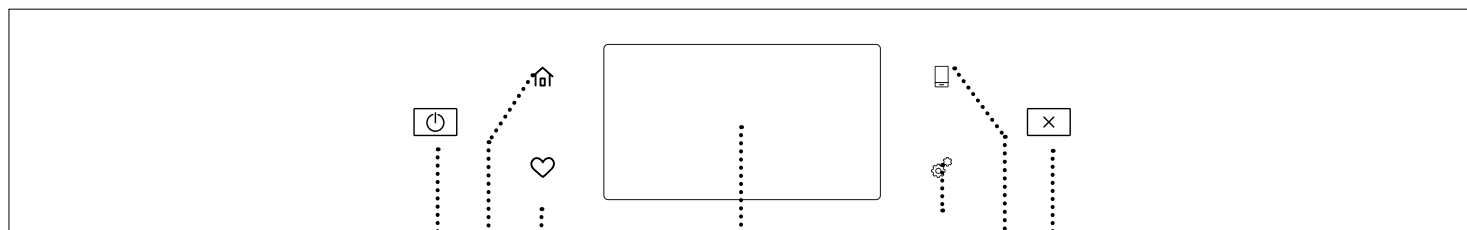
Pred začiatkom používania spotrebiča si pozorne prečítajte bezpečnostné pokyny.

## OPIS SPOTREBIČA



1. Ovládací panel
  2. Vodiace lišty
  3. Výrobný štítok (neodstraňujte)
  4. Dvere
  5. Gril
  6. Ventilátor a okrúhly ohrevný článok (nie je viditeľný)
  7. Spodný ohrevný článok (nie je viditeľný)
- Úrovne, na ktoré možno položiť rošt a iné príslušenstvo, sú očíslované, pričom 1 je najnižšia a 3 najvyššia.

## OPIS OVLÁDACIEHO PANELA



### 1. ZAP/VYP

Na zapnutie a vypnutie rúry.

### 2. DOMOV

Na rýchly prístup do hlavného menu.

### 3. OBLÚBENÉ

Na vybratie zoznamu vašich obľúbených funkcií.

### 4. DISPLEJ

5. NÁRADIE  
Na výber z niekoľkých možností a tiež na zmenu nastavení rúry a preferencií.

### 6. DIAĽKOVÉ OVLÁDANIE

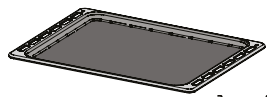
Povolenie použitia aplikácie 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ZRUŠIŤ

Na zastavenie hociktorej funkcie rúry okrem hodín, minútky a zámku ovládania.

# PRÍSLUŠENSTVO

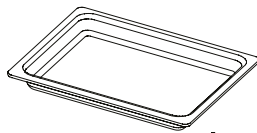
## PLECH NA PEČENIE



Užitočný ako podklad pre nádoby na pečenie v rúre; tanier možno použiť aj ako podklad pre potraviny, ktoré nie sú

v nádobách. Toto príslušenstvo nie je vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre.

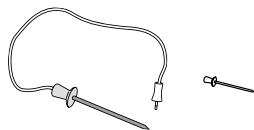
## SKLENÝ PODNOS



Vďaka vlastnostiam skla je odkvapkávacia nádoba vhodná pre všetky režimy prípravy jedla. Keď ju položíte pod rošt, odkvapkávajú do nej šťavy

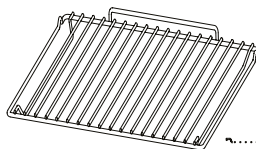
vznikajúce pri príprave jedla.

## POTRAVINOVÁ SONDA



Na meranie teploty vnútri jedál počas pečenia.

## ROŠT



Rošt je vhodný pre všetky režimy prípravy jedla okrem jednoduchej mikrovlnnej funkcie. Jedlo môžete položiť priamo na rošt alebo naň položte

plech na pečenie alebo plechové či iné nádoby odolné voči teplu a mikrovlnám.

Pri vkladaní rošt držte naklonený trochu nahor a položte ho na zadný okraj (smerom nahor) na želanú úroveň. Potom ho vodorovne zasuňte po vodiacich lištách až na doraz.

Ďalšie príslušenstvo, ktoré nie je priložené, sa dá kúpiť samostatne v popredajnom servise.

Pred kúpou ďalšieho príslušenstva, ktoré je v ponuke na trhu, sa presvedčte, či sú nádoby teplovzdorné a vhodné na parenie.

Medzi vrchom nádoby a stenami priestoru na prípravu jedál musí byť medzera najmenej 30 mm, aby mohla para dostatočne prúdiť.

# FUNKCIE

## MIKROVLNÝ

Na rýchlu prípravu a ohrev potravín a nápojov.

🌀	🕒
850	Rýchly ohrev nápojov a iných potravín s vysokým obsahom vody.
750	Príprava zeleniny.
650	Príprava mäsa a rýb.
500	Varenie mäsových omáčok alebo omáčok s obsahom syra a vajec. Dokončovanie mäsových pirohov alebo zapekaných cestovín.
350	Ideálne na roztápanie masla alebo čokolády.
160	Rozmrazovanie mrazených potravín alebo zmäkčovanie masla a syra.
90	Zmäkčovanie zmrzliny.
0	Časovač

	🕒	🌀	
Ohrev	2 šálky	850	3
Ohrev	Zemiaková kaša (1 kg)	850	10 – 12
Rozmrazovanie	Mleté mäso (500 g)	160	13 – 14
Varenie	Piškótový koláč	750	7 – 8
Varenie	Vaječný krém	750	10 – 11
Varenie	Sekaná	750	15 – 16

Potrebné príslušenstvo: Sklený podnos

## RÝCHLE PREDHRIEVANIE

Na rýchle ohriatie rúry pred cyklom varenia. Predtým, než dáte do rúry jedlo, počkajte, kým funkcia skončí.

## KONVENČNÝ FUNKCIE

### • KONVENČNÝ

Na dokonalé zhnednutie jedla zvrchu i zospodu.

🕒	🌀	🌡️	🕒	📺
Malé koláčiky	Áno	160 – 180	30 – 40	2
Sušienky	Áno	150 – 160	20 – 30	2
Pizza	Áno	230	20 – 30	1

### • KONVENČNÝ+MW

Na rýchlejšiu prípravu pečených jedál kombináciou tradičnej rúry a mikrovlnnej.

🕒	🌀	🌡️	🌀	🕒	📺
Chlieb	-	200 – 220	90	25 – 35	1
Pečené hovädzie mäso (1 – 1,5 kg)	-	160	160 – 350	35 – 45	1
Lasagne	Áno	170 – 200	160 – 350	20 – 40	1
Mrazené potraviny	-	160 – 180	350	20 – 30	1

## FUNKCIE GRILU

### • GRIL

Na vyprážanie, grilovanie a opekanie na rošte.

Ľo	☼	☼	☼	☼
Hrianka	3	7 – 10	3	2
Garnáty	2	20 – 30	2	2

### • GRIL + MW

Na rýchle varenie a gratinovanie jedál.

Ľo	☼	☼	☼	☼
Gratinované zemiaky	350	2	20 – 40	2
Zemiaky pečené v šupke	350	3	10 – 20	2

## FUNKCIA TURBO GRIL

### • TURBO GRIL

Pre dokonalé varenie a zhnednutie kombinuje gril a prúdenie vzduchu v rúre.

Ľo	☼	☼	☼	☼
Kurací kebab	3	25 – 35	2	2
Pečené zemiaky	3	30 – 50	2	2

### • TURBO GRIL + MW

Na rýchlu prípravu a zapekanie jedál do hneda s kombináciou funkcií mikrovlnnej rúry, grilu a vháňaného vzduchu.

Ľo	☼	☼	☼	☼
Cannelloni[Mrazené]	350	3	20 – 25	2
Bravčové kotlety	350	3	30 – 40	2
Opekané kura	350	2	40 – 60	2

## FUNKCIE S HORÚCIM VZDUCHOM

### • HORÚCI VZDUCH

Na prípravu múčnikov a mäsa s využitím stálej cirkulácie horúceho vzduchu.

Ľo	☼	☼	☼	☼
Snehové pusinky	Áno	100 – 120	40 – 50	2
Cookies	Áno	170 – 180	10 – 20	2
Bochník chleba	Áno	180 – 200	30 -35	1
Rolády	Áno	210 – 220	10 – 12	2
Krehké pečivo	Áno	180 – 190	15 – 20	2
Pečené mäso (800 g – 1,5 kg)	Áno	160 – 170	70 – 80	1

Poznámka: Pri funkcii „Horúci vzduch“ (Forced Air) nie je vo východiskovom nastavení predhrievanie. Pokiaľ si želáte funkciu predhrievania pridať, jednoducho ťuknite do pravého horného rohu displeja. Pre podrobnejšie informácie si prečítajte príslušný odsek.

### • NÚTENÝ OBEH HORÚCEHO VZDUCHU + MW

Na rýchle pečenie múčnikov a mäsa s využitím všetkých výhod mikrovln a cirkulácie horúceho vzduchu.

Ľo	☼	☼	☼	☼
Pečenie	160	170	40 – 60	2
Mäsový koláč	160	180	25 – 35	1
Pečené ryby	160	170 – 190	20 – 35	1

## KONVEKČNÉ FUNKCIE PEČENI

### • KONVEKČNÉ PEČENIE

Na dokonalé pečenie mäsa, zákuskov a koláčov s tekutou plnkou.

Ľo	☼	☼	☼	☼
Plnené koláče	-	160 – 200	35 – 55	1
Lotrinský slaný koláč	-	170 – 190	30 – 45	1

### • KONVEKČNÉ PEČENIE + MW

Na rýchlu prípravu všetkých jedál s tekutou plnkou kombinovaním mikrovln, konvenčného ohrevu a prúdenia vzduchu.

Ľo	☼	☼	☼	☼
Plnené koláče	350	160 – 200	25 – 45	2
Piškótový koláč	90	160 – 180	30 – 35	1

## ŠPECIÁLNE FUNKCIE

### • UDRŽ. V TEPLE

Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál.

### • KYSNUTIE

Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta.

### • SMART CLEAN

Na uľahčenie čistenia priestoru na prípravu jedál. Pravidelné používanie tejto funkcie zabraňuje tvorbe usadenín, ktoré by mohli poškodiť povrch.

## FUNKCIA 6<sup>TH</sup> SENSE

Tieto funkcie automaticky zvolia najvhodnejšiu teplotu a spôsob prípravy pre všetky typy jedla.

### • ROZMRAZOVANIE 6<sup>TH</sup> SENSE

Na rýchle rozmrazovanie rôznych typov jedla zadaním jeho hmotnosti. Potraviny vždy uložte priamo na sklenený podnos, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Ľo	☼
MÄSO	100 g – 2,0 kg
HYDINA	100 g – 3,0 kg
RYBY	100 g – 2,0 kg
ZELENINA	100 g – 2,0 kg
CHLIEB	100 g – 2,0 kg

## • OHREV SO 6<sup>TH</sup> SENSE

Na ohrievanie hotových jedál, ktoré sú buď mrazené alebo pri izbovej teplote. Rúra automaticky vypočíta potrebné nastavenie na dosiahnutie najlepších možných výsledkov v čo najkratšom čase. Vložte jedlo do nádoby odolnej voči mikrovlnám a teplu. Ak na konci procesu zohrievania necháte jedlo 1 – 2 minúty odstáť, vždy to zlepší výsledok, najmä pri mrazených jedlách.

☺	☺
PLYTKÝ TANIER	250 – 500 g
Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.	
PLYTKÝ TANIER-MRAZENÉ	250 – 500 g
Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal.	
POLIEVKA	1 – 4 porcie
Zohrievajte neprikryté v samostatných miskách	
NÁPOJ	1 – 4 porcie
Do hrnčeka alebo šálky vložte plastovú lyžičku odolnú voči teplu, aby ste zabránili prekypeniu	

## • 6<sup>TH</sup> SENSE VARENIE

Na varenie niekoľkých druhov jedla a rýchle a ľahké dosiahnutie optimálnych výsledkov. Aby ste z tejto funkcie získali to najlepšie, dodržiavajte pokyny v príslušnej tabuľke.

### AKO ČÍTAŤ TABUĽKU PRÍPRAVY JEDÁL

Zoznam v tabuľkách:

recepty ☺, ak je potrebné predhrievanie ☺, teplota ☺, mikrovlnný výkon ☺, úroveň grilu ☺, hmotnosť ☺, čas prípravy ☺, príslušenstvo a odporúčaná úroveň ☺ pre prípravu.

Čas prípravy jedla sa začína jeho vložením do rúry, bez zarátania času predhrievania (keď sa vyžaduje). Teploty a čas pečenia sú iba približné a závisia od množstva jedla a typu použitého príslušenstva.

☺ Rošt, ☺ tortová forma na rošte, ☺ plech na pečenie, ☺ sklený podnos

## AKO POUŽÍVAŤ DOTYKOVÝ DISPLEJ



**Ako prechádzať v ponuke alebo zozname:**

Potiahnutím prstom po displeji môžete prechádzať položky v ponuke alebo hodnoty.



**Ak chcete vybrať alebo potvrdiť:**

Ťuknutím po obrazovke zvolíte hodnotu alebo položku ponuky, ktorú chcete.

**Návrat na predchádzajúcu obrazovku:**

Ťuknite na < .

**Na potvrdenie nastavenia alebo prechod na ďalšiu obrazovku:** Ťuknite na NASTAVIŤ alebo ĎALŠIA.

## PRVÉ POUŽITIE

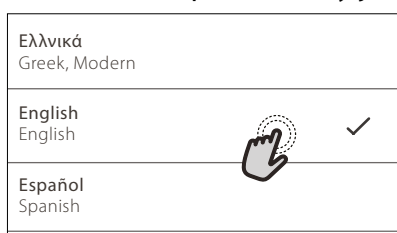
### 1. ZVOĽTE JAZYK

Budete potrebovať nastaviť jazyk a čas, keď prvýkrát zapnete spotrebič.

- Prejdite prstom po obrazovke v zozname dostupných jazykov.



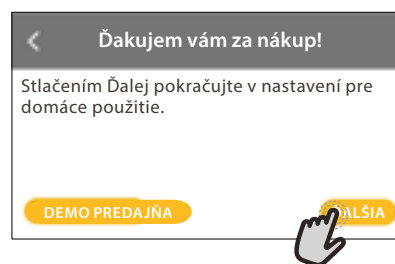
- Ťuknite na požadovaný jazyk.



Ťuknutím na < sa vrátite na predchádzajúcu obrazovku.

### 2. VOĽBA REŽIMU NASTAVENÍ

Keď ste si vybrali jazyk, displej vás vyzve, aby ste si vybrali medzi DEMO PREDAJŇA (užitočné pre maloobchod, iba na účely predvádzania) alebo pokračujte ťuknutím na ĎALŠIA.



### 3. NASTAVENIE WI-FI

Funkcia 6<sup>th</sup> Sense Live vám umožňuje ovládať rúru na diaľku z mobilného zariadenia. Aby bolo diaľkové ovládanie možné, najprv musíte úspešne ukončiť proces pripojenia. Tento proces je potrebný na registráciu vášho spotrebiča a pripojenie k domácej sieti.

- Pripojenie nastavíte ťuknutím na NASTAVIŤ HNEĎ.



Ak chcete pripojiť spotrebič neskôr, ťuknite na PRESKOČIŤ.

### AKO NASTAVIŤ PRIPOJENIE

Aby ste mohli používať túto funkciu, potrebujete: smartfón alebo tablet a Wi-Fi router pripojený na internet. Pomocou svojho smart zariadenia skontrolujte, či je signál vašej domácej siete blízko spotrebiča silný.

Minimálne požiadavky.

Smart zariadenie: Android s rozlíšením displeja 1 280 x 720 (alebo vyšším) alebo iOS. V app store skontrolujte kompatibilitu s verziami Android alebo iOS.

Wi-Fi router: 2,4 Ghz Wi-Fi b/g/n.

#### 1. Stiahnite si aplikáciu 6<sup>th</sup> Sense Live

Ako prvý krok pre pripojenie spotrebiča si musíte stiahnuť aplikáciu do svojho mobilného zariadenia. Aplikácia 6<sup>th</sup> Sense Live vás povedie cez všetky kroky, ktoré sú tu uvedené. Aplikáciu 6<sup>th</sup> Sense Live si môžete stiahnuť z iTunes Store alebo Google Play Store.

#### 2. Vytvorte si účet

Ak ste tak ešte neurobili, potrebujete si vytvoriť účet. To vám umožní pripojiť vaše spotrebiče do siete a tiež si ich pozerať a ovládať na diaľku.

#### 3. Zaregistrujte svoj spotrebič

Zaregistrujte svoj spotrebič podľa pokynov aplikácie. Na dokončenie procesu registrácie budete potrebovať identifikátor Smart spotrebiča (SAID). Je to jedinečný kód, číslo za slovom SERVICE na výrobnom štítku umiestnenom na výrobku.

#### 4. Pripojenie na WiFi

Pri nastavovaní postupuje podľa krokov „skenovať a pripojiť“. Aplikácia vás prevedie celým procesom

pripojenia spotrebiča k domácej Wi-Fi sieti.

Ak váš router podporuje WPS 2.0 (alebo vyšší), zvolte RUČNÝ, potom ťuknite na Nastavenie WPS. Na bezdrôtovom routeri stlačte tlačidlo WPS pre vytvorenie spojenia medzi oboma zariadeniami. V prípade potreby môžete spotrebič pripojiť aj manuálne použitím funkcie „Search for a network“ (Hľadanie siete).

SAID kód sa používa na zosynchronizovanie inteligentného zariadenia so spotrebičom.

Zobrazí sa adresa MAC pre WiFi modul.

Postup pripojenia treba zopakovať iba vtedy, ak zmeníte nastavenia routera (napr. názov siete alebo heslo alebo poskytovateľa).

### NASTAVENIE ČASU A DÁTUMU

Po pripojení rúry k domácej sieti sa čas a dátum nastavujú automaticky. Inak ich musíte nastaviť manuálne

- Na nastavenie času ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

Po nastavení času musíte nastaviť dátum

- Na nastavenie dátumu ťuknite na príslušné čísla.
- Potvrďte ťuknutím na NASTAVIŤ.

### 4. ZOHREJTE RÚRU

Z novej rúry môžu vychádzať pachy, ktoré zostali od výroby: Je to úplne normálne.

Preto prv, než v nej začnete pripravovať jedlo, odporúča sa zohriať ju naprázdno, aby sa prípadné pachy odstránili.

Odstráňte z rúry všetky ochranné kartóny a priesvitnú fóliu a vyberte zvnútra všetko príslušenstvo.

Zohrejte rúru na 200 °C, ideálne pomocou funkcie „Rýchle predhrievanie“.

Po prvom použití spotrebiča sa odporúča miestnosť vyvetrať.

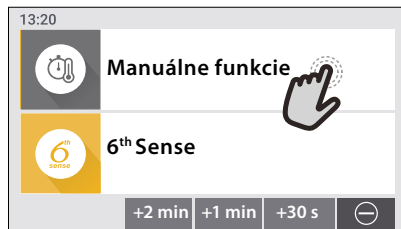
# KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

## 1. VYBERTE FUNKCIU

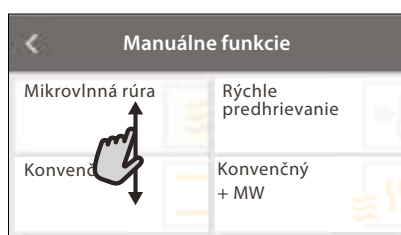
- Na zapnutie rúry stlačte tlačidlo , alebo sa v ktoromkoľvek mieste dotknite obrazovky.

Displej vám umožní vybrať si medzi funkciami Manuálne a My Menu.

- Ťuknite na hlavnú požadovanú funkciu, aby ste sa dostali do príslušnej ponuky.



- Prechádzajte v zozname smerom nahor alebo nadol.



- Ťuknutím zvolte požadovanú funkciu.


## 2. NASTAVENIE MANUÁLNYCH FUNKCIÍ

Po zvolení požadovanej funkcie môžete zmeniť jej nastavenia. Na displeji sa zobrazia nastavenia, ktoré sa dajú zmeniť.

### TEPLOTA

- Prechádzajte ponúkanými hodnotami a zvolte požadovanú.



Ak to funkcia dovoľuje, môžete ťuknúť na , čím sa aktivuje predhrievanie.



### TRVANIE

Dobu prípravy jedla nastavovať nemusíte, ak chcete riadiť pečenie manuálne. V režime nastaveného času rúra pečie po celý zvolený čas. Na konci času prípravy jedla sa rúra automaticky vypne.

- Nastavovanie trvania začnete ťuknutím na „Nastaviť dobu varenia“.



- Na nastavenie požadovaného času prípravy ťuknite na príslušné čísla.



- Potvrďte ťuknutím na **ĎALEJ**.

Ak chcete nastavené trvanie zrušiť počas prípravy jedla a dokončiť ju manuálne, ťuknite na hodnotu trvania a potom zvolte STOP.

## 3. NASTAVENIE FUNKCIÍ 6<sup>TH</sup> SENSE

Funkcie 6<sup>th</sup> Sense vám umožňujú pripraviť širokú škálu jedál spomedzi tých, čo sú uvedené v zozname. Na dosiahnutie najlepších výsledkov si väčšinu nastavení pre prípravu jedla spotrebič zvolí automaticky.

- Vyberte zo zoznamu typ prípravy jedla.
- Zvoľte funkciu.

Funkcie sú zobrazené podľa kategórií jedla v ponuke 6th SENSE JEDLO (pozri príslušné tabuľky) a podľa funkcií receptu v ponuke LIFESTYLE.

- Po zvolení funkcie iba označte vlastnosti potraviny (množstvo, hmotnosť a pod.), ktorú chcete pripravovať, aby ste dosiahli perfektný výsledok.

Pri niektorých funkciách 6<sup>th</sup> Sense sa vyžaduje použitie potravinovej sondy. Zastrčte ju pred voľbou funkcie. Najlepšie výsledky so sondou dosiahnete, ak sa budete riadiť odporúčaniami v príslušnej časti.

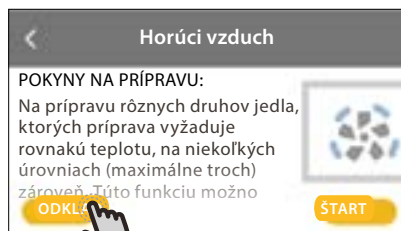
- Pokyny na displeji vás povedú procesom prípravy jedla.

## 4. NASTAVENIE ČASU ZAČIATKU/KONCA ODKLADU

Pred spustením funkcie môžete prípravu jedla odložiť. Funkcia sa začne alebo skončí v čase, ktorý vopred zvolíte.

- Ak chcete nastaviť požadovaný čas začiatku alebo konca, ťuknite na **ŠTART**.





- Po nastavení požadovaného odkladu ťuknite na **ODLOŽENIE ŠTARTU** a začne sa čas čakania.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka: Funkcia sa spustí automaticky po vypočítanom čase.

Naprogramovanie odloženého začiatku prípravy jedla deaktivuje fázu predhriatia: Rúra dosiahne želanú teplotu postupne, čo znamená, že časy pečenia budú o trochu dlhšie ako tie, čo sú uvedené v tabuľke prípravy jedál.

Funkciu môžete okamžite aktivovať a zrušiť naprogramovaný čas odloženia stlačením **▶**.

## 5. SPUSTENIE FUNKCIE

- Po konfigurovaní nastavenia ťuknutím na **ŠTART** funkciu aktivujete.

Mikrovlnné funkcie sú vybavené ochranou spustenia. Pred spustením funkcie treba dvierka otvoriť a zatvoriť.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry a zatvorte dvierka.
- Ťuknite na **ŠTART**.

Nastavené hodnoty môžete kedykoľvek počas prípravy jedla zmeniť ťuknutím na hodnotu, ktorú chcete upraviť.

Ak je rúra horúca a funkcia vyžaduje špecifickú maximálnu teplotu, na displeji sa zobrazí správa

- Stlačením **[X]** môžete aktivovanú funkciu kedykoľvek zastaviť.

## 6. PREDHRIATIE

Keď bola funkcia predtým aktivovaná, po spustení sa na displeji ukáže stav fázy predhriatia.

Po skončení tejto fázy sa ozve zvukový signál a na displeji sa ukáže, že rúra dosiahla nastavenú teplotu.

- Otvorte dvierka.
- Vložte jedlo do rúry.
- Zatvorte dvierka a ťuknutím na **HOTOVÉ** spustíte varenie.

Ak vložíte jedlo do rúry pred skončením predhrievania, môže to mať nepriaznivý účinok na konečný výsledok. Otvorenie dvierok počas fázy predhriatia ju pozastaví. Do času prípravy jedla nie je započítaná fáza predhriatia.

## 7. ZASTAVENIE PRÍPRAVY JEDLA

Niektoré funkcie ponuky „Moje jedlá“ (My Menu) môžu počas pečenia vyžadovať niekoľko úkonov. Zaznie zvukový signál a na displeji sa zobrazí správa, čo treba urobiť.

- Otvorte dvierka.
- Vykonajte, čo ukazuje displej.
- Na pokračovanie zatvorte dvierka a ťuknite na „**HOTOVÉ**“.

## 8. UKONČENIE PRÍPRAVY JEDLA

Ozve sa zvukový signál a na displeji sa zobrazí, že príprava jedla je skončená.

Niektoré funkcie môžete po skončení prípravy jedla uložiť ako obľúbené a v budúcnosti ich rýchlo použiť s uchovaním tých istých nastavení alebo predĺžiť prípravu jedla.



- Na uloženie funkcie medzi obľúbené ťuknite na **♥**.
- Ak chcete prípravu jedla predĺžiť, ťuknite na **+**.

## 9. OBLÚBENÉ

Funkcia Obľúbené ukladá nastavenia rúry pre vaše obľúbené recepty.

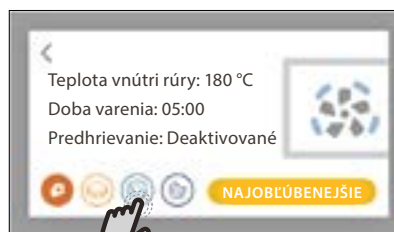
Rúra automaticky zistí funkcie, ktoré používate najčastejšie. Potom, ako funkciu použijete niekoľkokrát, rúra vás vyzve, aby ste ju pridali medzi obľúbené.

### AKO ULOŽIŤ FUNKCIU

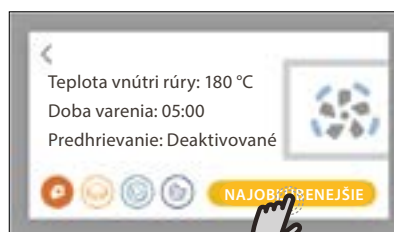
Po skončení funkcie môžete ťuknúť na **♥**, aby sa uložila ako obľúbená. To vám umožní používať ju v budúcnosti rýchlo so zachovaním rovnakých nastavení.


Displej vám umožní uložiť funkciu zobrazením 4 zvyčajných časov jedenia vrátane raňajok, obeda, občerstvenia a večere.

- Ťuknutím na ikonky zvolte aspoň jeden.



- Funkciu uložíte ťuknutím na **NAJOBĽÚBENEJŠIE**.



Ak si chcete pozrieť ponuku obľúbených funkcií, stlačte : Funkcie budú rozdelené podľa rôznych časov jedenia s niekoľkými ponúkanými návrhmi.

- Príslušný zoznam sa zobrazí ťuknutím na ikonu jedál



Ťuknutím na  sa vám zobrazí aj história funkcií použitých naposledy.

- Prejdite prstom po zozname.
- Ťuknite na recept alebo funkciu, ktorú chcete.
- Prípravu jedla aktivujete ťuknutím na ŠTART.

### ZMENA NASTAVENÍ



Na obrazovke obľúbených môžete pridať obrázok alebo názov ku každej obľúbenej funkcii a prispôbiť podľa želania.

- Vyberte funkciu, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na UPRAVIŤ.
- Vyberte vlastnosť, ktorú chcete zmeniť.
- Ťuknite na ĎALEJ: na displeji sa zobrazia nové vlastnosti.
- Zmeny potvrdíte ťuknutím na ULOŽIŤ.

Na obrazovke obľúbených funkcií môžete tiež vymazať tie, ktoré ste uložili:

- Ťuknite na  na danej funkcii.
- Ťuknite na ODSTRÁNIŤ.

Môžete zmeniť aj čas, kedy sa zobrazujú jednotlivé jedlá:

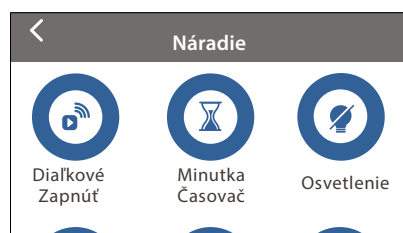
- Stlačte .
- Zvoľte  Preferencie.
- Zvoľte Časy a dátumy.
- Ťuknite na vaše časy jedál.
- Prechádzajte prstom po zozname a ťuknite na príslušný čas.
- Ťuknite na príslušné jedlo, ktoré chcete zmeniť.

Každý časový úsek možno kombinovať iba s jedným jedlom.

## 10. NÁRADIE

Stlačením  kedykoľvek otvoríte ponuku Náradie.

Táto ponuka vám umožní vybrať z niekoľkých možností a zmeniť nastavenia alebo preferencie pre váš spotrebič alebo displej.



### AKTIV. DIAĽKOVÉ

Aby bolo možné používať aplikáciu Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.



### MINÚTKA

Túto funkciu možno aktivovať buď pri použití funkcie prípravy jedla, alebo samostatne na sledovanie času. Po spustení bude časovač ďalej odpočítavať bez ohľadu na funkciu samotnú.

Po aktivovaní časovača môžete aj zvoliť a aktivovať funkciu.

Časovač bude pokračovať v odpočítavaní a zobrazí sa v pravom hornom rohu displeja.

Na vyvolanie alebo zmenu časovača:

- Stlačenie .
- Ťuknite na .

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

- Ak ťuknete na ODMIETNUŤ, časovač zrušíte alebo môžete nastaviť nové trvanie.
- Na opätovné nastavenie časovača ťuknite na NASTAVIŤ NOVÝ ČASOVAČ.


### SVETLO

Na zapnutie/vypnutie osvetlenia rúry.

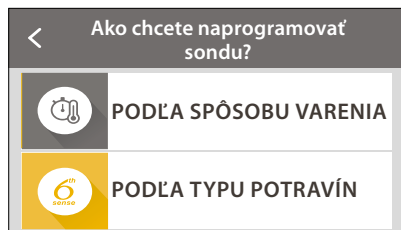
### SONDA

Používanie sondy vám umožňuje merať teplotu vnútri jedla počas jeho prípravy, aby ste zabezpečili dosiahnutie optimálnej teploty. Teplota v rúre sa môže líšiť podľa zvolenej funkcie, ale pečenie je vždy naprogramované tak, aby sa skončilo po dosiahnutí určenej teploty.

Vložte jedlo do rúry a zapojte potravinovú sondu do zásuvky. Sonda musí byť čo najďalej od zdroja tepla. Zatvorte dverka rúry.

Ťuknite na . Ak je použitie sondy dovolené alebo vyžadované, môžete si vybrať medzi manuálnymi funkciami (podľa metódy prípravy jedla) a funkciami 6<sup>th</sup> Sense (podľa typu jedla).





Ak bola funkcia prípravy jedla spustená, po vybratí sondy sa zruší. Keď jedlo vyberáte z rúry, sondu vždy vyťahnite zo zásuvky a vyberte.

### POUŽÍVANIE POTRAVINOVEJ SONDY

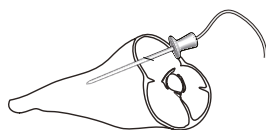
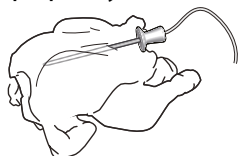
Používanie potravinovej sondy vám umožňuje merať teplotu vo vnútri jedla počas jeho prípravy.

Zasuňte potravinovú sondu hlboko do mäsa, tak aby ste sa vyhli kostiam a masným častiam.

Hydina: Zasuňte špičku do stredu prs a vyhnite sa dutým častiam.

Kusy mäsa alebo stehná: Zasuňte špičku do najhrubšej časti.

Ryby (vcelku): Umiestnite špičku do najhrubšej časti, ale vyhnite sa chrbtici.



### SAMOČISTENIE

Pôsobenie pary uvoľnenej počas tohto špeciálneho čistiaceho cyklu umožňuje ľahké odstránenie špiny a zvyškov jedla. Nalejte 200 ml pitnej vody na dno studenej rúry a aktivujte funkciu.

Upozornenie: Odporúča sa dvierka rúry počas cyklu čistenia neotvárať, aby neunikla vodná para, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť konečný výsledok čistenia.

Hneď ako cyklus skončí, na displeji sa objaví príslušná správa. Nechajte rúru vychladnúť a potom utrite a vysušte vnútorné plochy handričkou alebo špongiou.


### STLMIŤ

Ťuknutím na ikonu stlmíte alebo zapnete všetky zvuky a alarmy.

### ZÁMOK OVLÁDANIA

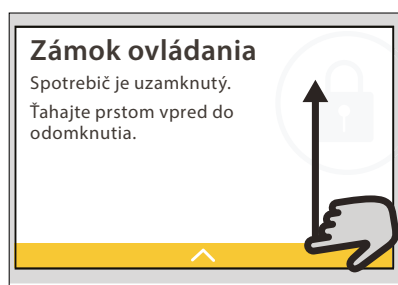
Zámok ovládania vám umožňuje uzamknúť tlačidlá na dotykovej klávesnici, aby nemohlo dôjsť k náhodnému stlačeniu.

Aktivovanie zámku:

- Ťuknite na ikonu .

Deaktivovanie zámku:

- Ťuknite na displej.
- Prejdite prstom nahor po zobrazenej správe.



### PREFERENCIE

Na zmenu niekoľkých nastavení rúry.

### WIFI

Na zmenu nastavení alebo konfiguráciu novej domácej siete.

### INFO

Na vypnutie Uložiť režim Demo, resetovanie spotrebiča a získanie ďalších informácií o výrobku.

Kategória potravín / Recepty	Úroveň a príslušenstvo	Navrhované množstvo	Informácie o varení
ZAPEK. CESTOVINY	Lasagne	4 – 8 porcií	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu. Na vrch nalejte bešamelovú omáčku a posypte syrom, aby ste dosiahli dokonalé zapečenie
	Mrazené lasagne	600 g – 1,2 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
MÄSO	Pečené hovädzie mäso	1 – 1,5 kg	Potrite olejom a posypte soľou a korením. Podľa seba ochuťte cesnakom a bylinkami. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút.
	Pečené telacie	1 – 1,5 kg	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Posypte soľou a korením. Po ukončení varenia nechajte pred krájaním odstáť aspoň 15 minút.
	Pečená bravčovina	1 – 1,5 kg	
	Jahňacie stehno	1,5 – 2 kg	
	Opekané kura	1 – 1,5 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Vložte do rúry prsami smerom nahor
	Kuracie kúsky	800 g – 1,2 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Rovnomerne rozložte na rošte s kožou smerom nadol
	Pečené filé	800 g – 1,2 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte
	Filé varené v pare	500 g – 1 kg	Potrite olejom a podľa seba ochuťte. Posypte soľou a korením. Pridajte citrónovú šťavu alebo vývar
	Sekaná	4 – 8 porcií	Pripravte podľa svojho obľúbeného receptu a vtačte do nádoby na fašírky tak, aby sa zabránilo vytváraniu vzduchových bublín
	Údeniny a párky	4 – 12 ks	Prepichnete klobásy vidličkou, aby sa predišlo ich roztrhnutiu
	Pastiersky koláč	4 – 8 porcií	Zlahka osmažte 1 nakrájanú cibuľu spoločne s 2 mrkvami nakrájanými na malé kocky. Pridajte 1 lyžicu múky, 300 ml hovädzieho vývaru a povarte do zhustnutia. Pridajte 1 lyžicu paradajkového pretlaku a kvapku omáčky Worcestershire. Primiešajte 450 g mletého vareného hovädzieho alebo jahňacieho mäsa a ochuťte soľou a korením. Dusené mäso pokryte 4 porciami roztláčených zemiakov
RYBY	V celku – pečené	800 g – 1,5 kg	Potrite olejom. Ochuťte citrónovou šťavou, cesnakom a petržlenom
	V celku-v pare	800 g – 1,5 kg	
	Pečené steaky	4 – 8 kusov	Rybie steaky ochuťte olejom a pokryte sezamovými semenami
	Filet v pare	400 g – 1 kg	Rozložte rovnomerne v nádobe. Varte prikryté
	Gratin. mrazený	600 g – 1,2 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal

PRÍSLUŠENSTVO

Rošt



Nádoba vhodná do rúry a mikrovlnnej rúry na rošte



Sklenený podnos



Nádoba vhodná do rúry a mikrovlnnej rúry na sklenenom podnose
































Plech na pečenie



Potravínová sonda



Kategória potravín / Recepty	Úroveň a príslušnosť	Navrhované množstvo	Informácie o varení	
ZELENINA	Pečené zemiaky		1 – 1,5 kg	Nakrájajte na kúsky a pred vložením do rúry ochuťte olejom, soľou a bylinkovou arómou
	Plnená zelenina		4 – 8 porcií	Vydlabte vnútro zeleniny a naplňte ho zmesou dužiny z tejto zeleniny, mletého mäsa a postrúhaného syra. Podľa seba ochuťte cesnakom, soľou a bylinkovou príchuťou
	Zemiaky pečené v šupke		4 – 8 kúskov	Potrite olejom alebo roztopeným maslom. Zemiak narežte krížom a položte do rúry obrátené nadol. Po výzve zemiak otočte, zalejte kyslou smotanou a podľa potreby ochuťte korením
	Gratinované zemiaky		4 – 8 porcií	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom
	Gratinované paradajky		4 – 8 porcií	Nakrájajte na plátky a vložte do veľkej nádoby. Posoľte, okoreňte a posypte zmesou strúhanky a oleja. Povrch posypte syrom
	Gratinovaná zelenina		4 – 8 porcií	Nakrájajte a poprekładajte zeleninou vo veľkej nádobe. Ochuťte soľou, korením a polejte smotanou. Povrch posypte syrom
	Gratinovaná zelenina (mrazená)		600 g – 1,2 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Kúsky zemiakov		500 g – 1 kg	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v nádobe
	Koreňová a hluznatá zelenina		200 – 800 g	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v nádobe
	Mraz.zelenina		200 – 800 g	Rozložte rovnomerne v nádobe. Keď vás rúra vyzve, jedlo premiešajte
	Vyprážené zemiaky		500 g – 1 kg	Rozložte rovnomerne v sklenom podnose
	Iná zelenina		200 g – 800 g	Nakrájajte na kúsky. Rozložte rovnomerne v nádobe
SLANÉ KOLÁČE	Lotrinský slaný koláč		1 dávka	Rozložte cesto na plech a poprepichujte ho vidličkou. Pripravte zmes na lotrinský slaný koláč (kiš) na 8 porcií
	Lotrinský slaný koláč – mrazený		200 g – 1 kg	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
CHLIEB	Pečivo (mrazené)		1 dávka	Vyberte z obalu. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie
	Sendvič vo forme		1 – 3 ks	Pripravte cesto podľa obľúbeného receptu na kyprý chlieb. Pred kysnutím vložte do nádoby na faširky. Použite špeciálnu funkciu na kysnutie
	Predpečené pečivo		1 dávka	Vyberte z obalu. Rozložte rovnomerne na plech na pečenie
	Scones		1 dávka	Vytvarujte do jedného väčšieho alebo na menšie kúsky a poukladajte ich na vymastený plech na pečenie
PIZZA	Tenká pizza		1 dávka	Pripravte pizzové cesto zo 225 ml vody, 15 g čerstvého droždia, 400 g múky, oleja a soli. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku
	Hrubá pizza		1 dávka	Pripravte pizzové cesto zo 250 ml vody, 20 g čerstvého droždia, 450 g múky, oleja a soli. Nechajte ho vykysnúť pomocou špeciálnej funkcie rúry. Vyvalkajte cesto do tukom jemne vymazaného plechu na pečenie. Navrch pridajte paradajky, syr mozzarella a šunku
	Mrazená pizza		250 – 800 g	Vyberte z obalu a odstráňte prípadný alobal
	Chladená pizza		250 – 800 g	
KOLÁČE A MÚČNIKY	Koláč z piškótového cesta vo forme		1 dávka	Pripravte piškótový koláč bez tuku s hmotnosťou 500 – 900 g. Nalejte do vystlanej a vymastenej formy na pečenie
	Snehové pusinky		1 dávka	Pripravte dávku z 2 bielkov, 80 g cukru a 100 g strúhaného kokosu. Ochuťte vanilkou a mandľovou esenciou. Vytvaruje do 20 – 24 kúskov na vymastenom plechu na pečenie
	Koláč z krehkého cesta vo forme		1 dávka	Tortovú formu vysteľte cestom, poprepichujte ho vidličkou a potrite džemom. Vyvalkajte zvyšok cesta, pokrájajte ho na prúžky a na koláči vytvorte mriežku
	Koláč plnený ovocím		1 dávka	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte ho nakrájaným čerstvým ovocím zmiešaným s cukrom a škoricou. Vyvalkajte kúsky cesta, poukladajte ich na vrch, okraje uzavrite a potrite vajíčkom
	Ovocie s posýpkou		1 dávka	Rozmrvte spolu 200 g múky, 100 g cukru a 150 g masla. Do misky vložte 1 kg na plátky nakrájaných jablk zmiešaných s cukrom a škoricou a 1 kg rebarbory či mrazeného bobuľovitého ovocia zmiešaného(ho) s cukrom a 1 polievkovou lyžicou kukuričného škrobu. Potom posypte po povrchu cesta.
	Holandský jablčný koláč		1 dávka	Do formy na koláč rozložte cesto a jeho dno posypte strúhankou, aby sa absorbovala šťava z ovocia. Naplňte jablkami nakrájanými na plátky zmiešanými s cukrom, hrozičkami, sekanými mandľami a škoricou. Vyvalkajte zvyšok cesta, pokrájajte ho na prúžky a na koláči vytvorte mriežku
POPCORN		100 g	Vrečko položte vždy priamo na sklený podnos. Naraz pripravujte iba jedno vrečko	

## Často kladené otázky o Wi-Fi

### Ktoré Wi-Fi protokoly sú podporované?

Nainštalovaný Wi-Fi adaptér podporuje Wi-Fi b/g/n pre európske krajiny.

### Ktoré nastavenia v softvéri routera je potrebné konfigurovať?

Sú potrebné nasledovné nastavenia routera: pásmo 2,4 GHz, WiFi b/g/n, DHCP a NAT aktivované.

### Ktorá verzia WPS je podporovaná?

WPS 2.0 alebo vyššia. Pozrite si dokumentáciu routera.

### Sú nejaké rozdiely medzi používaním smartfónu (alebo tabletu) s operačným systémom Android alebo iOS?

Môžete používať operačný systém, ktorý chcete, rozdiel v tom nie je.

### Môžem namiesto routera používať mobilný 3G tethering?

Áno, ale cloudové služby sú určené pre trvalo pripojené zariadenia.



### Ako môžem skontrolovať, či moje domáce pripojenie na internet funguje a Wi-Fi je povolené?

Môžete vyhľadať svoju sieť na smart zariadení. Predtým, než to skúsíte, vypnite iné dátové pripojenia..

### Ako môžem skontrolovať, či je spotrebič pripojený na moju domácu bezdrôtovú sieť?

Otvorte si konfiguráciu routera (pozri návod k routeru) a skontrolujte, či je adresa MAC spotrebiča uvedená na stránke bezdrôtovo pripojených zariadení.

### Kde nájdem adresu MAC spotrebiča?

Stlačte  a potom ťuknite na  „Wi-Fi“, prípadne sa pozrite na svoj spotrebič: Je na ňom nálepka, kde je uvedené SAID a adresa MAC. Adresu MAC tvorí kombinácia číslíc a písmen, ktorá sa začína „88:e7“.

### Ako môžem skontrolovať, či je bezdrôtová funkcia spotrebiča povolená?

Pomocou smartfónu a aplikácie 6<sup>th</sup> Sense Live skontrolujte, či je sieť spotrebiča viditeľná a pripojená ku cloudu.

### Môže niečo zabraňovať tomu, aby sa signál dostal k spotrebiču?

Skontrolujte, či pripojené spotrebiče nezaberajú celú dostupnú šírku pásma.

Presvedčte sa, či vaše zariadenia s povolenou Wi-Fi neprekračujú maximálny počet, ktorý povoľuje router.

### Ako ďaleko by mal byť router od rúry?

Za normálnych okolností je Wi-Fi signál dostatočne silný na pokrytie niekoľkých miestností, ale veľmi to závisí od materiálu, z ktorého sú postavené steny. Silu signálu môžete skontrolovať tak, že položíte svoje smart zariadenie vedľa spotrebiča.

### Čo môžem urobiť, ak moje bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič?

Môžete použiť špeciálne zariadenia na rozšírenie pokrytia domácej Wi-Fi, ako sú prístupové body, Wi-Fi opakovače a power line adaptéry (nedodávajú sa so spotrebičom).

### Ako môžem zistiť názov a heslo mojej bezdrôtovej siete?

Pozrite si dokumentáciu routera. Na routeri je zvyčajne nálepka s informáciami, ktoré potrebujete, aby ste sa dostali na stránku nastavenia zariadenia pomocou pripojeného zariadenia.

### Čo môžem urobiť, ak môj router využíva Wi-Fi kanál zo susedstva?

Nastavte na pevno router, aby používal váš domáci Wi-Fi kanál.

### Čo môžem urobiť, ak sa na displeji zobrazí alebo rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácim routerom?

Spotrebič sa mohol úspešne pripojiť k routeru, ale nemôže sa dostať k internetu. Aby sa spotrebič pripojil na internet, budete musieť skontrolovať nastavenie routera alebo poskytovateľa.

Nastavenia routera: NAT musí byť zapnuté, firewall a DHCP správne nakonfigurované. Podporované šifrovanie hesla: WEP, WPA, WPA2. Ak chcete skúsiť iný typ šifrovania, preštudujte si návod k routeru.

Nastavenia poskytovateľa: Ak váš poskytovateľ internetových služieb pevne stanovil počet adries MAC, ktoré sa môžu pripojiť na internet, možno nebudete môcť pripojiť svoj spotrebič ku cloudu. Adresa MAC zariadenia je jeho jedinečný identifikátor. Spýtajte sa svojho poskytovateľa internetových služieb, ako možno na internet pripojiť iné zariadenia okrem počítačov.

### Ako môžem skontrolovať, či sa dáta prenášajú?

Po nastavení siete vypnite napájanie, počkajte 20 sekúnd a zapnite rúru: Skontrolujte, či aplikácia zobrazuje stav používateľského rozhrania spotrebiča.

Pri niektorých nastaveniach trvá niekoľko sekúnd, kým sa zobrazia v aplikácii.

### Ako môžem zmeniť svoj Whirlpool účet, ale nechať spotrebiče pripojené?

Môžete si vytvoriť nový účet, ale nezabudnite spotrebiče odstrániť zo starého účtu, až potom ich môžete presunúť na nový.

### Vymenil som router, čo mám urobiť?

Buď si môžete nechať tie isté nastavenia (názov siete a heslo) alebo vymazať predchádzajúce nastavenia zo spotrebiča a znova nastavenie konfigurovať.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred údržbou alebo čistením sa presvedčte, či rúra vychladla.

Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.

Používajte ochranné rukavice.

Nepoužívajte drôtenku, drsné čistiace potreby alebo abrazívne/korozívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť povrch spotrebiča.

Pred vykonávaním údržby musíte rúru odpojiť od elektrickej siete.

### VONKAJŠIE POVRCHY

- Povrchy čistite vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek pH neutrálneho čistiaceho prípravku. Poutierajte suchou utierkou.
- Nepoužívajte korozívne alebo abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z týchto produktov dostane neúmyselne do kontaktu s povrchmi spotrebiča, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou z mikrovlákna.

### VNÚTORNÉ POVRCHY

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, najlepšie, ak je ešte teplá, a odstráňte zvyšky jedla alebo škvrny spôsobené zvyškami jedla. V prípade, že sa pri pečení jedla s vysokým obsahom

vody vytvorila kondenzácia, nechajte rúru úplne vychladnúť a potom ju utrite handričkou alebo špongiou.

- Vnútorne povrchy optimálne vyčistíte aktivovaním funkcie „Smart Clean“.
- Sklo dvierok očistite vhodnými tekutými čistiacimi prostriedkami.






### PRÍSLUŠENSTVO

Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice. Zvyšky jedla sa ľahko dajú odstrániť kefkou alebo špongiou.


Sklenený podnos možno umývať v umývačke.




# RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Výpadok prúdu. Odpojenie od elektrickej siete.	Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti. Rúru vypnite a znova zapnite a skontrolujte, či sa problém odstránil.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo. Rúra sa nezohrieva.	Chyba softvéru. Keď je zapnutý DEMO režim, všetky príkazy sú aktívne a menu prístupné, ale rúra sa nezohrieva.	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“. DEMO nájdete v NASTAVENIACH a zvolte „Vyp.“.
Funkcia sa nespúšťa. V demo režime funkcia nie je dostupná.	Je spustený demo režim.	Stlačte  , ťuknite na  Info a na ukončenie potom zvolte „Uložiť režim Demo“.
Na displeji sa zobrazí ikona  .	Wi-Fi router je vypnutý. Nastavenia routera sa zmenili. Bezdrôtové pripojenie nedosahuje po spotrebič. Rúra nemôže vytvoriť stabilné spojenie s domácou sieťou. Spojenie nie je podporované.	Skontrolujte, či je Wi-Fi router pripojený k internetu. Skontrolujte, či je signál Wi-Fi pri spotrebiči silný. Skúste reštartovať router Pozrite sa do časti Často kladené otázky o Wi-Fi. Ak sa zmenili nastavenia vašej domácej Wi-Fi siete, pripojte sa k sieti: Stlačte  , ťuknite na  Wi-Fi a zvolte Pripojenie k sieti.
Spojenie nie je podporované.	Vzdialené ovládanie vo vašej krajine nie je dovolené.	Pred kúpou si overte, či vaša krajina dovoľuje vzdialené ovládanie elektronických spotrebičov.

## ŠTÍTKOV S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

 Štítok s technickými a energetickými údajmi tohto spotrebiča možno stiahnuť z webových stránok spoločnosti Bauknecht [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## AKO ZÍSKAŤ NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ÚDRŽBU

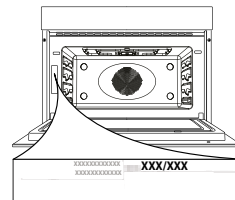
>  Návod na používanie a údržbu si stiahnite z našej webovej stránky [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (môžete použiť tento QR kód), pričom uveďte kód výrobku.



> Prípadne kontaktujte náš klientsky popredajný servis.

## KONTAKTOVANIE POPREDAJNÉHO SERVISU

Naše kontaktné údaje nájdete v záručnej knižke. Pri kontaktovaní nášho klientskeho popredajného servisu uveďte kód z výrobného štítku vášho výrobku.



400011348484

Vytlačené v Taliansku