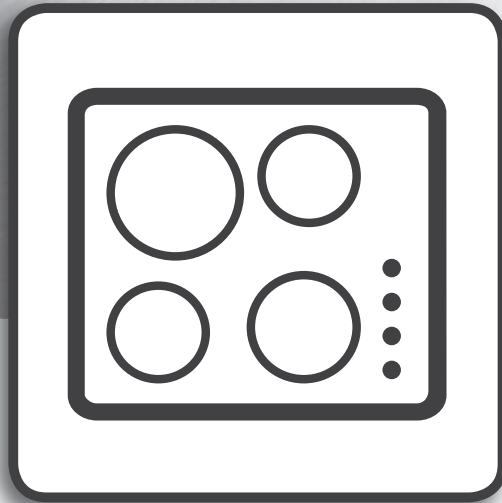


Whirlpool



Használati útmutató



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



---

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

---



**KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA!**

Ahhoz, hogy átfogóbb támogatásban részesüljön, kérjük, regisztrálja készülékét a [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) oldalon.

---

## TÁRGYMUTATÓ

<b>EGÉSZSÉGVÉDELMI ÉS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ .....</b>	<b>3</b>
<b>Biztonsági utasítások.....</b>	<b>3</b>
<b>HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ.....</b>	<b>5</b>
<b>Termékleírás.....</b>	<b>5</b>
Kezelőpanel .....	5
Tartozékok.....	6
<b>A készülék használata .....</b>	<b>6</b>
Első használat.....	6
Napi használat.....	6
Speciális funkciók.....	8
Jelzőfények.....	10
Főzési táblázat.....	10
<b>Karbantartás és tisztítás .....</b>	<b>10</b>
<b>A problémák megoldása .....</b>	<b>11</b>
Működési zajok.....	11
Ellenőrzött főzés.....	11
Vevőszolgálat .....	12
<b>ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ.....</b>	<b>13</b>

**BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK****OLVASSA EL ÉS TARTSA BE**

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében. A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ **FIGYELEM:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőfelületeken.

⚠ **VIGYÁZAT!** A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ **FIGYELEM:** Ha felügyelet nélkül zsírral vagy olajjal főz a főzőlapon, az veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló pokróccal.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartófelületként. Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ A fémből készült tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket ne tegye rá a főzőlapra, mert felforrósodhatnak.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A 8 éves vagy idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, továbbá ha előzőleg ellátták őket útmutatásokkal a készülék használatára vonatkozóan, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

⚠ Használat után kapcsolja ki a főzőlapot a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérezékelőre.

⚠ **FIGYELEM:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, ha csak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

**RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT**

⚠ **VIGYÁZAT!** Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban lévő és egyéb munkahelyi konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való. Ne használja a készüléket a szabadban.

**ÜZEMBE HELYEZÉS**

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, ha az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék sérült-e a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, vagy úgy dobja ki, hogy a gyermekek ne férhessenek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ A készülék beszerelése előtt végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport.

⚠ Ha a készüléket nem sütő fölé szerelik be, egy elválasztó lapot (nem tartozék) kell a készülék alatti rekeszbe beszerelni.

**ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK**

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket a biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel

vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

**⚠** A beszereléshez csak akkor használható tápkábel-csatlakozó, ha a készülék rendelkezik a gyártó által felszerelt csatlakozóval.


**⚠** Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

### **TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**

**⚠ FIGYELEM:** Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

**⚠** Ne használjon súroló- vagy korrozív szereket, klóros tisztítószereket vagy dörzsszivacsot.

### **A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA**


A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével .

A csomagolás különféle részeinek hulladékkezelését felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

### **A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE**

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezésakor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a berendezés az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelvnek, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírásoknak megfelelően került megjelölésre.

A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentumokon található  jel azt jelzi, hogy a készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikai készülékeknek megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

### **ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK**

A forró főzőlap maradékhőjének maximális kihasználása érdekében néhány perccel a főzés befejezése előtt kapcsolja ki a készüléket.

Az edény vagy serpenyő alja teljesen takarja a főzőlapot, a főzőlaponál kisebb edénnyel energiát pazarol.

A főzés során fedje le az edényeket és serpenyőket szorosan illeszkedő fedővel, és minél kevesebb vizet használjon. A fedő nélküli főzés nagymértékben növeli az energiafogyasztást.

Csak lapos fenekű edényeket és serpenyőket használjon.

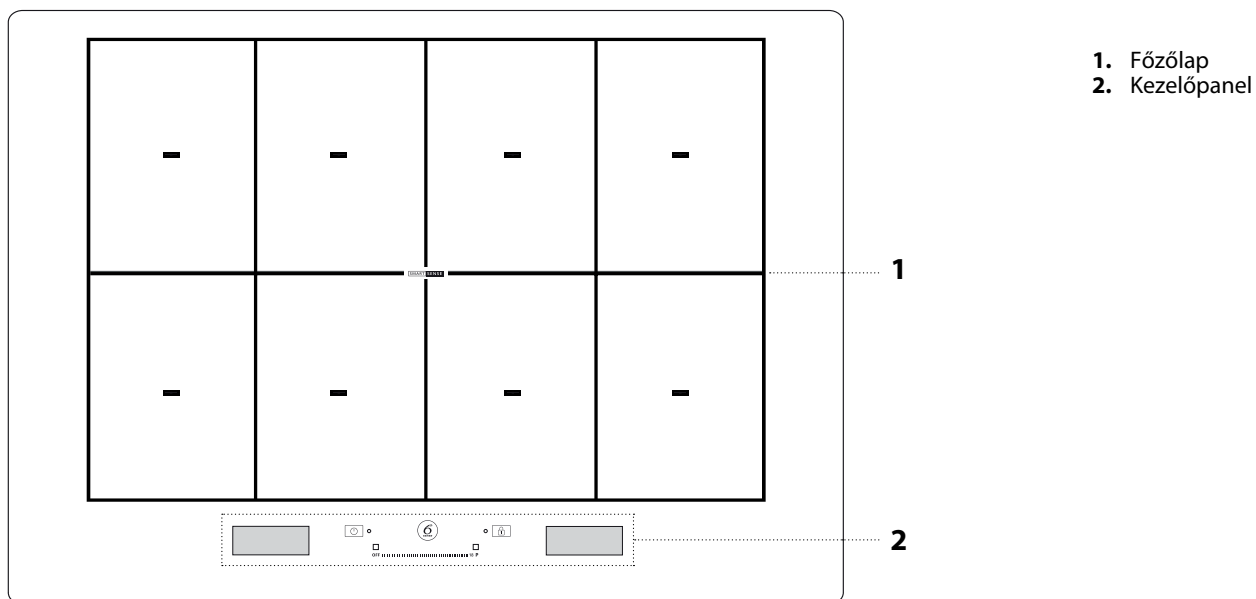
### **MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT**

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkzésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

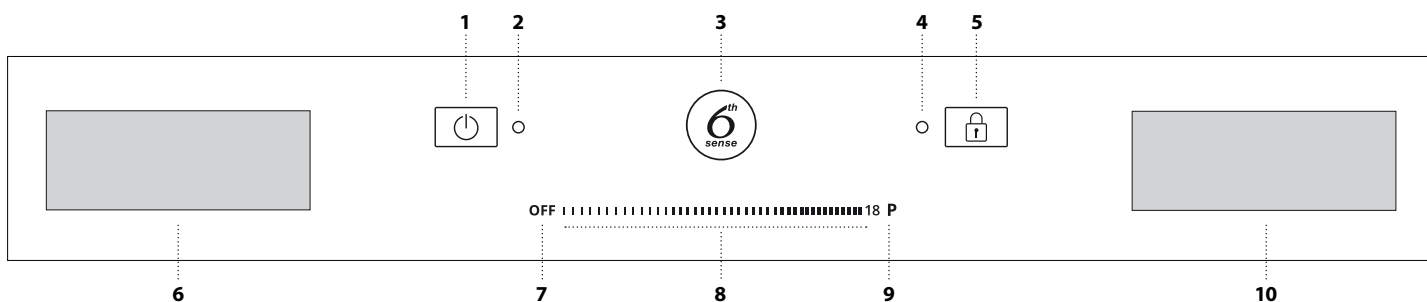
### **MEGJEGYZÉS**

A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló jellegű egészségügyi készülékkel élők legyenek óvatosak a bekapcsolt indukciós főzőlap közelében. Az elektromágneses mező befolyásolhatja a szívritmus-szabályozó vagy hasonló jellegű egészségügyi készülék működését. Kérje ki orvosa vagy a főzőlap gyártója vagy a szívritmus-szabályozó, illetve más egészségügyi készülék gyártója tanácsát az indukciós főzőlap elektromágneses mezejének esetleges hatásairól.

# TERMÉKLEÍRÁS



## KEZELŐPANEL



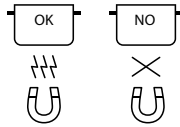
- 1. Be/Ki gomb
- 2. Jelzőfény - főzőlap bekapcsolva
- 3. "6<sup>th</sup> Sense" gomb (speciális funkciók)

- 4. Jelzőfény - gombzár bekapcsolva
- 5. Gombzár
- 6. Főzőzóna-választó kijelző
- 7. Főzőzóna kikapcsoló gombja

- 8. Csúszka
- 9. Gyors melegítés gomb
- 10. "Funkciókezelő" kijelző

## TARTOZÉKOK

### FŐZŐEDÉNYEK



Kizárólag indukciós főzőlapokhoz való, ferromágneses főzőedényeket használjon. Általában az edények aljára nyomtatott jelzés segítségével ellenőrizheti, hogy az adott edény megfelel-e erre a célra. Ennek hiányában egy mágnessel ellenőrizze, hogy az edény mágneses-e. Az edény aljának minősége és szerkezete módosíthatja a főzési teljesítményt. Egyes esetekben az edényalj átmérőjének jelzése nem felel meg a ferromágneses felület tényleges átmérőjének.

### ÜRES VAGY VÉKONY ALJÚ FŐZŐEDÉNYEK

Ne használjon üres edényeket a főzőlapon. A főzőlap olyan belső biztonsági rendszerrel rendelkezik, amely folyamatosan figyeli a hőmérsékletet, és túl magas hőmérséklet esetén aktiválja az "automatikus kikapcsolás" funkciót. Üres edények vagy túl vékony aljú edények használatakor a hőmérséklet túl gyorsan megemelkedhet, és ilyenkor az "automatikus kikapcsolás" funkció nem feltétlenül aktiválódik azonnal, tehát az edény vagy a főzőlap felszíne

megrongálódhat. Ilyen esetben ne nyúljon semmihez, hanem várja meg, amíg az összes alkatrész kihűl. Ha bármilyen hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, hívja a szervizközpontot.

### A FŐZŐEDÉNYEK ALJÁNAK MINIMÁLIS ÁTMÉRŐJE A KÜLÖNBÖZŐ FŐZŐZÓNÁKON

A főzőlap csak akkor működik megfelelő hatásfokkal, ha az edény alja megfelelő átmérőjű, és a főzőlap felszínén látható pozíciójelek közül legalább egyet, de lehetőleg többet is lefed.

Tartozék elhelyezése	Minimális átmérő
1 pozíciójelet fed le	10 cm
2 pozíciójelet fed le	19 cm
3 pozíciójelet fed le	halfőző edény/sütőrács
4 pozíciójelet fed le (vízszintesen)	halfőző edény/sütőrács
4 (2+2) pozíciójelet fed le (függőlegesen)	26 cm

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

### ELSŐ HASZNÁLAT

A beállítások bármikor módosíthatók. A beállítások módosításához érintse meg a funkciókezelő kijelzőn megjelenő ikont.

A beállítások menüben:

- kiválaszthatja a nyelvet;
- módosíthatja a fényerősséget;
- módosíthatja a hangjelzések hangerejét;
- módosíthatja a gombok hangját;
- módosíthatja a főzőlap teljesítményét;
- visszaállíthatja a gyári beállításokat;
- megnézheti a telepített szoftver verziószámát.

Áramkimaradás esetén a beállítások megőrződnek.

### A FŐZŐLAP TELJESÍTMÉNYÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A főzőlap maximális teljesítményét a beállítások menüben lehet módosítani az Ön igényeinek vagy a megadott időtartamnak megfelelően. A következő fokozatok választhatók: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

### NAPI HASZNÁLAT



#### A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A főzőlap bekapcsolásához tartsa lenyomva a bekapcsológombot kb. 1 másodpercig, amíg világítani nem kezdenek a kijelzők. Ha semmilyen funkciót nem választ ki, a főzőlap 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

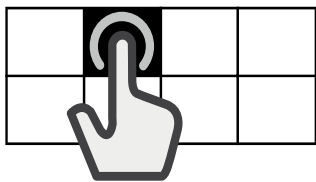
A főzőlap kikapcsol, ha bármely gombot 10 másodpercnél hosszabban lenyomja.

A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg ugyanezt a gombot, és tartsa lenyomva, amíg a kijelzők ki nem kapcsolódnak. Az összes főzőzóna kikapcsol.

Ha használat közben kapcsolja ki a főzőlapot, a zónák azonnal kikapcsolnak, és a maradékhőre figyelmeztető "H" jelzés addig világít, amíg a zónák ki nem hűlnek.

#### A FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA

A kívánt főzőzóna a bal oldali kijelzőn, a megfelelő mező megnyomásával választható ki. Valamennyi nem kiválasztott zónán ritka csíkozás jelenik meg.

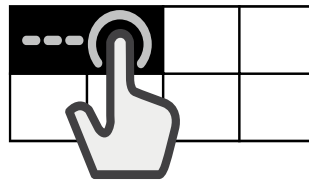


#### RUGALMAS ZÓNA KIJELÖLÉSE

A rugalmas zóna olyan főzőterület, ahol több zóna átfedi egymást, és egyetlen főzőzónaként viselkedik.

#### Rugalmas zóna létrehozásához:

Válasszon ki több mezőt, vagy csúsztassa végig az ujját, így a mezők fokozatosan összeolvadnak.



#### Rugalmas zóna felosztásához:

Tartsa nyomva 3 másodpercig a felosztandó rugalmas zónát jelző mezőt. Vagy használja a funkciókezelő kijelzőn található "zóna felosztása" gombot .

Amikor egy rugalmas zónát feloszt, a teljesítmény egyenlően oszlik el az újonnan létrejött különálló zónák között.

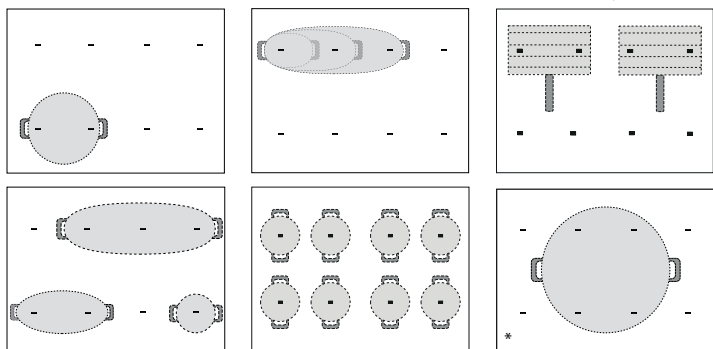
Ha a kiválasztott főzőzónákat nem fedi le edénnyel 30 másodperc alatt, a bal oldali kijelzőn sűrű csíkozás jelenik meg. A területet újra aktiválni lehet a "Adjon hozzá edényt" paranccsal a jobb oldali kijelzőn.



**FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/KIKAPCSOLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA**

**A főzőzónák aktiválásához:**

1. Kapcsolja be a főzőlapot. Ha már van rajta edény, a főzőlap automatikusan érzékeli. Válassza ki az ajánlott zónát a teljesítmény kiválasztásához.
2. Helyezzen egy edényt a kívánt zónára, és ügyeljen arra, hogy az a főzőlap felszínén található pozíciójelek közül legalább egyet fedjen.

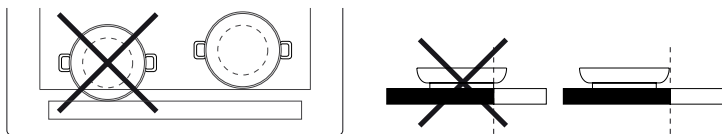


\* Az edény megfelelő elhelyezése biztosítja a maximális teljesítményt.

Vegye figyelembe: Ne tegyen edényeket vagy tartozékokat a kijelzőkre vagy a csúszkára! Ha egy edény eltakarja valamelyik kijelzőt, előfordulhat, hogy a főzőlap nem működik megfelelően. Ilyenkor a jobb oldali kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: "ELLENŐRIZZE AZ ÉRINTŐFELÜLETET, távolítsa el a tárgyat egy percen belül". Távolítsa el a tárgyat, és várjon, amíg az üzenet eltűnik. Ha a probléma továbbra is fennáll, válassza le a főzőlapot a hálózati áramforrásról, majd csatlakoztassa újra.

A kezelőpanel melletti főzőzónák esetében ajánlatos a főzőedényeket a jelölésen belül tartani (vegye figyelembe az edény alját és felső élét is, mivel ez utóbbi általában nagyobb).

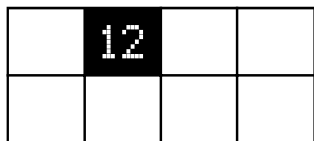
Ezzel megakadályozhatja a kezelőpanel túlmelegedését. Grillezéshez és sütéshez, hacsak lehet, a hátsó főzőzónákat használja.



3. A bal oldali kijelzőn válassza ki a kívánt főzőzónát vagy rugalmas zónát.
4. A csúszkát megnyomva vagy az ujját a csúszkán vízszintesen elhúzva állítsa be a kívánt teljesítményszintet.



A beállított teljesítményszint megjelenik a kiválasztott főzőzónának megfelelő mezőn.

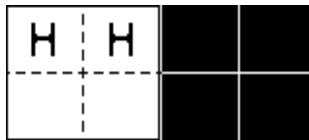


Az egyes főzőzónákhoz különböző teljesítményszintek választhatók "1." (minimális teljesítmény) és "18." (maximális teljesítmény) fokozat között. A gyorsmelegítés funkciót is a csúszka segítségével lehet kiválasztani. Ekkor a kijelzőn megjelenik a "P" jelzés.

Vegye figyelembe: Ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyezte el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű, a főzőzóna mezője villog. Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.

**A főzőzónák kikapcsolásához:**

Válassza ki a bal oldali kijelzőn a kívánt főzőzónát, majd nyomja meg a csúszka tetején található "OFF" (KI) gombot. A zónának megfelelő mezőn látható "H" azt jelzi, hogy a főzőzóna még meleg.



**ADJON HOZZÁ EDÉNYT**

Amikor több zóna egyesítésével létrehozott zónát használ, az edényt a zónán belül bárhová el lehet helyezni. Ha már van rajta edény, a főzőlap automatikusan érzékeli.

Ha a zónára egy további edényt szeretne tenni, használja a "Adjon hozzá edényt" parancsot, hogy a főzőlap automatikusan érzékelje az újabb edényt.

**GOMBZÁR**

A főzőlap véletlen aktiválása takarítás közben vagy a beállítások véletlen módosítása főzés közben megakadályozható a gombzár funkcióval. Ehhez tartsa nyomva 3 másodpercig a gombzár gombot . Ekkor hangjelzés hallható, és egy jelzőfény kigyullad, amely azt mutatja, hogy a gombzár aktív.

Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőpanel le van zárva.

A gombok újraaktiválásához tartsa ismét lenyomva 3 másodpercig a gombzár gombot . Ekkor kialszik a jelzőfény, és a főzőlap ismét használható.

**IDŐZÍTŐ**

Amikor a főzőlap ki van kapcsolva, a jobb oldali kijelző időzítőként is használható.

**Az időzítő aktiválásához:**

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg a funkciókezelő kijelzőn a homokóra ikont .
3. A "+" / "-" gombokat megnyomva állítsa be az időtartamot.
4. Amikor a beállított idő letelt, egy hangjelzés hallható.

**Az időzítő átállítása vagy kikapcsolása:**

1. Érintse meg a funkciókezelő kijelzőn a homokóra ikont .
2. A "+" / "-" gombokat megnyomva állítsa át az időtartamot, vagy a "STOP" gombbal kapcsolja ki az időzítőt.

**FŐZÉSI IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA**

A főzőzónákat be lehet úgy programozni, hogy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsoljanak.

**Főzési időtartam beállítása:**

1. Válassza ki a főzőzónát, és adja meg a kívánt teljesítményszintet.
2. Érintse meg a funkciókezelő kijelzőn a stopperóra ikont .
3. A "+" / "-" gombokat megnyomva állítsa be az időtartamot.
4. A beállított időtartam lejártakor hangjelzés hallható, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

**Az időzítő átállítása vagy kikapcsolása:**

1. Válassza ki az aktív főzőzónát.
2. Érintse meg a funkciókezelő kijelzőn a stopperóra ikont .
3. A "+" / "-" gombokat megnyomva állítsa át a főzési időtartamot, vagy a "STOP" gombbal kapcsolja ki az időzítőt.

A fenti lépésekkel minden zónára és rugalmas zónára külön-külön főzési idő állítható be.

## SPECIÁLIS FUNKCIÓK



### 6<sup>th</sup> SENSE

A "6<sup>th</sup> Sense" gombbal érhető el a speciális funkciók:

- Programozott főzés
- Chef Control
- Flexifull (Bárhová helyezhető főzőedény)

A jobb oldali funkciókezelő kijelzőn válogathat a speciális funkciók között, és itt választhatja ki őket.

Az elérhető funkciók listájában a nyilakkal  $\wedge$   $\vee$  léptethet.

A  $\square$  gombbal jelölheti ki a kívánt funkciót, majd a kettős nyilal  $\leftarrow\leftarrow$  térhet vissza az előző menübe.

### PROGRAMOZOTT FŐZÉS

Ezzel a funkcióval néhány előre programozott funkció közül választhat, amelyek segítségével különböző típusú ételeket a lehető leghatékonyabban tud elkészíteni.

A főzőlap az edény elhelyezéséhez és a melegítéshez ideális feltételeket teremt. A főzési folyamat során utasításokkal is segíti a felhasználót az optimális főzési eredmény elérése érdekében.

#### A Programozott főzés funkció aktiválásához:

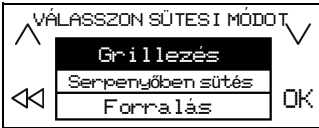
1. Nyomja meg a "6<sup>th</sup> Sense" gombot.
2. A funkciókezelő kijelzőn válassza ki a "Programozott főzés" menüpontot, majd hagyja jóvá.



3. Válasszon ételkategoriat, majd hagyja jóvá.



4. Válasszon főzési módot, majd hagyja jóvá.



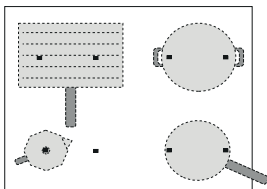
5. Válasszon főzési feltételeket, majd hagyja jóvá.



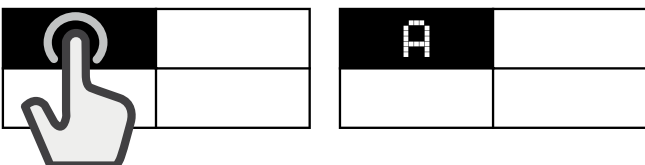
6. Ekkor négy főzőzóna válik elérhetővé. Helyezze fel az edényt úgy, hogy az legalább két pozíciójelet lefedjen a főzőlap felszínén.

Az "Moka" üzemmód az egyetlen, ahol elegendő, ha a kávéfőző csupán egy pozíciójelet fed le.

Példa egyszerre többféle edény elhelyezésére.



7. Válassza ki a kívánt főzőzónát a bal oldali kijelzőn. A kiválasztott zónának megfelelő mezőben megjelenik az "A" jelzés.



8. A jobb oldali kijelzőn megjelennek a követendő utasítások (pl. "Adjon hozzá olajat" vagy "Tegye fel az ételt"). Minden főzési fázis végét a felhasználónak jóvá kell hagynia ahhoz, hogy továbbléphessen a főzési folyamatban.
9. Szükség esetén az előre programozott teljesítményszintet bármikor módosítható a "+" / "-" gombokkal.
10. A főzés végeztével nyomja meg a "STOP" gombot a főzőzóna kikapcsolásához. Ha a főzéshez több zónát is használt, akkor először ki kell választania azt, amelyiket ki akarja kapcsolni.



Vegye figyelembe: A "Programozott főzés" funkciókat csak akkor aktiválhatja, ha már egy vagy több főzőzóna ki van jelölve.

#### "Programozott Főzés" egyszerre több főzőzónán:

A "Programozott Főzés" funkció aktiválása után nyomja meg ismét a "6<sup>th</sup> Sense" gombot, és ismételje meg az aktiválási folyamatot egy újabb főzőzónán. Ilyenkor a korábban már aktivált zónák nem választhatók ki.

Vegye figyelembe: A "Programozott főzés" során egyszerre maximum 4 zónát használhat, feltéve, hogy a megadott teljesítménykorlát ezt megengedi. Ilyenkor a zónákat nem lehet összevonni, és nem lehet belőlük nagyobb zónákat kialakítani.

#### Hagyományos főzés, amikor a "Programozott főzés" funkció aktív:

Amikor a "Programozott főzés" funkció aktív, a bal oldali kijelzőn ki lehet jelölni egy olyan főzőzónát, melyen hagyományos módon főzhet, illetve ennek a zónának használat előtt egyedi teljesítményszintet adhat meg.

#### Választható funkciók

ÉLELMISZER-KATEGÓRIA	SÜTÉSI MÓD
Hús	Grillezés, Serpenyőben sütés, Forralás
Hal	Grillezés, Serpenyőben sütés, Forralás
Zöldségek	Grillezés, Serpenyőben sütés, Forralás
Szószok, mártások, levesek	Szószok (Paradicsom, Besamel) Levesek (Ropogósra piritás, Párolás, Krémlevesek)
Desszert	Tejsodó, tejbegríz, Panna cotta, hideg tejsodó, Olvasztott csokoládé, Palacsinta, Rizsfelfújt
Tojásételek	Tükörtojás, Omlett, Forralás (Főtt tojás, Lágytojás), Olasz frittata, Rántotta
Sajt	Grillezés, Serpenyőben sütés, Fondü
Tészta	Forralás, Serpenyőben sütés, Rizotto, Rizsfelfújt
Ital	Tej, Víz, Mokka kávé
Egyedi	Forralás, Grillezés, Serpenyőben sütés, Párolás, Olvasztás

#### FŐBB FŐZÉSI ÜZEMMÓDOK

(A legtöbb üzemmód esetén további lehetőségek is választhatók)

##### OLVASZTÁS

Ezzel a funkcióval az étel olvasztásához, illetve az étel olvadt állapotának fenntartásához ideális hőmérsékletet lehet elérni az odaégetés veszélye nélkül. Ez a módszer ideális az olyan érzékeny élelmiszerek olvasztásához, mint pl. a csokoládé, mivel az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.

A teljesítmény olvasztás közben is folyamatosan szabályozható a jobb oldali kijelzőn található "+" / "-" gombokkal.

##### PÁROLÁS

Lassú tűzön vagy lassú besűritéssel készülő ételekhez ajánljuk, mert így megelőzhető az étel odaégetése. Az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.



Az edény minősége és típusa befolyásolhatja a főzés eredményességét és a főzési időt.

A teljesítmény főzés közben is folyamatosan szabályozható a jobb oldali kijelzőn található "+" / "-" gombokkal.



### FORRALÁS\*

Hatékony vízforralási üzemmód, amely hangjelzéssel figyelmezteti a felhasználót, amikor a víz felforr.

Amíg a felhasználó nem hagyja jóvá a jelzést, a főzőlap állandó szinten tartja a forrást, hogy megakadályozza a víz kiforrccsenését és a felesleges energiavesztést. Amíg a funkció aktív, a felhasználót hangjelzés figyelmezteti, ha az edény üres (nincs benne víz), vagy ha elforr belőle a víz. A sőt csak a figyelmeztető hangjelzés után tegye bele a vízbe!

### SERPENYŐBEN SÜTÉS\*

Üres fazék vagy serpenyő előmelegítése vagy olajhevítés. Amikor az edény vagy a benne levő olaj eléri az étel hozzáadásához megfelelő hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Amíg a felhasználó nem hagyja jóvá a jelzést, a főzőlap állandó szinten tartja az edény hőmérsékletét, hogy megvédje az edényt a károsodástól, és megelőzze a felesleges energiavesztést.

Az optimális eredmény érdekében használjon szobahőmérsékletű edényeket és olajat.

Ehhez a funkcióhoz speciális tartozékokat kell használni.

Ne használjon fedőt! A fröccsenések ellen inkább használjon fröccsenésgátlót. Javasoljuk, hogy ehhez a funkcióhoz olajban sütéshez megfelelő típusú olajat, pl. magokból sajtolt olajokat használjon. Ha más jellegű olajat használ, ne hagyja magára a főzőlapot sütés közben, mert szükség lehet az Ön beavatkozására.



### GRILLEZÉS\*

Ezzel a funkcióval sokféle ételt lehet optimálisan grillezni, azok vastagságától függően. Amikor az edény eléri az étel hozzáadásához megfelelő hőmérsékletet, hangjelzés hallható. A főzőlap grillezés közben állandó szinten tartja a hőmérsékletet. Amint a felhasználó jóváhagyja az étel hozzáadását, megkezdődik a grillezés.

Javasoljuk, hogy a hevítési fázisban készítse elő az ételt, és amint meghallja a hangjelzést, azonnal tegye az ételt a serpenyőbe.

Az optimális eredmény érdekében használjon szobahőmérsékletű edényeket és olajat.

Ha nem az erre a célra készült sütőrácsot használja, a grillezés funkció első használatakor legyen elővigyázatos, hiszen a grillserpenyő aljának minősége befolyásolhatja a hevítési időt. A túl vékony aljú edények nagyon gyorsan melegszenek fel.



### MOKA\*

Ezzel a funkcióval tűzhelyen használható kávéfőzőket lehet automatikusan melegíteni. A menüből a megfelelő funkciót kiválasztva lehet a melegítést beindítani. Egy hangjelzés hallható, amikor a kávé elkészült. A funkció automatikusan kikapcsol, hogy megelőzze a kávé kiforrccsenését. Az első használatnál ellenőrizze, hogy az itt leírt feltételeknek megfelel-e a kávéfőző. Az optimális eredmény érdekében használjon szobahőmérsékletű kávéfőzőt és vizet.

\* Ezekhez a funkciókhoz javasoljuk az alábbi megfelelő tartozékok használatát:

- forraláshoz: WMF SKU: 07.7524.6380
- serpenyőben sütéshez: WMF SKU: 05.7528.4021
- grillezéshez: WMF SKU: 05.7650.4291
- eszpresszó kávé főzéshez: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Vegye figyelembe: A főzőlap csak akkor működik optimálisan, ha a melegítési fázis első percében az edényt nem mozdítják el.

### CHEF CONTROL

Ez a funkció a főzőlapot négy, egy időben működő zónára osztja, melyek az előre megadott teljesítménybeállításoknak megfelelően működnek. Így Ön az edényeket egyik területről a másikra áthúzva más-más hőmérsékleten folytathatja a főzést.

#### A Chef Control funkció aktiválásához:

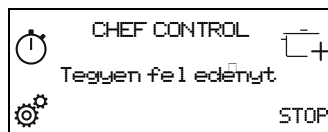
1. Tegyen egy edényt a főzőlapra.
2. Nyomja meg a "6<sup>th</sup> Sense" gombot.
3. A funkciókezelő kijelzőn válassza ki a "Chef Control" funkciót, majd hagyja jóvá.



4. A bal oldali kijelzőn megjelenik a négy zóna és a hozzájuk tartozó teljesítményszintek (alacsony, közepes, magas).

5. Ha több edénnyel szeretne dolgozni, használja a "Adjon hozzá edényt" parancsot [+].

6. A funkciót a "STOP" gombbal lehet kikapcsolni.



#### A főzőzónák teljesítményszintjének módosításához:

1. Válasszon ki egy zónát.
2. Az ujját a csúszkán mozgatva állítsa be a kívánt teljesítményszintet. Ez még 30 másodpercig látható marad a kijelzőn.
3. Ezután az adott teljesítményszintnek megfelelő betűjel (alacsony, közepes, magas) lesz ismét látható.

Vegye figyelembe: A módosított beállítások egészen addig megőrződnek, amíg Ön át nem állítja vagy nem törli azokat.

### FLEXIFULL (BÁRHOVÁ HELYEZHETŐ FŐZŐEDÉNY)

Ezzel a funkcióval a főzőlap teljes felülete egyetlen összefüggő főzőzónaként használható.

#### A funkció aktiválásához:

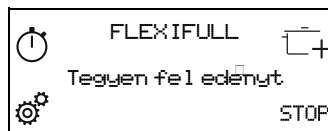
1. Tegyen egy edényt a főzőlapra.
2. Nyomja meg a "6<sup>th</sup> Sense" gombot.
3. A funkciókezelő kijelzőn válassza ki a "Flexifull" (Bárhová helyezhető főzőedény) funkciót, majd hagyja jóvá.



4. A csúszkán állítsa be a kívánt teljesítményszintet. A megadott teljesítményszint a bal oldali kijelzőn látható.

5. Ha több edénnyel szeretne dolgozni, használja a "Adjon hozzá edényt" parancsot [+].

6. A funkciót a "STOP" gombbal lehet kikapcsolni.



## JELZŐFÉNYEK

### **H** MARADÉKHŐ JELZŐFÉNYE

A főzőzóna-választó kijelzőn megjelenő "H" azt jelzi, hogy a mezőnek megfelelő zóna még mindig forró. Amint a zóna lehűl, a kijelzőről eltűnik a "H" jelzés.

## FŐZÉSI TÁBLÁZAT

TELJESÍTMÉNYFOKOZAT		FŐZÉSI MÓD	JAVASOLT HASZNÁLAT Főzési tapasztalatok és szokások alapján
Legmagasabb hőmérséklet beállítása	P	Gyors melegítés	Ideális gyors forraláshoz (víz) vagy más főzőlevek gyors felfőzéséhez.
	14 - 18	Sütés, forralás	Ideális pirításhoz, sütés megkezdéséhez, mélyhűtött termékek sütéséhez és folyadékok gyors felforralásához.
		Pirítás, vajon párolás, forralás, grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos forraláshoz, főzéshez és grillezéshez.
	10 - 14	Pirítás, főzés, párolás, vajon párolás, grillezés	Ideális vajon pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez, grillezéshez és tartozékok előmelegítéséhez.
		Főzés, párolás, vajon párolás, grillezés, krémesre főzés	Ideális pároláshoz, folyamatos gyöngyöztetéshez, főzéshez és (lassú) grillezéshez.
	5 - 9	Főzés, gyöngyöztetés, sűrítés, krémesre főzés	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékokkal (pl. víz, bor, húslé, tej), és tészta elkeveréséhez.
			Ideális hosszan tartó főzéshez (1 liter mennyiség alatt: rizs, szószok, sülték, halak) folyadékokkal (pl. vízzel, borral, húslével, tejjel).
	1 - 4	Olvasztás, kiolvasztás	Ideális vaj lágyításához, csokoládé óvatos olvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához.
		Melegen tartás, rizottó krémesre főzése	Ideális az éppen elkészült kis mennyiségű ételek melegen tartásához, tálalóedények melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez
Nulla teljesítmény	Off	-	A főzőlap készenléti állapotban vagy kikapcsolva (a főzés után maradékhő még előfordulhat; ezt a "H" felirat jelzi).

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT!

- Ne használjon göznyomással működő tisztítókészülékeket.
- A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradékhő jelzőfénye ("H") pedig nem világít a kijelzőn.

### Fontos:

- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, mert ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Minden használat után (lehűlt állapotban) tisztítsa meg a főzőlapot, eltávolítva róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- Egy nem kellőképpen tiszta felület csökkentheti a kezelőfelület gombjainak érzékenységét.
- Kizárólag akkor használjon kaparókést, ha a szennyeződések ráragadtak a főzőlapra. Kövesse a kaparóké gyártójának utasításait, és ügyeljen rá, hogy ne karcolja meg az üvegfelületet.
- A cukor, valamint a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat haladéktalanul el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha kendőt, nedvszívó papírtörölt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szolgáló tisztítóeszközt (tartsa be a gyártó utasításait).

- Ha folyadék fröccsen a főzőzónákra, az edények elmozdulhatnak vagy remeghetnek.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

Az üvegen az iXelium™ logó azt jelenti, hogy a főzőlapot iXelium™ technológiával kezelték. Ez egy egyedülálló Whirlpool bevonat, amely tökéletesen takarítható felületet eredményez, és főzőlap tovább csillogó marad.

### Az iXelium™ főzőlapok tisztítását a következőképpen végezze:

- Használjon puha rongyot (mikroszálas a legjobb), nedvesítse be vízzel vagy üveg tisztítószerrel.
- A legjobb eredményt úgy érheti el, ha a nedves rongyot néhány percig rajtahagyja a főzőlapon.

## A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

- Ellenőrizze, hogy nem voltak-e áramkimaradások.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.

Vegye figyelembe: A víz- és az edényekből származó folyadékcsseppek, illetve a vezérlógombokhoz érő tárgyak véletlenül be- vagy kikapcsolhatják a vezérlőpanel zárolását.

Hibakód	Leírás	Elképzelhető okok	Megoldás
C81, C82	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F02, F04	A főzőlap csatlakoztatása nem a helyes feszültségen történt.	Az érzékelő szerint a feszültség eltér a csatlakozási feszültségtől.	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és ellenőrizze a csatlakoztatást.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Válassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		

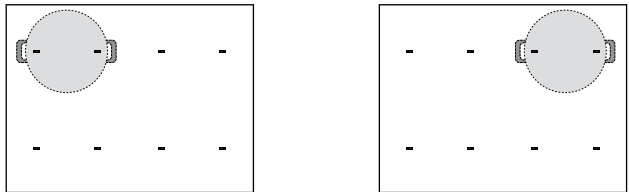
## MŰKÖDÉSI ZAJOK

A főzőlap bizonyos zajokat adhat ki normális működés közben. Az edényérzékelési fázisban a főzőlap kattoghat, míg főzés közben sziszegő vagy recsegő zajokat adhat ki. Ezek a zajok valójában az edényektől származnak, és azok aljának különböző kialakításától

függően változhatnak (például akkor hallhatók, ha az adott edény alja többretegű vagy szokatlan alakú). Ezek a zajok a főzőedények kiképzése vagy a bennük levő étel mennyisége szerint változnak, tehát semmiféle hibára nem utalnak.

## ELLENŐRZÖTT FŐZÉS

Az alábbi táblázat kifejezetten abból a célból készült, hogy a terméket bevizsgáló hatóságok ennek alapján tesztelhesék termékeinket.

Ellenőrzött főzés	Ellenőrzött főzési pozíciók
Hőelosztás, „Palacsinta” az EN 60350-2 §7.3 alapján tesztelve	
Hőteljesítmény, „Sült burgonya” az EN 60350-2 §7.4 alapján tesztelve	
Olvasztás és melegen tartás, „csokoládé”	
Gyöngyöztetés, „rizspuding”	

ECO-DESIGN: Az Eco-design tesztet az előírásoknak megfelelően úgy végeztük el, hogy a főzőlap összes főzőzónáját egyetlen területként használtuk, illetve a Flexi Full funkciót használtuk.

# VEVŐSZOLGÁLAT

## MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNÁ:

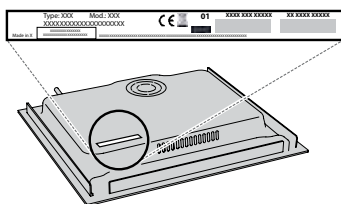
1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a **HIBAE LHÁRÍTÁS** részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

## HA A FENTI LÉPÉSEK ELVÉGZÉSE UTÁN A HIBA TOVÁBBRA IS FENNÁLL, LÉPJEN KAPCSOLATBA A HELYI VEVŐSZOLGÁLATTAL.

Ha segítségre van szüksége, hívja a garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon ([www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)) megadott utasításokat.

Ha a vevőszolgálathoz fordul, minden esetben meg kell adnia a következő adatokat:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;



- sorozatszám (az SN szó utáni szám a készülék alatt található adattáblán). A sorozatszámot a dokumentáció is megadja;



Mod. **XXX XXX**

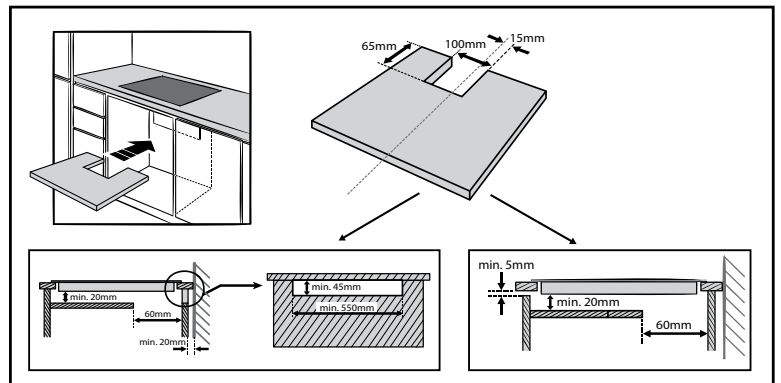
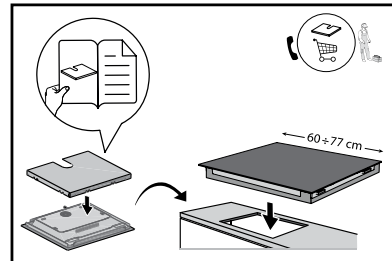
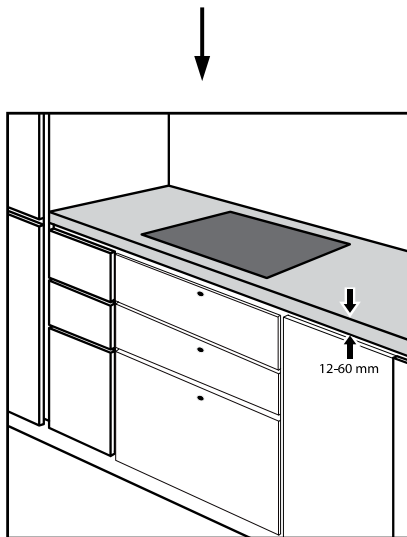
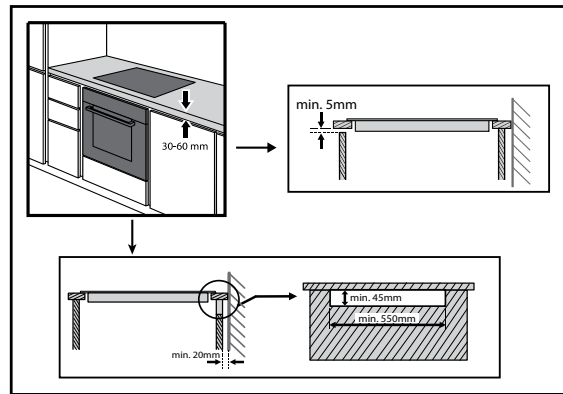
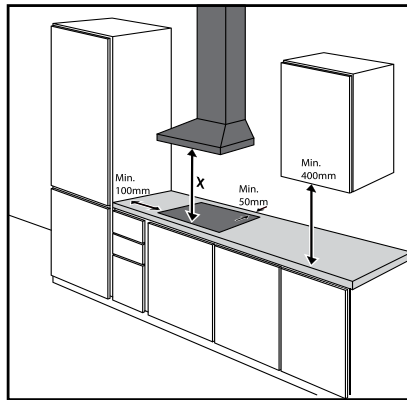
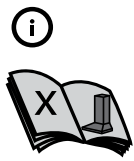
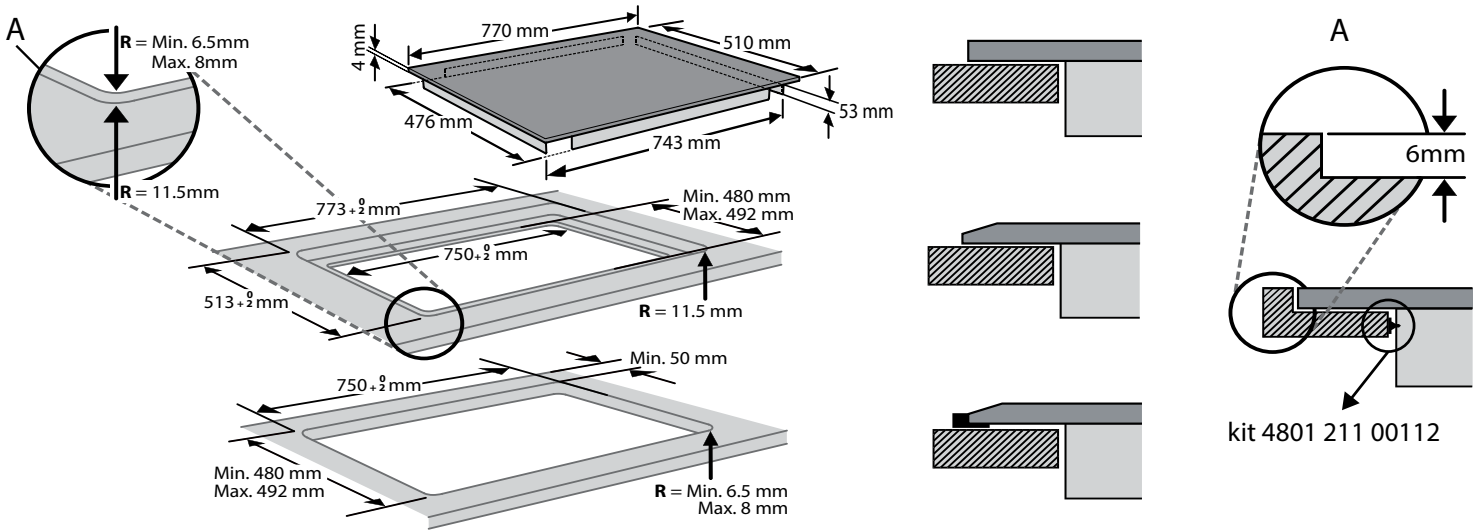
Ind.C. **XXXX XXXX XXXX**

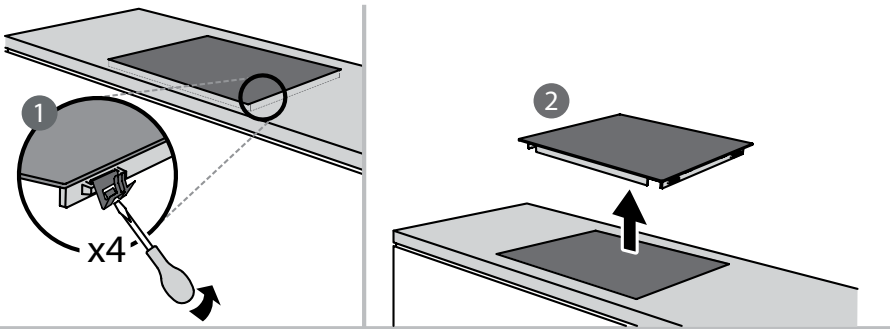
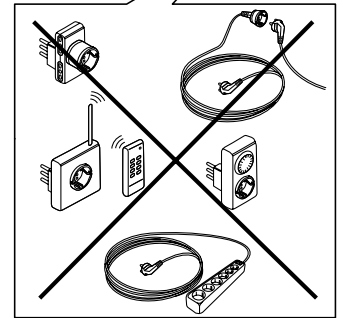
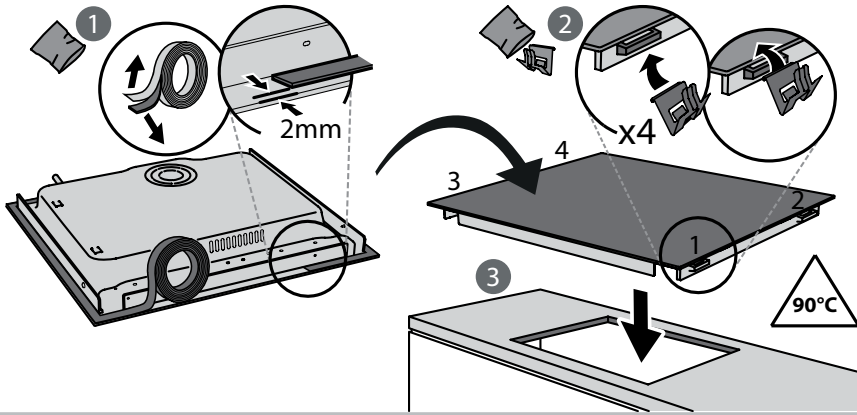
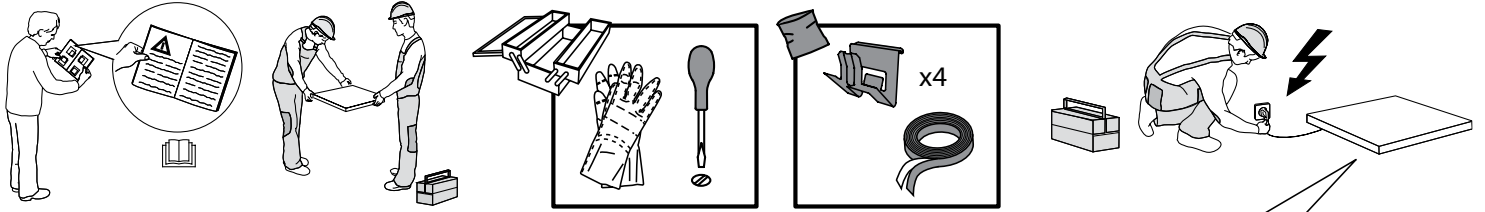
Prod.N. **86999XXXXXXX** S.N. **XXXX XXXX XXXX**

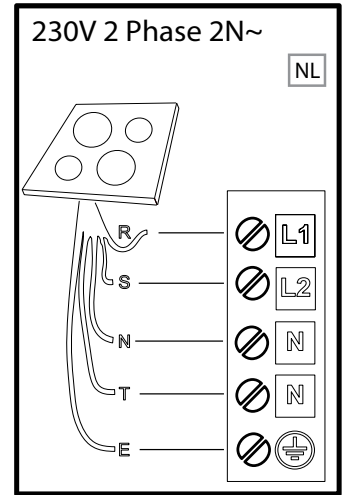
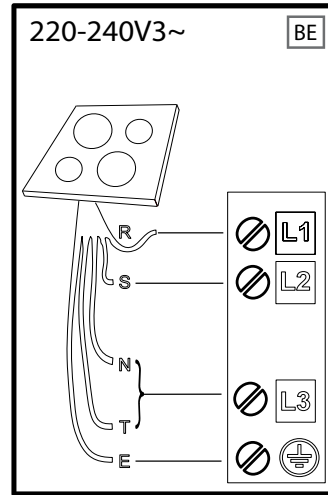
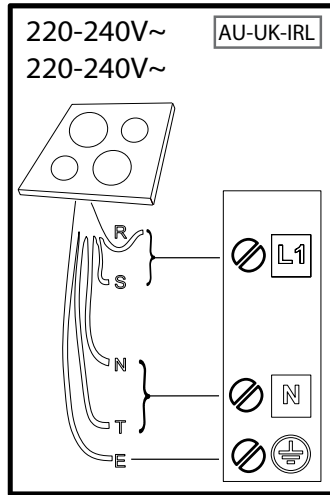
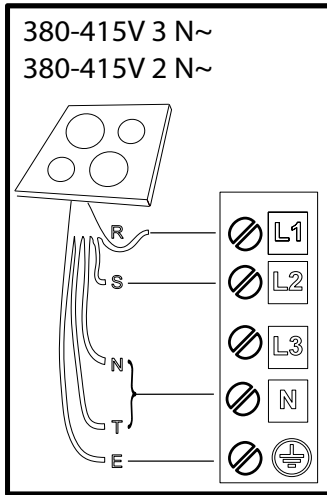
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

Ha bármilyen javításra van szükség, kérjük, hogy a hivatalos vevőszolgálathoz forduljon (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

Süllyesztett beépítés esetén hívja a vevőszolgálathoz, és igényeljen egy 4801 211 00112 számú, beépítéshez szükséges csavarkészletet!







**R**

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru  
черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort  
siyah-dubh

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin  
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna  
brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)  
mélvna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)  
синьо (сиво)-плава (сива)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)  
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)  
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)



**= E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline  
dzeltens/zař-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde  
жълто/зелено-жудо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn  
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä  
gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

**N**

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélvna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо  
плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm



400011441685