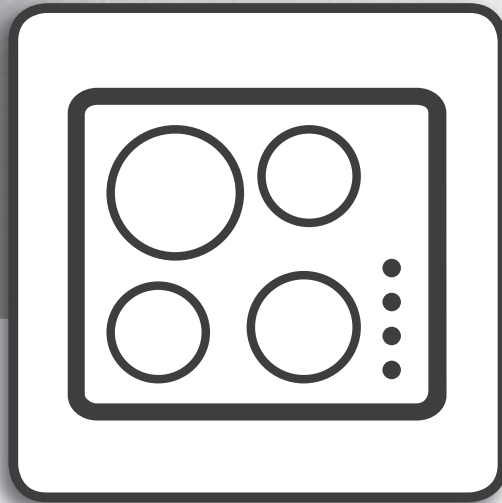


Whirlpool



Használati útmutató



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 oldalon.

TÁRGYMUTATÓ

EGÉSZSÉGVÉDELMI ÉS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ	3
Biztonsági utasítások.....	3
HASZNÁLATI ÉS KEZELÉSI ÚTMUTATÓ.....	5
Termékleírás.....	5
Kezelőpanel	5
Tartozékok.....	6
A készülék használata	6
Első használat.....	6
Napi használat.....	6
Funkciók.....	7
Speciális funkciók.....	8
Jelzőfények	9
Főzési táblázat.....	9
Karbantartás és tisztítás	9
A problémák megoldása	10
Működési zajok.....	10
Ellenőrzött főzés.....	10
Vevőszolgálat	11
ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ.....	12

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 játsszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

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

⚠ **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.

RENDELTETTÉSSZERŰ 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 tisztítószerkeket 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. Leselejtezésekor 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 vállalathoz 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.

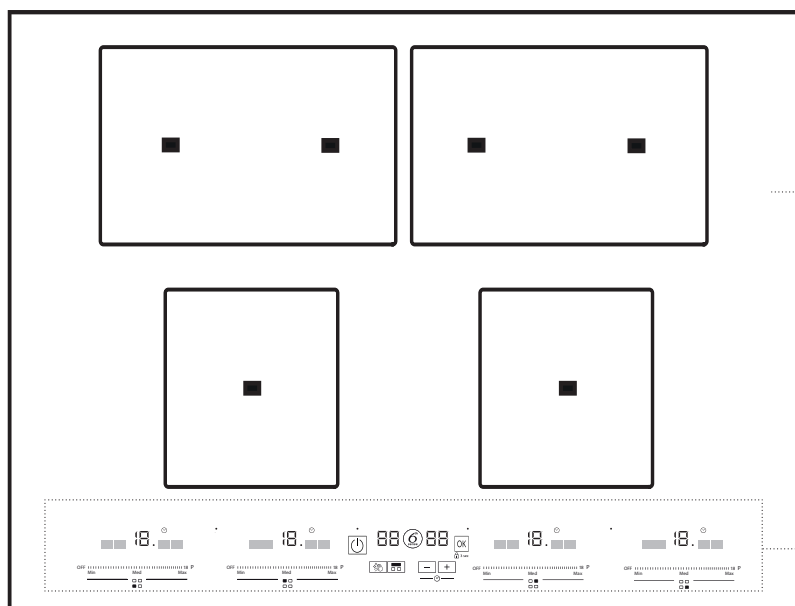
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

MEGJEGYZÉS

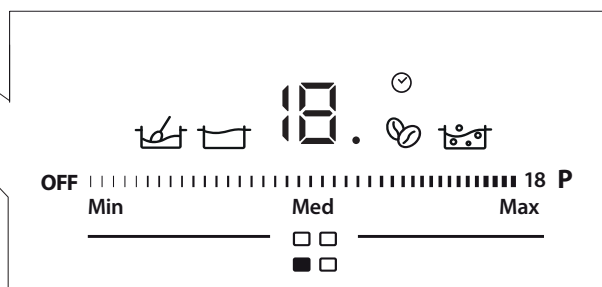
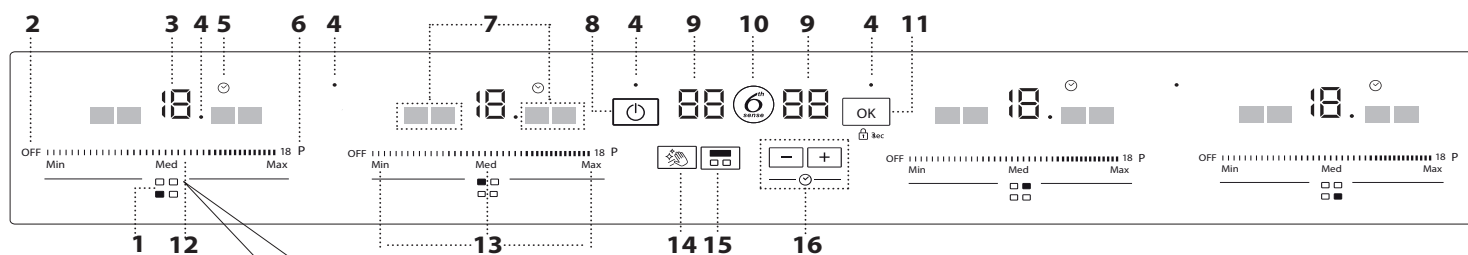
A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló jellegű egészségügyi készülékkel élők legyenek óvatosak a bekapcsolt indukciós főzőlap közelében. Az elektromágneses mező befolyásolhatja a szívritmus-szabályozó vagy hasonló jellegű egészségügyi készülék működését. Kérje ki orvosa vagy a főzőlap gyártója vagy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

TERMÉKLEÍRÁS



- 1. Főzőlap
- 2. Kezelőpanel

KEZELŐPANEL



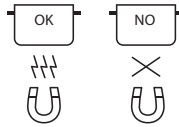
- 1. Főzőzóna azonosítása
- 2. Főzőzóna kikapcsológombja
- 3. Kiválasztott főzési teljesítmény
- 4. Jelzőfény - a funkció aktív
- 5. Időzítő kijelzője
- 6. Gyors melegítés gomb

- 7. Speciális funkciók kijelzői
- 8. Be/Ki gomb
- 9. Idő / funkciók kijelzője
- 10. 6th Sense gomb (speciális funkciók)
- 11. OK/ Gombzár gomb - 3 másodperc
- 12. Csúszka

- 13. Beállító és módosító gombok
- 14. Szünet gomb
- 15. Vízszintes rugalmas zóna gomb
- 16. Időzítő

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

1 pozíciójelet fed le	2 pozíciójelet fed le	3 pozíciójelet fed le	4 vízszintes pozíciójelet fed le
10 cm	22 cm	halsütő/ grillserpenyő	halsütő/ grillserpenyő

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

ELSŐ HASZNÁLAT

TELJESÍTMÉNYSZABÁLYZÁS

A „Teljesítményszabályzás” funkció segítségével megadhatja a főzőlap maximális teljesítményét, az ön igényeinek vagy a hálózati áramforrásnak megfelelően. A maximális teljesítmény beállítását követően a főzőlap automatikusan elosztja az energiát a különböző főzőzónák között, és amikor a beállított korlátot eléri, hangjelzés hallható. Ezt a beállítást bármikor elvégezheti. A beállítás egészen addig megőrződik, amíg ön át nem állítja. A vásárláskor a főzőlap a maximális teljesítményre van beállítva (nL). A készülék maximális teljesítménye (nL) a főzőlap alján található azonosító lapra van nyomtatva.

A főzőlap teljesítményének beállításához:

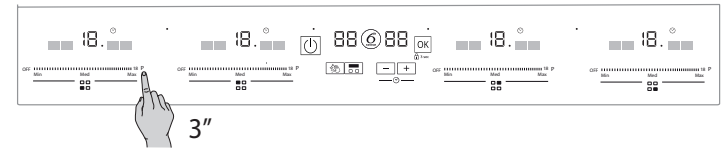
- A készülék hálózatra csatlakoztatását követő 60 másodpercen belül lehet átállítani a főzőlap teljesítményét.
- Tartsa lenyomva a gombot legalább 3 másodpercig. A kijelzőn megjelenik az üzenet.
- A gombot megnyomva jelenítse meg a legutóbb beállított teljesítményfokozatot.
- A és gombokkal válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot. A következő fokozatok választhatók: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Nyomja meg a gombot a jóváhagyáshoz.

A főzőlap memóriája megőrzi a kiválasztott teljesítményfokozatot még akkor is, ha megszakad a készülék áramellátása. A teljesítményfokozat módosításához húzza ki a készüléket a hálózatról legalább 60 másodpercig, dugja vissza, majd ismétlje meg a fenti lépéseket.

Ha a beállítási folyamat során hiba történik, megjelenik a üzenet, és sípoló hang hallható. Ilyen esetben ismétlje meg a műveletet. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.

A HANGJELZÉS BE- VAGY KIKAPCSOLÁSA

- A hangjelzés aktiválásához vagy kikapcsolásához:
- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózatra;
 - Várja meg, amíg a bekapcsolási folyamat lezajlik;
 - Tartsa nyomva a bal szélső csúszkán található gombot 3 másodpercig. Minden beállított riasztás aktív marad.



NAPI HASZNÁLAT

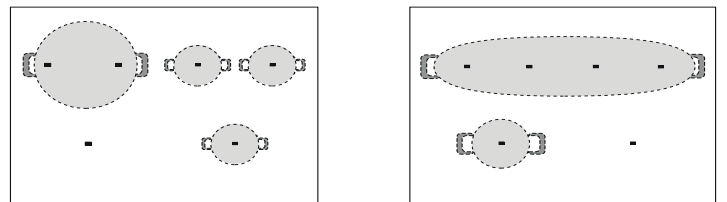


A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

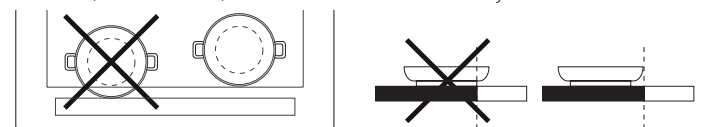
A főzőlap bekapcsolásához tartsa nyomva a bekapcsoló gombot kb. 1 másodpercig, amíg a főzőzónák kijelzője világítani nem kezd. A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg ismét a bekapcsoló gombot, és az összes főzőzóna deaktiválódik. Ha legalább 10 másodpercig semmilyen funkciót nem választ ki, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ha használat közben kapcsolja ki a főzőlapot, a zónák azonnal kikapcsolnak, és a maradék hőre figyelmeztető „H” jelzés addig világít, amíg a zónák ki nem hűlnek.

ELHELYEZÉS

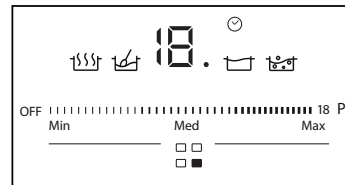
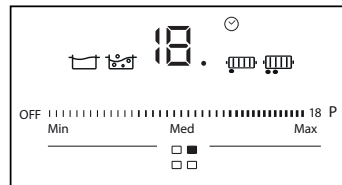
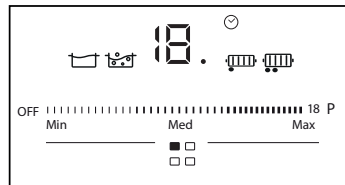
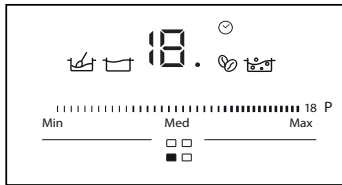
- A kívánt főzőzónát a csúszkák alján látható ikonok segítségével találhatja meg, amelyek az adott csúszkához tartozó főzőzónát jelzik.
- Helyezzen egy edényt a kívánt zónára, és ügyeljen arra, hogy az a főzőlap felszínén található pozíciójelek közül legalább egyre ráfedjen.
- A főzőedényekkel ne takarja le a kezelőpanel ikonjait.



Vegye figyelembe: 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.



SPECIÁLIS FUNKCIÓK



6th SENSE

A 6th Sense gombbal elérhetők a speciális funkciók.

1. Helyezze a főzőlapra az edényt, kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki a kívánt főzőzónát a csúszka megérintésével.
2. Nyomja meg a „6th Sense” gombot. A zóna kijelzőjén megjelenik az „A” (automata) üzenet.
3. Az adott főzőzónához tartozó első speciális funkció jelzőfénye világítani kezd.
4. A 6th Sense gombot megnyomásával válassza ki a kívánt speciális funkciót.
5. A kiválasztott funkció a **OK** gomb megnyomására aktiválódik.

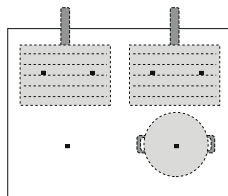
Az aktiválást követően minden speciális funkciónál a beállítások és módosítások segítségével megadható az optimális főzési fokozat (MIN-MED-MAX).



A funkciók alapértelmezés szerint először a közepes (MED) beállítást javasolják.

Használat közben, ha a főzési folyamat indokolja, lehetőség van magasabb/alacsonyabb fokozatra lépni a hatékonyság optimalizálása érdekében (pl. vízforralási fokozat).

FONTOS: Lehetőleg az alábbi ábrának megfelelően helyezze el a főzőedényeket a felületen. Az ábrán jól látható, hogyan kell úgy elhelyezni az edényeket, hogy azok az üvegfelületen látható pozíciójeleket lefedjék. (Az ábrán látható elrendezés természetesen csak egy példa; az edényeket és tartozékokat más zónákon is el lehet helyezni).



MELEGEN TARTÁS

Ezzel a funkcióval az ételt ideális hőmérsékleten lehet tartani, általában a főzés befejezése után, vagy amikor nagyon lassú főzéssel próbálunk folyadékokat besűríteni úgy, hogy az ne égjenek oda.

Ezzel a módszerrel az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.

A főzőedények minősége és típusa befolyásolhatja a főzés eredményét és időtartamát.

LASSÚ FŐZÉS

Ez a funkció képes fenntartani az étel gyöngyöztetéséhez ideális hőmérsékletet, így hosszú ideig főzheti az ételt az odaégetés veszélye nélkül. Ezzel a módszerrel az étel minősége nem romlik, és az étel nem ragad oda az edény falához.

Azok elhelyezéséhez hasonlóan, az edények minősége és típusa is befolyásolhatja a főzés eredményét és időtartamát (mindig az aktív főzőzóna közepére tegye az edényt).

FORRALÁS*

Ez a funkció hatékonyan felforralja a vizet, majd hangjelzést ad, amikor a víz felforr. A funkció indításához helyezzen egy edényt a zónára. Az edénybe legalább fél liter vizet tegyen. A hangjelzés után sózza meg a vizet, ha szükséges.

A rendszer lassú forrásban tartja a vizet, megelőzve a kifröccsenést és a felesleges energiaveszteséget.

A funkció során hangjelzés hallható, ha az edény kiürül, vagy ha a víz elpárolgott.

Lehetőleg használja az erre szolgáló tartozékot a főzőlap hátsó részén.

MOKA*

A tűzhelyen használatos kávéfőzők számára ideális funkció, hiszen ezzel gyorsan és kifröccsenés nélkül készíthető el a kávé. A rendszer a teljes folyamatot felügyeli, és a kész italt egészen addig melegen tartja, amíg a funkciót ki nem kapcsolják.

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.

GRILL*

• Ideális grillező funkció. Kétféle grill funkció közül választhat (1 vagy 2 pont) a kívánt sütési teljesítmény szerint.

• Vastag szeletekhez (>1 cm) javasoljuk a mérsékeltbebb beállítást (1 pont), amellyel az étel lassabban sül.

A vékonyabb szeleteket érdemes magasabb beállítást használva (2 pont) sütni.

Amikor az étel ráhelyezéséhez megfelelő hőmérsékletet elérte a grill, bekapcsol a **OK** gomb, és hangjelzés hallható. A főzőlap stabilizálja, és folyamatosan fenntartja az elért hőmérsékletet.

A **OK** gombot megnyomva a speciális funkció befejeződik, és megkezdődhet a sütési fázis, tehát ön beleteheti az ételt a serpenyőbe. Javasoljuk, hogy a grill hevítése alatt készítse elő az ételt, hogy azonnal megkezdhesse a sütést, amikor az OK kigyullad.


* Ezekhez a funkciókhoz javasoljuk az alábbi megfelelő tartozékok használatát:

- forraláshoz: *WMF SKU: 07.7524.6380*
- grillezéshez: *WMF SKU: 05.7650.4291*
- Moka: *MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE*

JELZŐFÉNYEK

MARADÉKHŐ

A kijelzőn látható „H” azt jelzi, hogy a főzőzóna még meleg. Ha a főzőzóna kihűlt, a jelzőfény kialszik.

kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű: . Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.



IDŐZÍTŐ KIJELEZŐJE

Ez a jelzőfény mutatja, ha ön az adott főzőzónához időzítést állított be.

HELYTELENÜL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

Ezek az ikonok akkor jelennek meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyezte el a

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.
- 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 papírtörülőt 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 üvegtisztítószerezrel.
- 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 folyadékcseppek, illetve a vezérlőgombokhoz 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.	Válassa le a készüléket az elektromos hálózatról, és ellenőrizze a csatlakoztatást.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Válassa 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.		

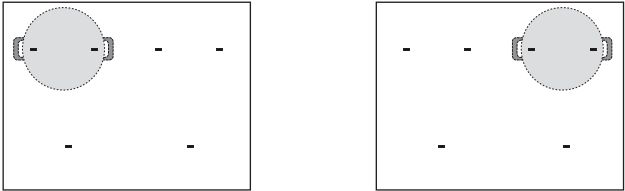
MŰKÖDÉSI ZAJOK

Az indukciós főzőlapok füttyülő vagy recsegő hangokat adnak ki a normál működés során. Ezek a zajok valójában a főzőedényektől erednek, és azok aljának kiképzése okozza őket (ha például az edény alja többretegű, vagy szabálytalan alakú).

Ezek a zajok változóak lehetnek, és az edények aljának 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:

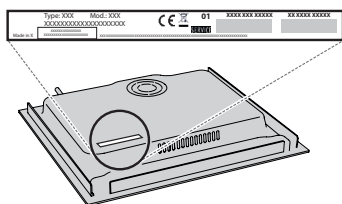
1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a **HIBAELHÁRÍTÁS** részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

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) 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;



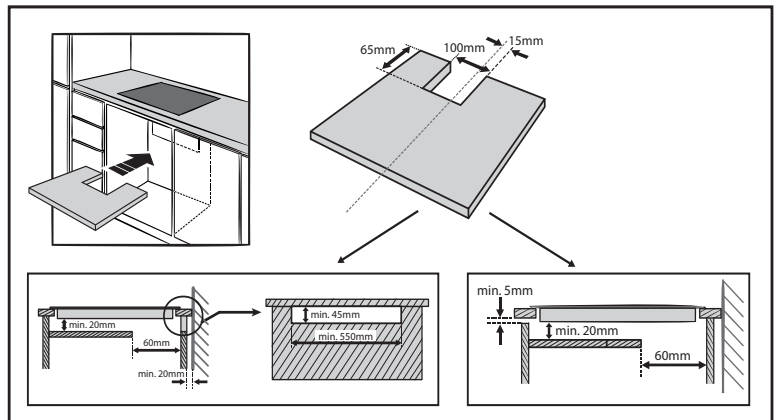
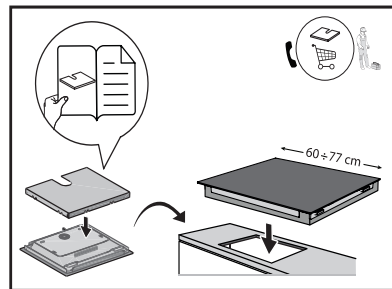
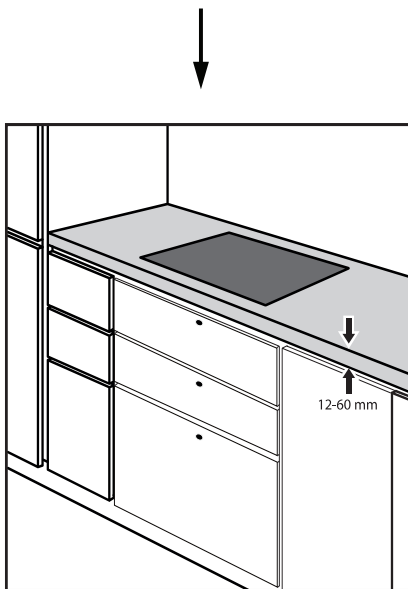
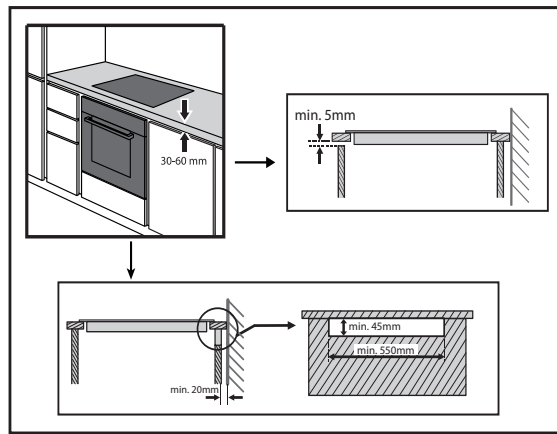
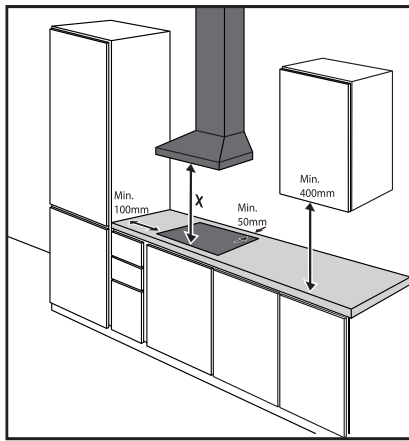
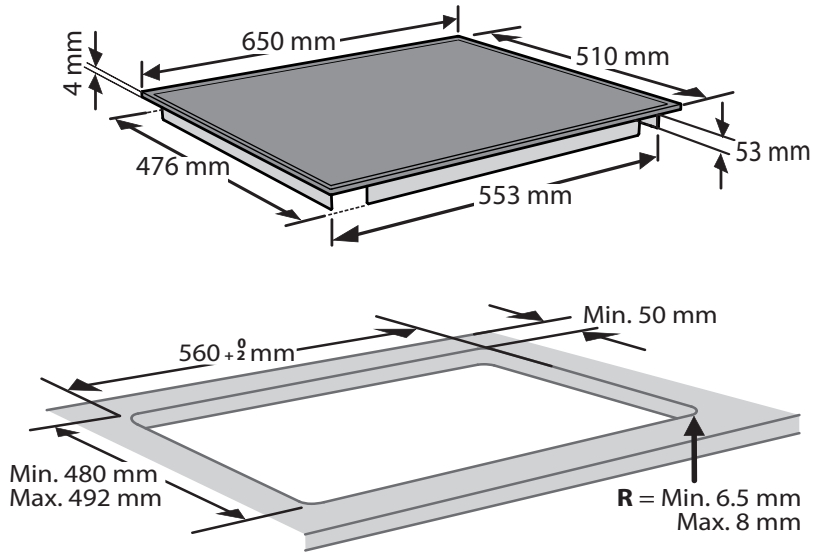
Mod. **XXX XXX**

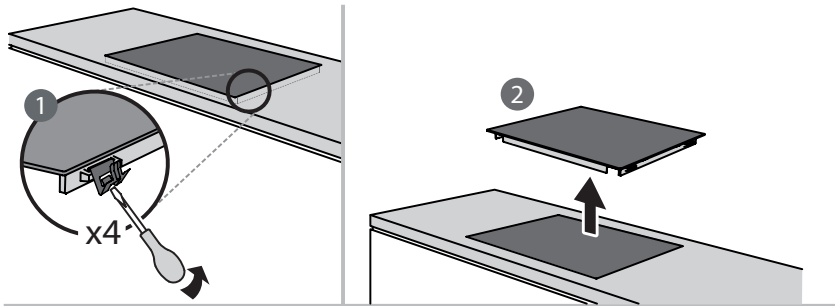
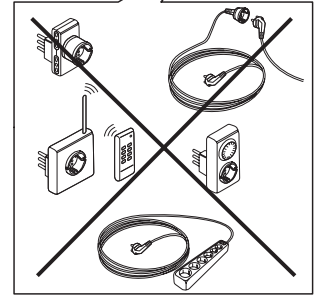
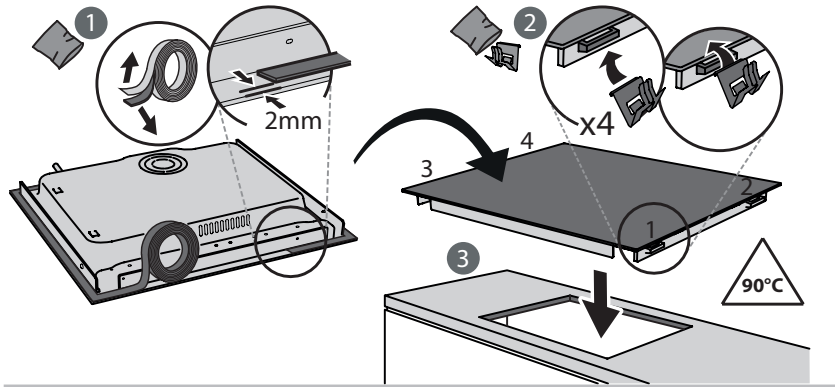
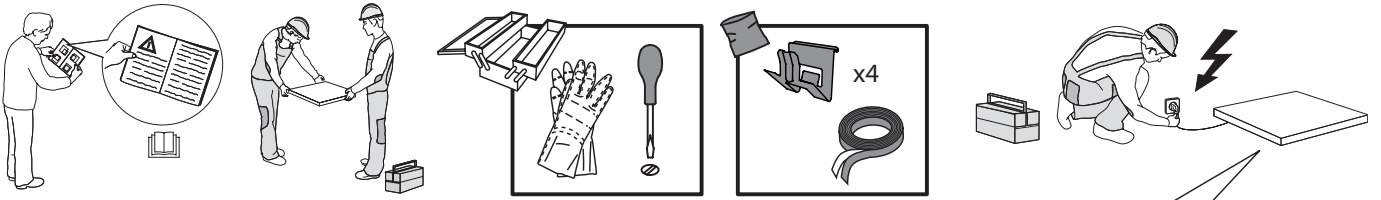
Ind.C. **XXXX XXXX XXXX**

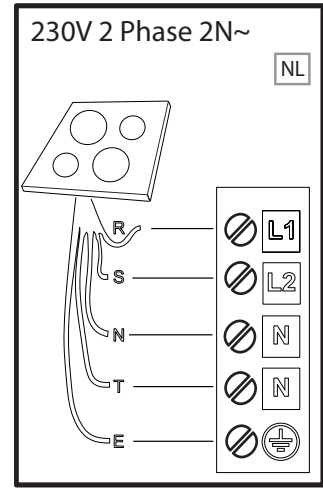
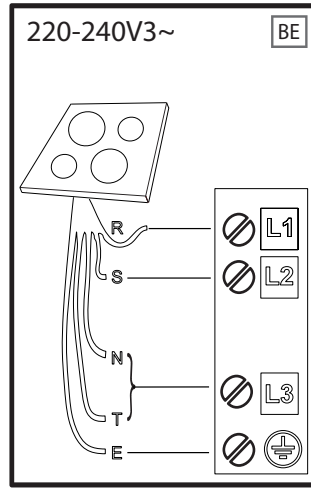
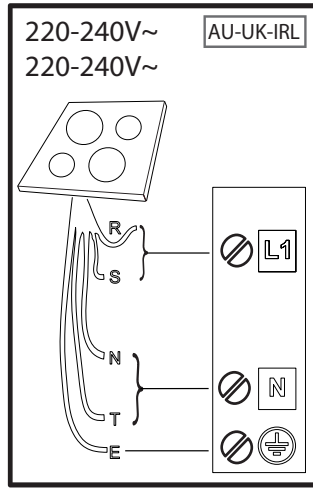
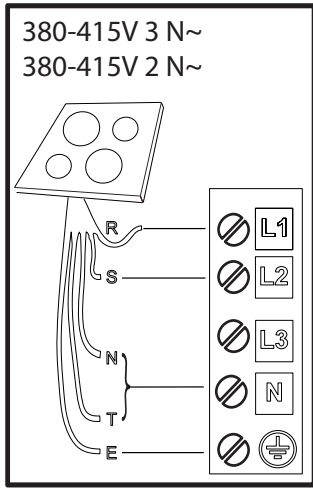
Prod.N. **86999XXXXXX** S.N. **XXXX XXXX XXXX**

- 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).







R

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

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-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)-синий (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-журо/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-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm



400011502978