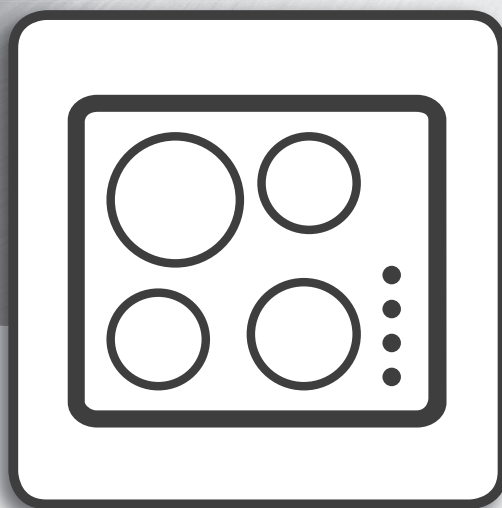


Whirlpool



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
Speciális funkciók	8
Jelzőfények	10
Főzési táblázat	10
Karbantartás és tisztítás	10
A problémák megoldása	11
Működési zajok	11
Ellenőrzött főzés	11
Vevőszolgálat	12
ÜZEMBE HELYEZÉSI ÚTMUTATÓ	13

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.

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ 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.

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

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 vevőszolgálatnál. 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.

⚠ 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 tisztítószerket 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 vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik.

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.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI 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 főzőlapnál kisebb edénnyel energiát pazarol.

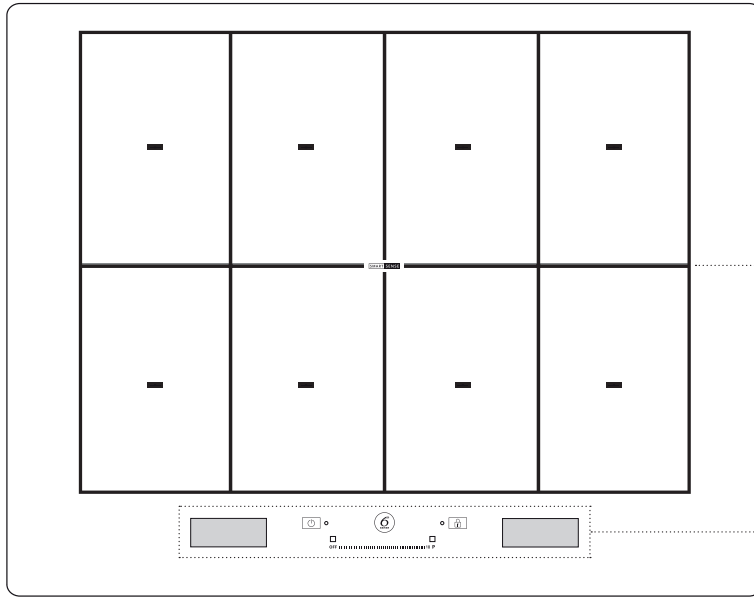
A főzés során fedje le az edényeket és serpenyőket szorosan illeszkedő fedővel, és minél kevesebb vizet használjon. A fedő nélküli főzés nagymértékben növeli az energiafogyasztást.

Csak lapos fenekű edényeket és serpenyőket használjon.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

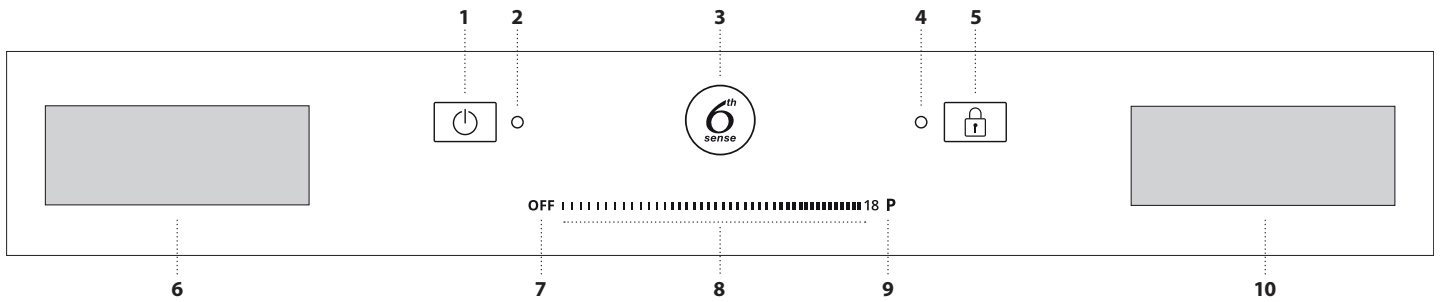
Ez a készülék megfelel a 66/2014/EU rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

TERMÉKLEÍRÁS



1. Főzőlap
2. Kezelőpanel

KEZELŐPANEL



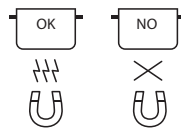
1. Be/Ki gomb
2. Jelzőfény - főzőlap bekapcsolva
3. „6th Sense” gomb (speciális funkciók)

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)	24 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 10 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

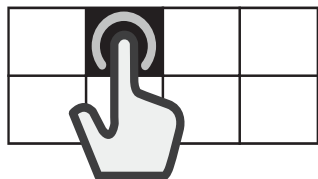
A főzőlap kikapcsol, ha bármely gombot 10 másodpercnél hosszabban lenyomja.

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.

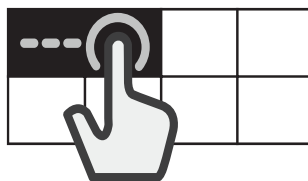


RUGALMAS ZÓNA KIJELÖLÉSE

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 „Tegyen fel edényt” paranccsal a jobb oldali kijelzőn.



SPECIÁLIS FUNKCIÓK



6th SENSE

A „6th Sense” gombbal érhető el a speciális funkciók:

- Programozott főzés
- Chef Control
- 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 $\checkmark$ gombbal jelölheti ki a kívánt funkciót, majd a kettős nyilal $\ll$ térhet vissza az előző menübe.

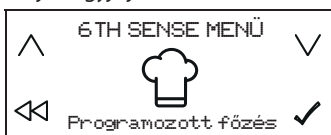
PROGRAMOZOTT FŐZÉS

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:

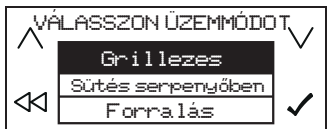
1. Nyomja meg a „6th Sense” gombot.
2. A funkciókezelő kijelzőn válassza ki a „Programozott főzés” menüpontot, majd hagyja jóvá.



3. Válasszon ételkategóriát, majd hagyja jóvá.



4. Válasszon főzési módot, majd hagyja jóvá.



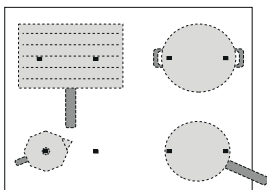
5. Válasszon főzési feltételeket, majd hagyja jóvá.



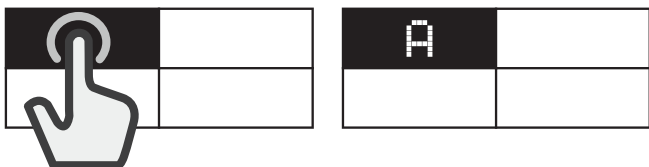
6. Ekkor négy főzőzóna válik elérhetővé. Helyezze fel az edényt úgy, hogy az legalább két pozíciójelet lefedjen a főzőlap felszínén.

Az „Eszpresszó” 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 teljesítményszint bármikor módosítható a + / - gombokkal.
10. A főzés befejeztével 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” funkciót 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 „6th 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
	Húsok	Grillezés, serpenyőben sütés, forralás
	Hal	Grillezés, serpenyőben sütés, forralás
	Zöldségek	Grillezés, serpenyőben sütés, forralás
	Mártások, szaftok, levesek	Mártások (paradicsom, krémlevesek, besamelmártás) Levesek (sűrítés, előmelegítés nélkül)
	Édességek	Tejsodó, panna cotta, olvasztott csokoládé, palacsinta
	Tojás	Tükörtójas, omlett, főzés (főtt tojás, lágy tojás), frittata, rántotta
	Sajt	Grillezés, serpenyőben sütés, fondü
	Rizs és tészta	Forralás, serpenyőben sütés, rizottó, rizspuding
	Italok	Gyöngyöztetés (tej), víz (forralás, gyöngyöztetés), eszpresszó
	Egyéni	Forralás, grillezés, serpenyőben sütés, gyöngyöztetés, 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.

GYÖNGYÖZTETÉS

Lassú tűzön vagy lassú besűrítéssel 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 kifröccsenését 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 teljesítmény forralás közben is folyamatosan szabályozható a jobb oldali kijelzőn található + / - gombokkal.

A söt csak a figyelmeztető hangjelzés után tegye bele a vízbe!

SÜTÉS SERPENYŐBEN*

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.

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

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 olajakat 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.

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

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 kifröccsenését. 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

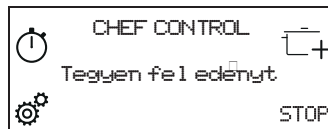
Ez a funkció a főzőlapot négy, egy időben működő zónára osztja, melyek az előre megadott teljesítménybeállításoknak megfelelően működnek. Így Ön az edényeket egyik területről a másikra áthúzva más-más hőmérsékleten folytathatja a főzést.

A Chef Control funkció aktiválásához:

1. Tegyen egy edényt a főzőlapra.
2. Nyomja meg a „6th 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 „Tegyen fel edényt” parancsot $\square +$.
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 másodperig 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.

BÁRHOVÁ HELYEZHETŐ FŐZŐEDÉNY

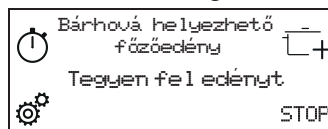
Ezzel a funkcióval a főzőlap teljes felülete egyetlen összefüggő főzőzónaként használható.

A funkció aktiválásához:

1. Tegyen egy edényt a főzőlapra.
2. Nyomja meg a „6th 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 „Tegyen fel edényt” parancsot $\square +$.
6. A funkciót a „STOP” gombbal lehet kikapcsolni.



JELZŐFÉNYEK



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.
- 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 (mikroszál as legjobb), nedvesítse be vízzel vagy üvegtisztítószerszel.
- 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.		

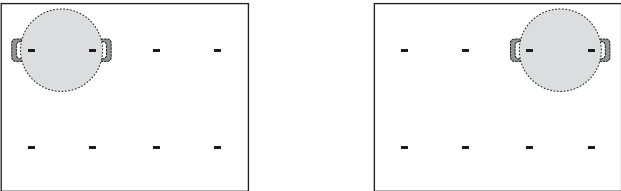
MŰKÖDÉSI ZAJOK

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 többbétegű 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 tesztelhessék 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.

- a szervizszámot (az adattáblán a „Service” szó után látható). A szervizszám a garancialevélen is fel van tüntetve;

SERVICE 0000 000 00000



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.

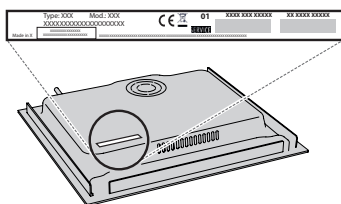
Ha a vevőszolgálatához fordul, minden esetben meg kell adnia a következő adatokat:

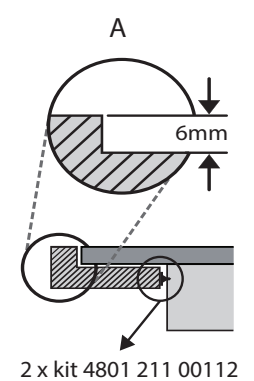
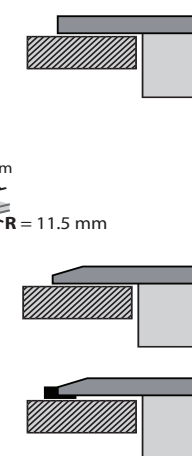
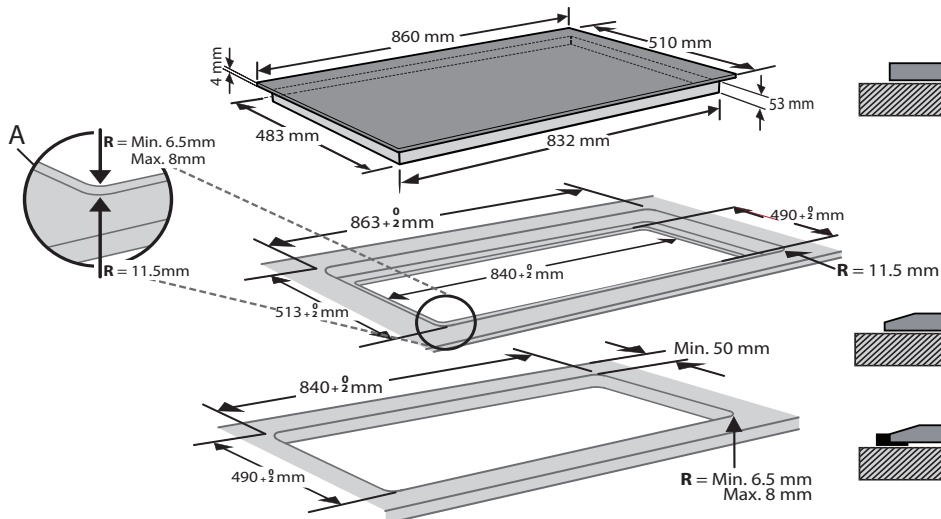
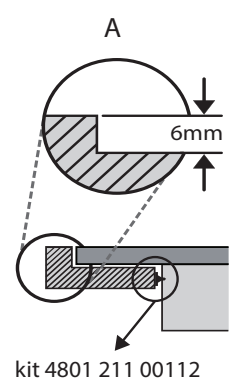
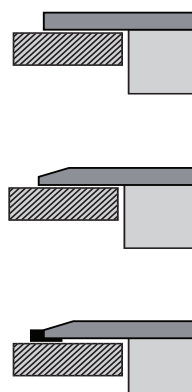
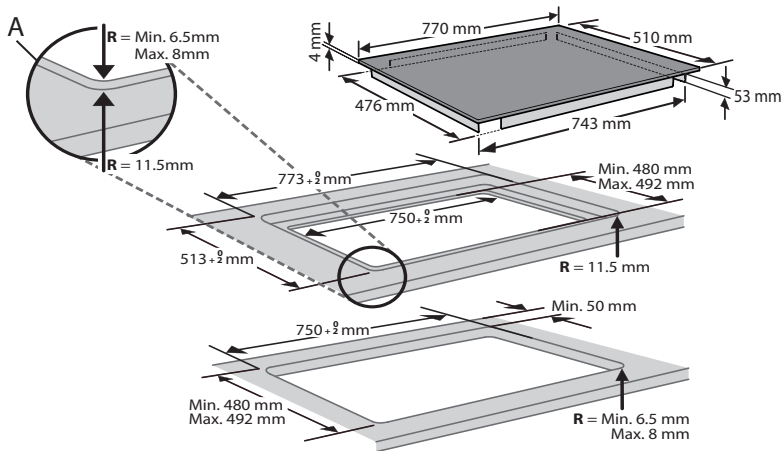
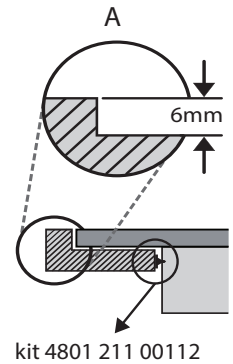
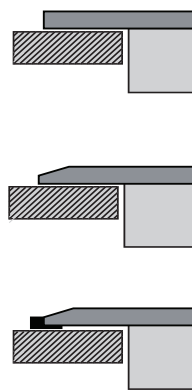
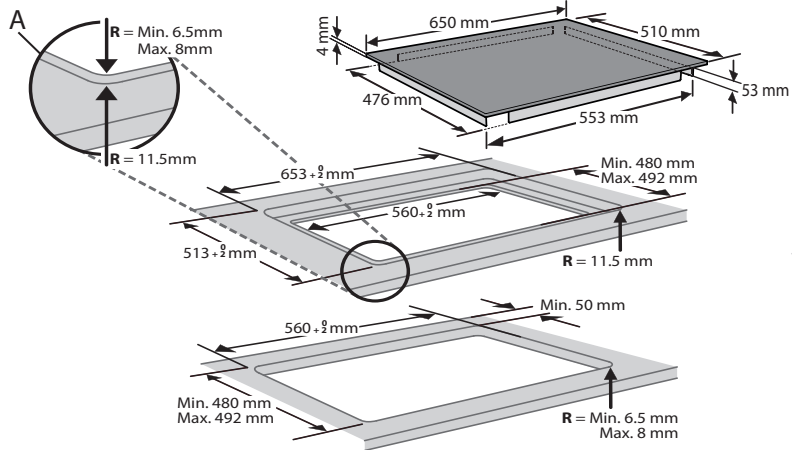
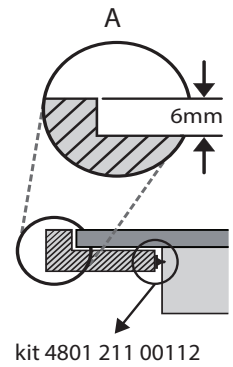
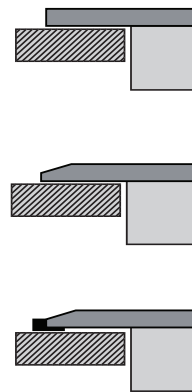
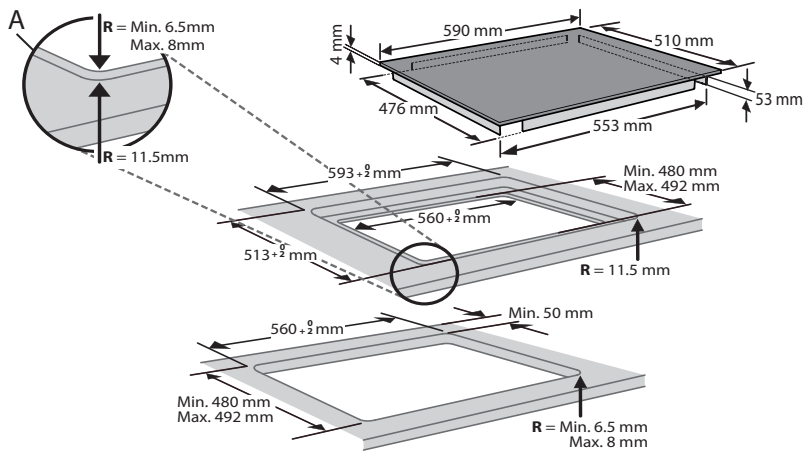
- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;

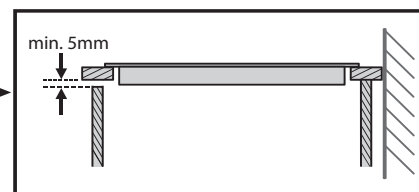
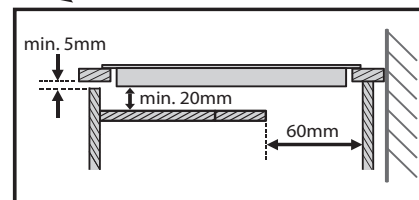
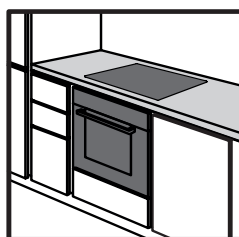
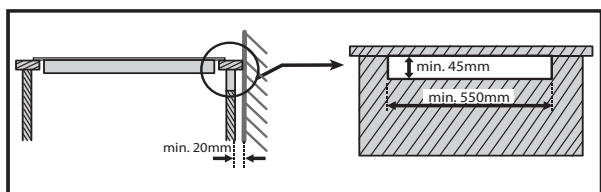
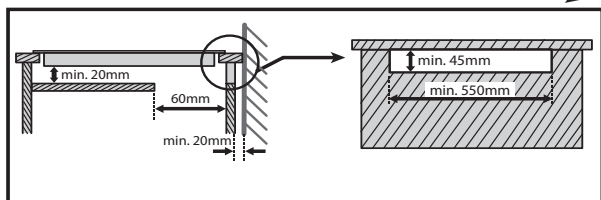
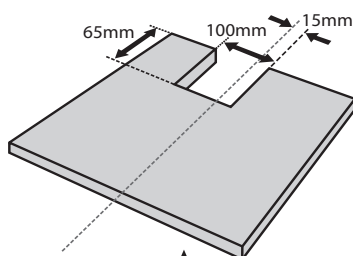
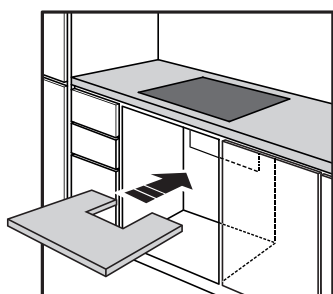
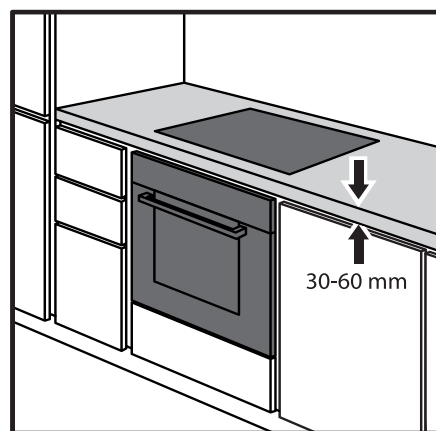
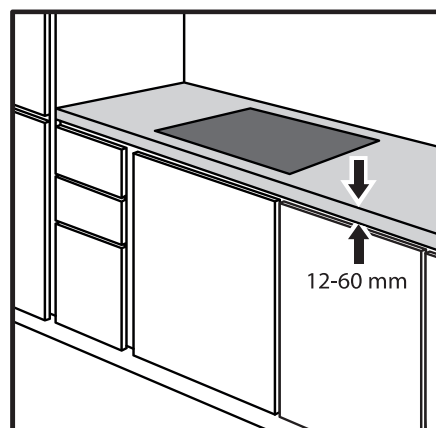
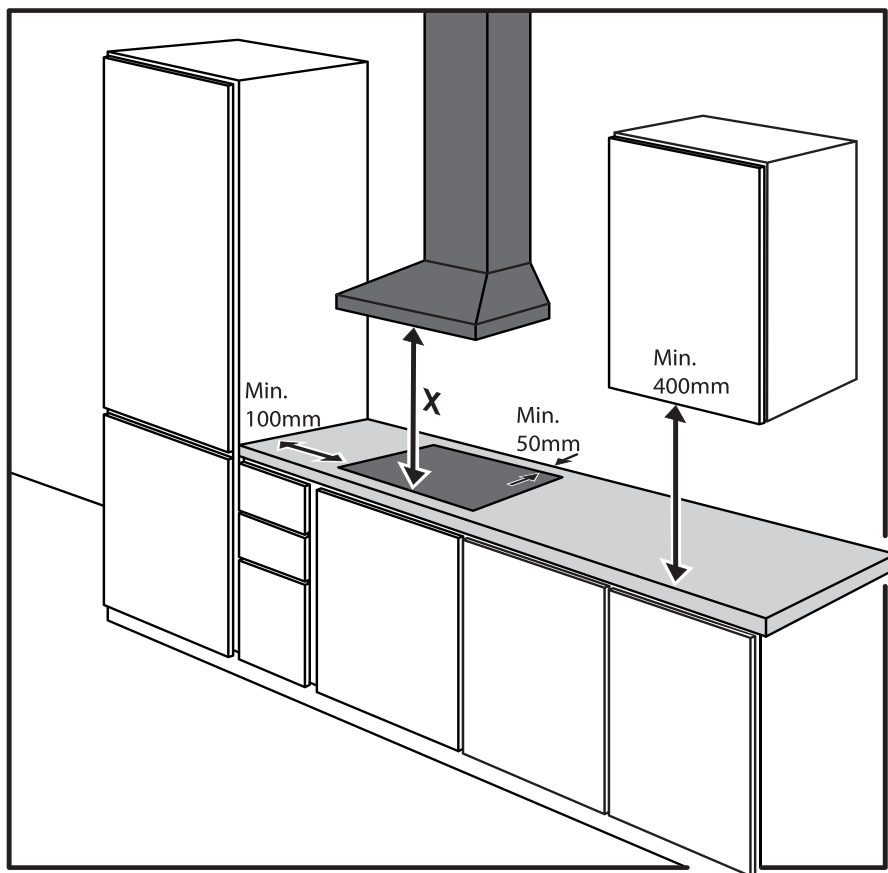
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

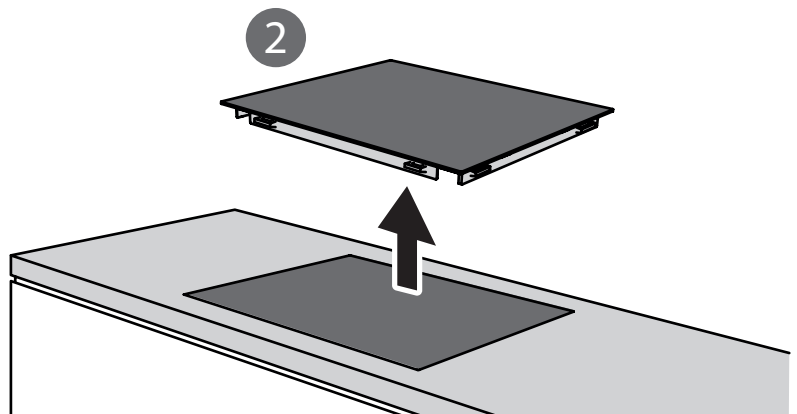
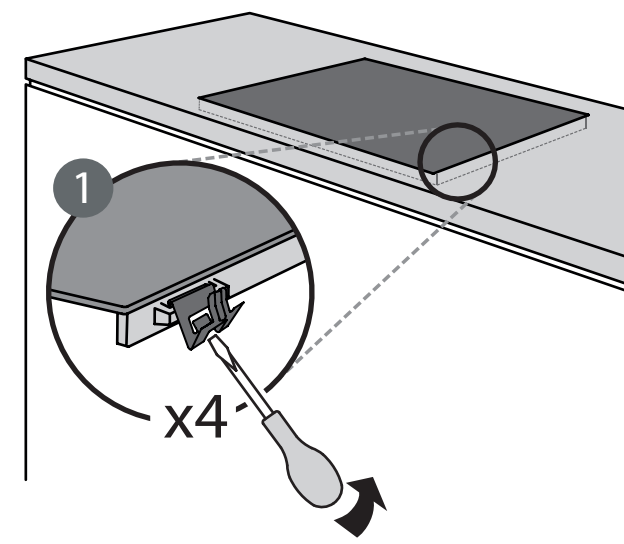
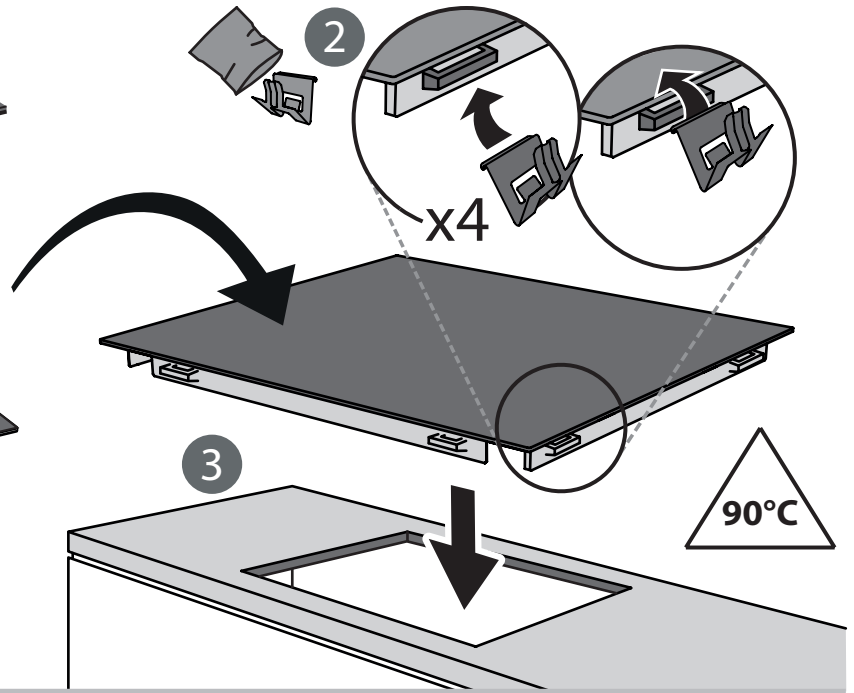
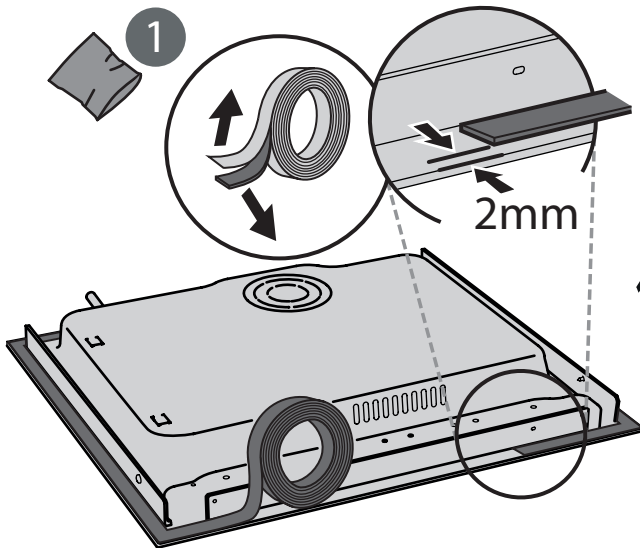
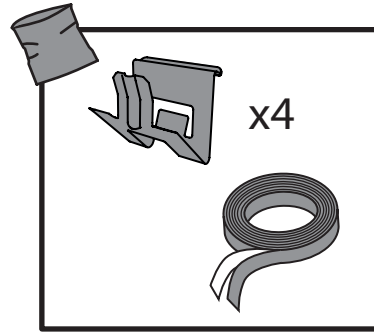
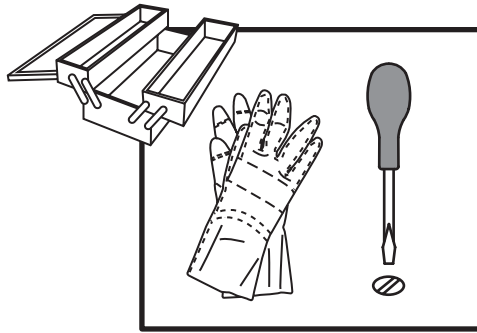
Ha bármilyen javításra van szükség, kérjük, hogy a hivatalos vevőszolgálatához forduljon (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).

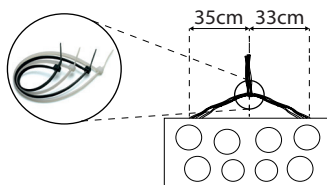
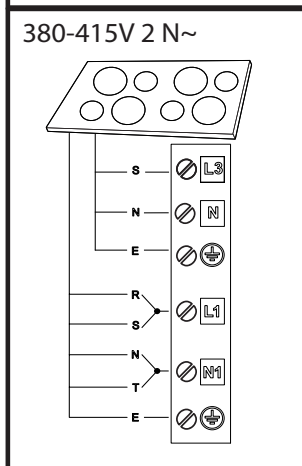
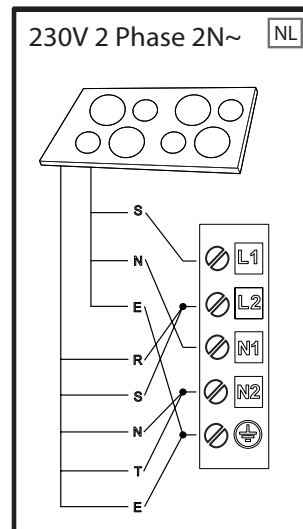
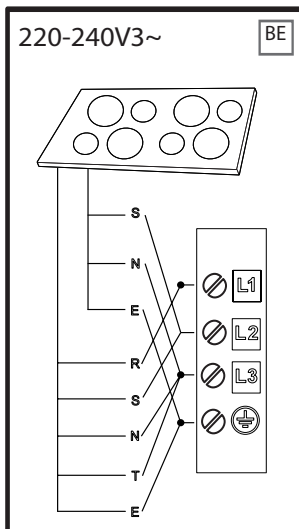
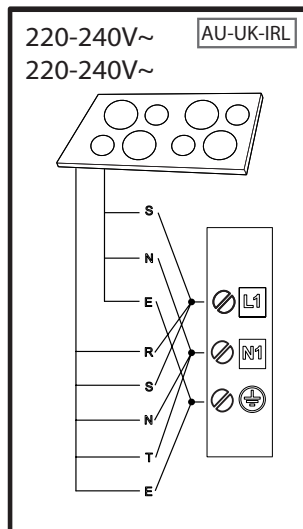
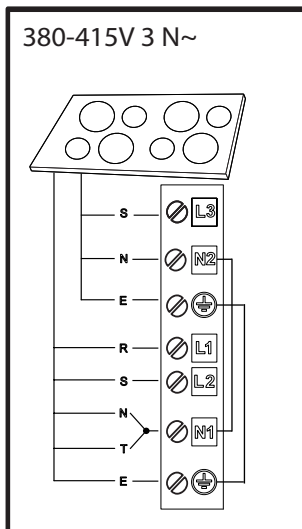
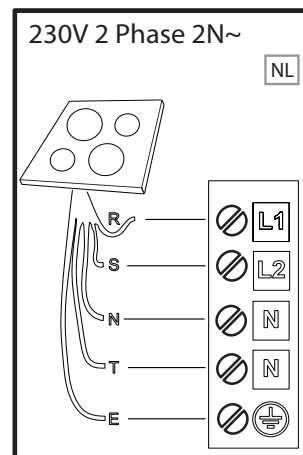
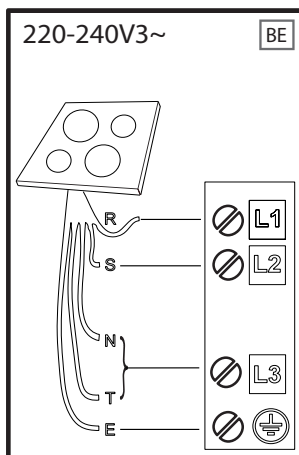
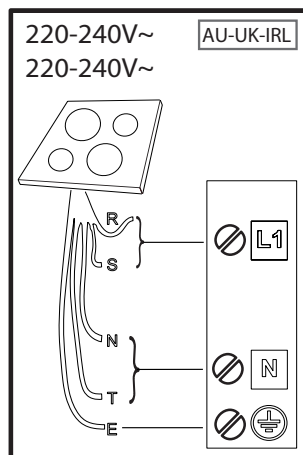
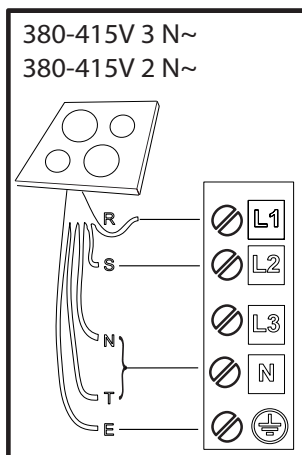
Süllyesztett beépítés esetén hívja a vevőszolgálatot, és igényeljen egy 4801 211 00112 számú, beépítéshez szükséges csavarkészletet!











R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru
черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қаpa-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 (γκρί)-sinine (hall)-zila (pelēka)
mėlyna(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)-blá (grá)-sininen (harmaa)-blá (grá)
blât (grât)-mavi (gri)-gorm (liath)

= **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtpivo/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жyto/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-sari/yeşil-bui/glas

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blá-sininen-blá-blât-mavi-gorm



400011285792