

**Bedienungsanleitung**  
**Instructions for use**  
**Notice d'utilisation**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Instrucciones de uso**  
**Instruções de utilização**



**Istruzioni per l'uso**  
**Οδηγίες χρήσης**  
**Bruksanvisning**  
**Brukerveiledning**  
**Brugsanvisninger**



**Käyttöohje**  
**Instrukcja obsługi**  
**Návod k obsluze**  
**Návod na použitie**  
**Használati útmutató**



**Инструкция по эксплуатации**  
**Инструкции за употреба**  
**Instrucțiuni privind siguranța**  
**Інструкції з використання**  
**Пайдалану нұсқаулығы**

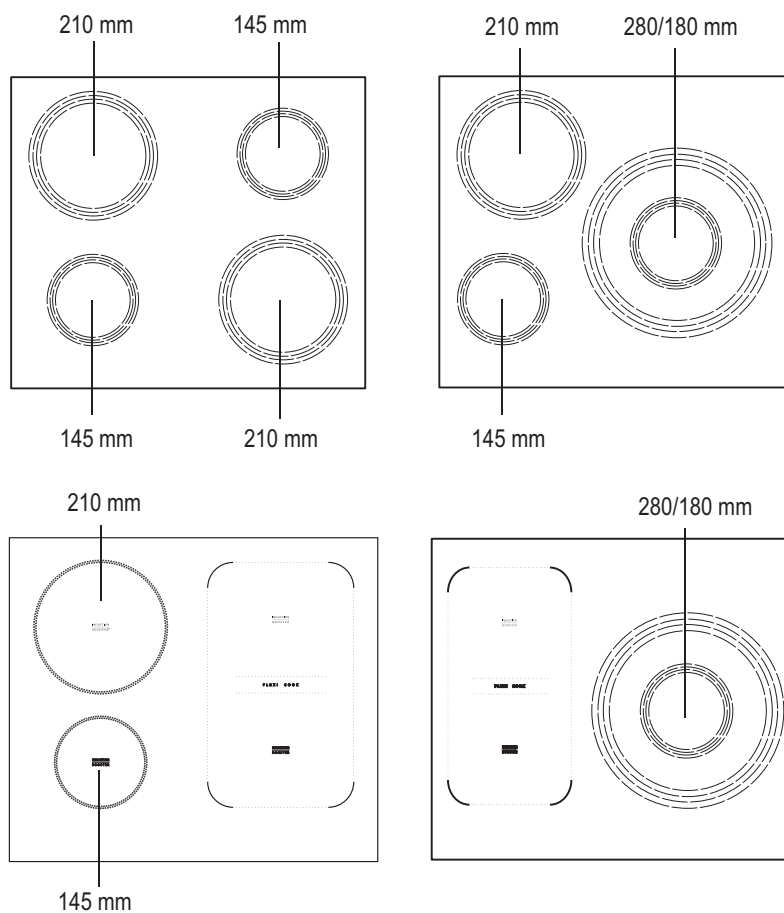


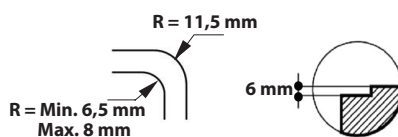
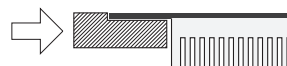
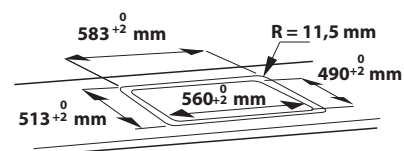
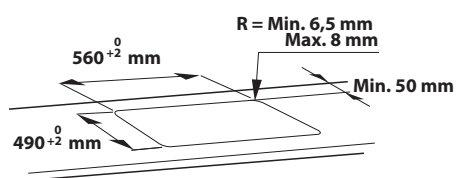
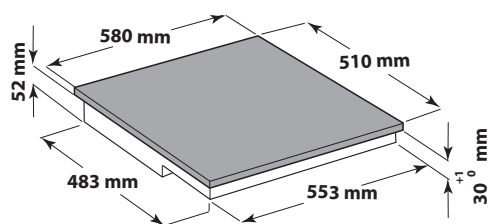
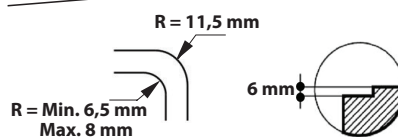
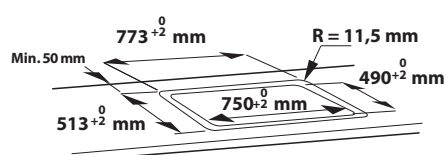
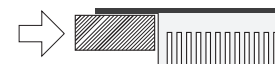
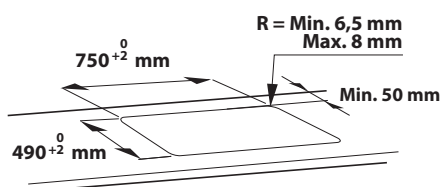
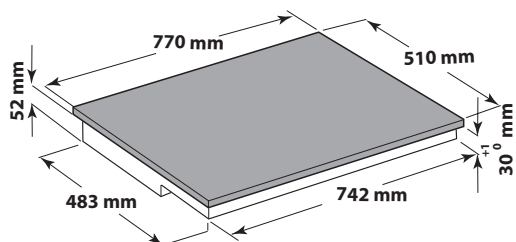
SENSING THE DIFFERENCE

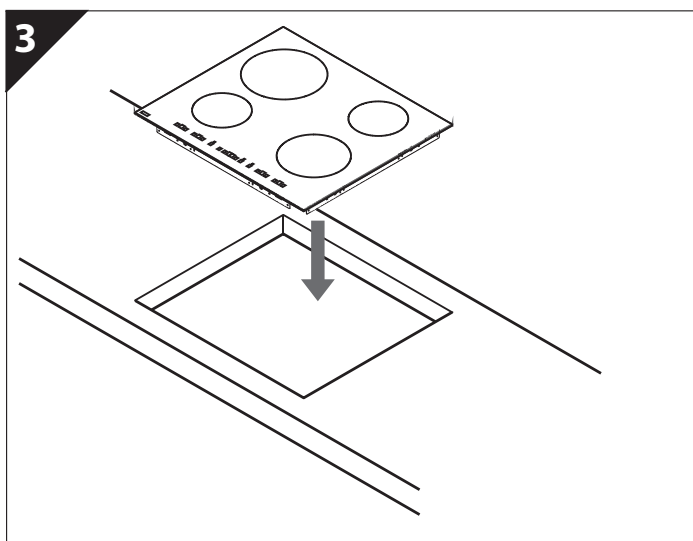
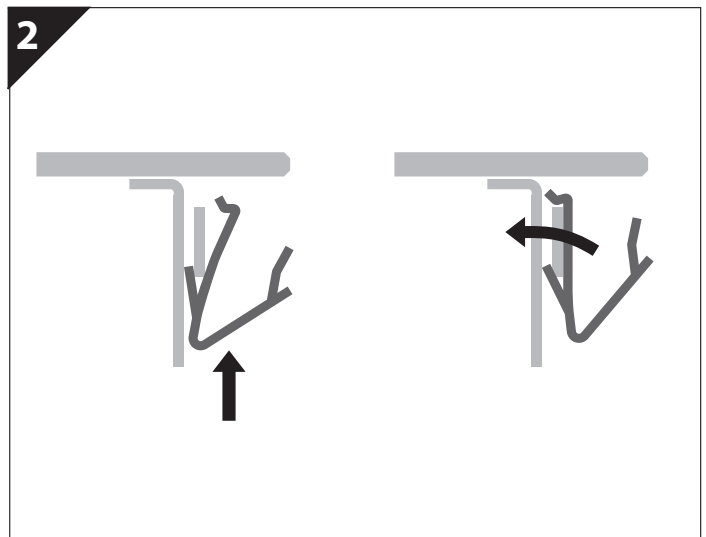
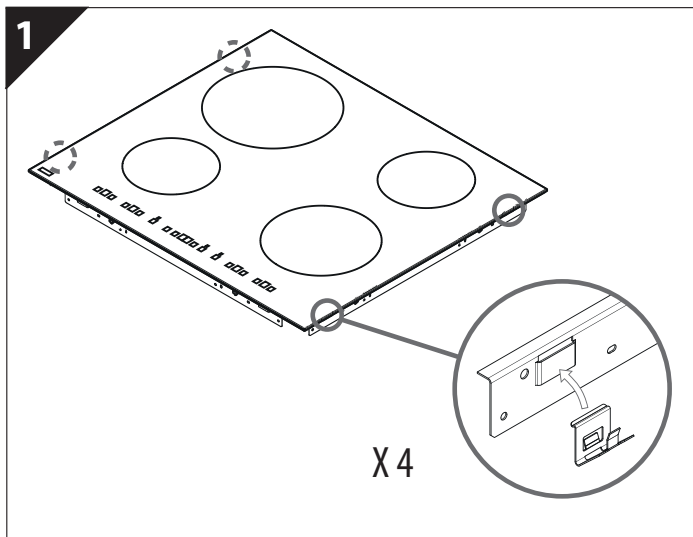
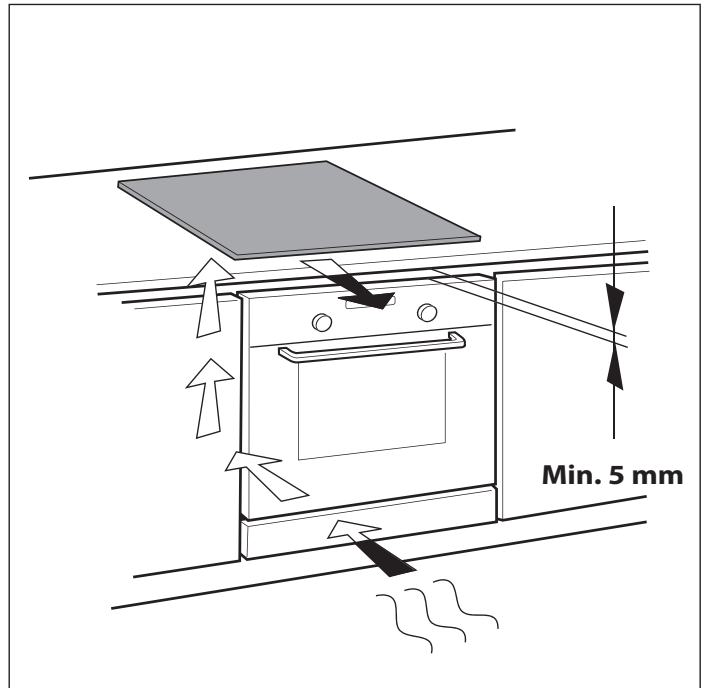
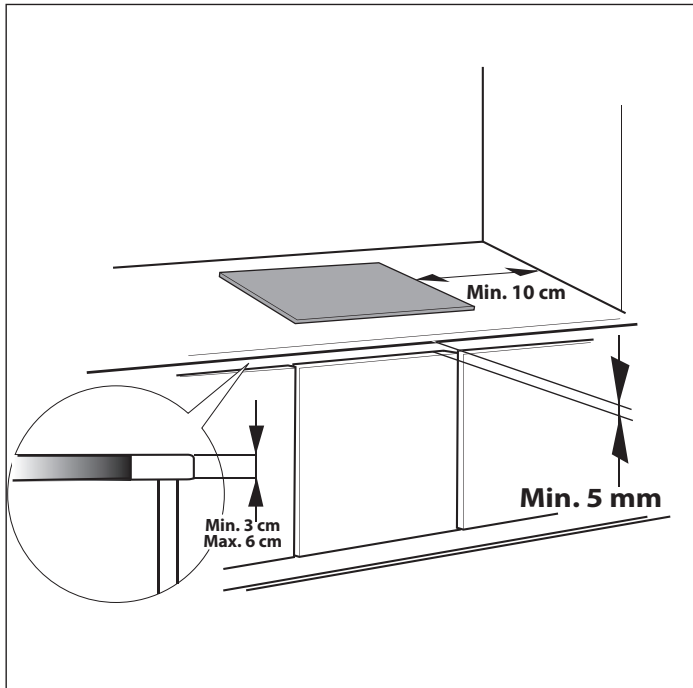




SENSING THE DIFFERENCE



**A****B**



## FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A tudnivalók weboldalunkon is megtalálhatók: [www.whirlpool.hu](http://www.whirlpool.hu)

### AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.

 Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:

#### VESZÉLY

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerül el, súlyos sérülést okoz.

#### FIGYELMEZTETÉS

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerül el, súlyos sérülést okozhat.

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- Használjon védőkesztyűt a kicsomagolás és a beszerelés során.
  - A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
  - A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
  - A készülék földelése kötelező.
  - A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatásához.
  - Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
  - Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
  - Tilos húzni a készülék hálózati zsinórját.
  - A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
  - A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Egyéb használat nem megengedett (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
  - A készülék és annak hozzáférhető részei nagyon felforrósodnak használat közben. Ügyelni kell arra, nehogy megérintse a fűtőelemeket. A kisgyermeket (0–8 év) állandó felügyelet hiányában nem szabad a készülék közelébe engedni.
  - A 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják a készüléket, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik azt, illetve, ha a készülék használatára nézve előzetesen instrukciókat kaptak, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat.
  - Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
  - Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe.
  - A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
  - A készülék alatt található térbe kötelező beszerelni egy elválasztó panelt (nem tartozék).
  - Ha a felület megrepedt, az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket (csak üvegfelülettel rendelkező készülékek esetén).
  - Kialakításából adódóan a készülék bekapcsolása nem lehetséges külső időzítő szerkezet vagy külön távirányító útján.
  - A felügyelet nélküli zsírban vagy olajban való sütés a tűzhelylapon veszélyes lehet, és tüzet eredményezhet. SOHA NE próbálja meg eloltani a tüzet vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, hanem borítsa le a lángot pl. egy fedővel vagy egy pokróccal.
- Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- Gőzzel tisztító eszközök használata tilos!
  - Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat vagy fedőket a tűzhelylap felületére, mivel azok átforrósodhatnak.
  - Használat után kapcsolja ki a tűzhelylap elemét a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre (csak indukciós készülékek esetén).

## KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

### A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

### A termék kiselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

### Energiatakarékos tanácsok

A legjobb eredmények eléréséhez javasoljuk a következőket:

- Olyan fazekakat és serpenyőket használjon, melyek alsó átmérője megegyezik a főzőterület átmérőjével.
- Csak sík fenekű fazekat és serpenyőt használjon.
- Ha lehetséges, a főzés során fedje le az edényeket.
- A kukta lehetővé teszi, hogy még több energiát és időt takarítson meg.
- A lábost mindig a főzőlapon kialakított főzési zóna közepére helyezze.

## MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- A készülék tervezése, kivitelezése és forgalmazása megfelel a kifestőszükségről szóló (a 73/23/EGK sz. módosított irányelvet felváltó) 2006/95/EK sz. irányelv biztonsági előírásainak, valamint a 2004/108/EK sz. „EMC” irányelv védelmi előírásainak.
- Ez a készülék megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

## HASZNÁLAT ELŐTT



**FONTOS:** A főzőzónák nem kapcsolnak be, ha a lábosok mérete nem megfelelő. Kizárólag „INDUKCIÓS RENDSZER” jelzéssel ellátott lábosokat használjon (lásd az ábrát). Mielőtt bekapcsolná a főzőlapot, helyezze a lábost a kívánt főzőzónára.

## MÁR MEGLEVŐ EDÉNYEK

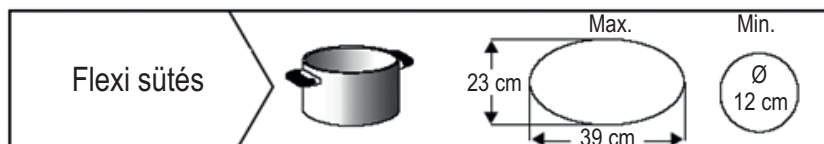


Mágnes segítségével ellenőrizheti azt, hogy az adott edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon való használatra: az erre nem alkalmas edények nem vonzzák a mágneset.

- Ügyeljen arra, hogy a lábosok alja ne legyen érdes, mert ellenkező esetben megkarcolhatják a főzőlap felületét. Minden edényt ellenőrizzen.
- Soha nem helyezzen meleg lábosokat vagy serpenyőket a kezelőkapra. Ezek ugyanis sérülést okozhatnak.

## A LÁBOSOK ALJÁNAK AJÁNLOTT ÁTMÉRŐI

|                                                                                                  |                                                                                                               |                                                                                                    |                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  XL<br>Ø 28 cm |  Ø 17 cm min. → 28 cm max.  |  M<br>Ø 18 cm    |  Ø 12 cm min. → 18 cm max.    |
|  L<br>Ø 21 cm |  Ø 15 cm min. → 21 cm max. |  S<br>Ø 14,5 cm |  Ø 10 cm min. → 14,5 cm max. |



## ÜZEMBE HELYEZÉS

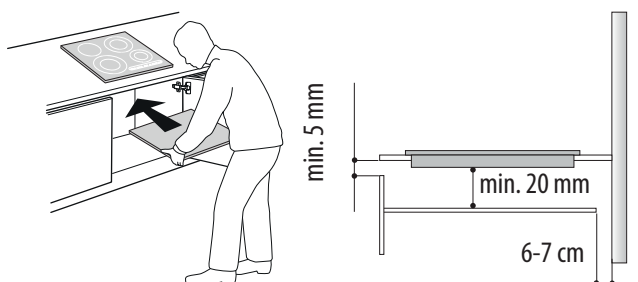
A kicsomagolást követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a készülék, és probléma esetén forduljon a viszonteladóhoz vagy a vevőszolgálathoz. A beépítési méretek és az üzembe helyezési utasítások a 2. oldal képein találhatók.

## A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE



### FIGYELMEZTETÉS

- Építsen be egy elválasztó panelt a főzőlap alá.
- A beszerelést követően a készülék alsó része ne legyen hozzáférhető.
- Ne tegyen be elválasztó panelt, ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre.



- A készülék alsó része és az elválasztó panel közötti távolságot illetően az ábrán feltüntetett méreteket kell betartani.
- A készülék helyes működése érdekében a munkalap és a bútor felső szegélye közötti minimális nyílást nem szabad eltönni (min. 5 mm).
- Ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre, akkor fontos, hogy a sütőnek legyen hűtése.
- Ne építse be a főzőlapot mosogatógép vagy mosógép fölé, hogy az elektromos áramköröket ne érhesse nedvesség vagy gőz, mivel ez a károsodásukat okozhatja.
- Sülyesztett beépítés esetén forduljon a vevőszolgálathoz, és kérje a 4801 211 00112 számú szerelőkészletet.
- A készülék levételénél egy (nem tartozék) csavarhúzóval használjon a termék alsó részén elhelyezett külső rugókhöz.

## CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

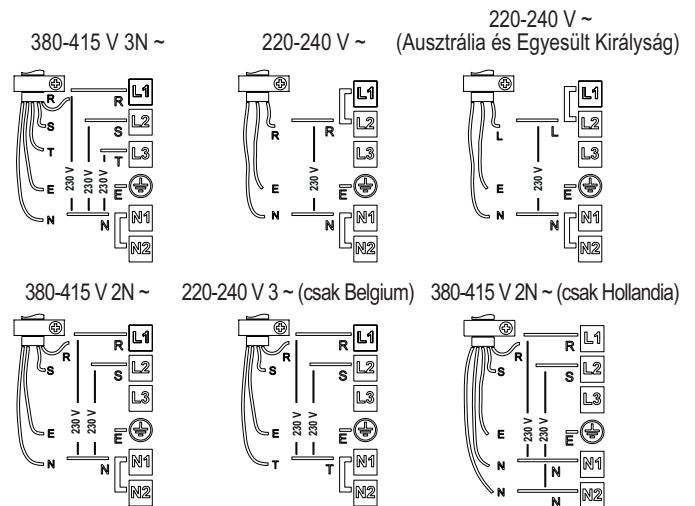
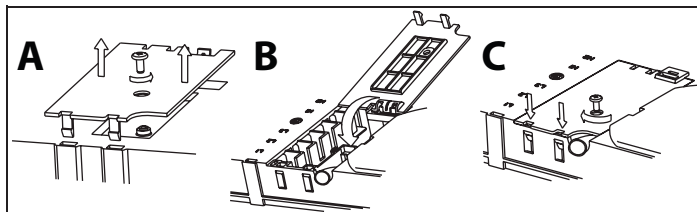
### FIGYELMEZTETÉS

- Válassza le a készüléket az áramforrásról.
- Az üzembe helyezést szakképzett szerelőnek kell végeznie az érvényes üzembe helyezési és biztonsági előírások szerint.
- A gyártó nem vállal felelősséget az említett rendelkezések be nem tartása miatt személyekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkező sérülésekért vagy károkért.
- A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a főzőlapot ki lehessen venni a munkalapból.
- Ellenőrizze, hogy a készülék alján elhelyezett adattáblán szereplő feszültségérték egyezik-e az üzembe helyezés helyszínén érvényes hálózati feszültséggel.

### Csatlakoztatás a kapcsolódobozhoz

Az elektromos bekötéshez használja az alábbi táblázat szerinti H05RR-F típusú vezetékét.

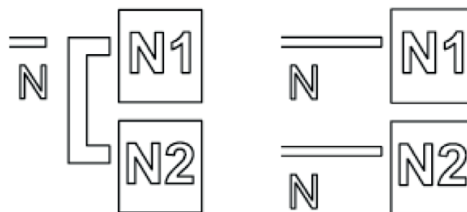
| Vezetékek                                                                                           | Szám x méret            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 220-240 V ~ +      | 3 x 4 mm <sup>2</sup>   |
| 220-240 V 3 ~ +    | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| 380-415 V 3N ~ +   | 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| 380-415 V 2N ~ +  | 4 x 1,5 mm <sup>2</sup> |



### Fontos:

- A kapcsolási rajznak megfelelően (lásd az ábrát) tartsa meg vagy távolítsa el a kapcsolócsavarjai közötti fémhidakat (L1-L2 és N1-N2).
- Ha a kábel tartozék, akkor nézze meg a kábelhez mellékelt csatlakoztatási útmutatót.
- Ügyeljen arra, hogy a vezetékek bekötése után a kapcsolócsatlakoztatás minden csavarja meg legyen húzva.

Példa a meglevő (bal) és az eltávolított (jobb) hídra. A részleteket lásd a kapcsolási rajzban (a hidak lehetnek az L1 és L2, illetve az N1 és N2 között).



A sárga/zöld földvezeték a  jelzésű kivezetéshez kell bekötni.

Az említett vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie.

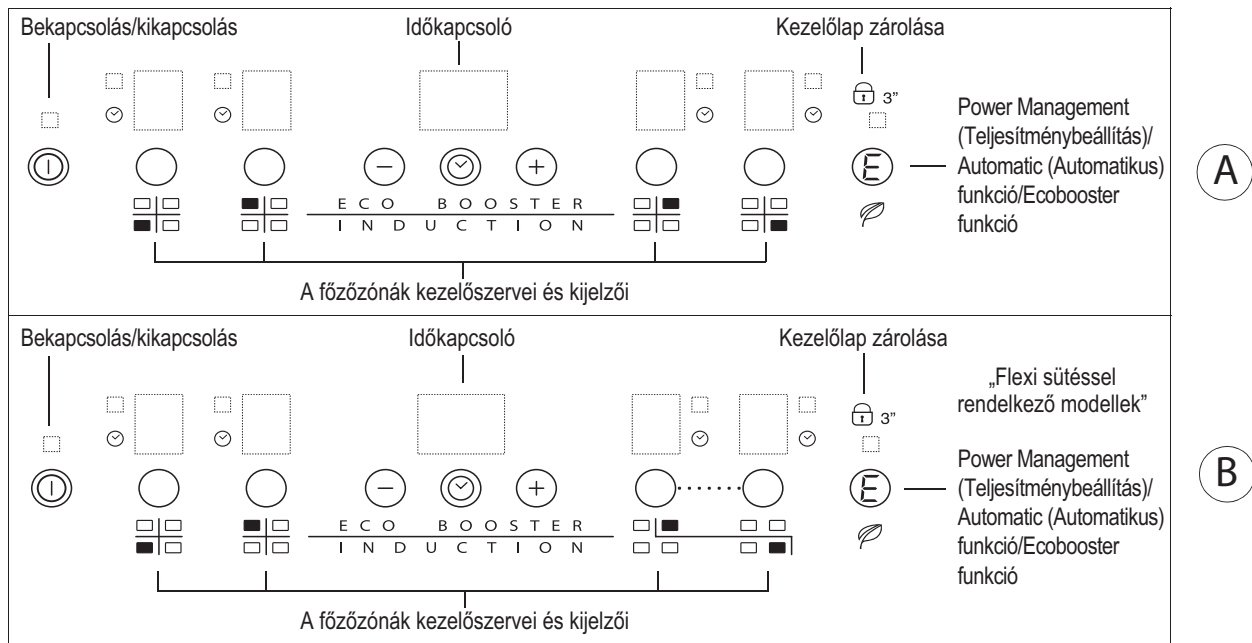
1. A csavart kicsavarva vegye le a kapcsolócsatlakoztatás fedelét (A) és illessze be a fedelet a kapcsolócsatlakoztatás forgópántjába (B)
2. Ezután illessze be a tápvezeték a kábelcsatlakoztatásba, majd a kapcsolócsatlakoztatás mellett elhelyezett csatlakoztatási rajz utasításait követve kösse be a vezetékeket a csatlakoztatásba.
3. A tápvezeték a kábelcsatlakoztatás segítségével rögzítse.
4. Zárja le a fedelet (C), és csavarozza azt rá a csatlakoztatásba az eltávolított csavarral.

Az elektromos hálózathoz való bekötések alkalmával a főzőlap mindig automatikusan elvégez egy néhány másodperces ellenőrzést.

Ha a főzőlapnak már van tápvezetéke, akkor kövesse az arra vonatkozó utasításokat. A csatlakoztatást olyan többpólusú megszakítókapcsolóval végezze, amelynél az érintkezők közötti távolság legalább 3 mm.

## A kezelőlap bemutatása

### Kezelőpanel

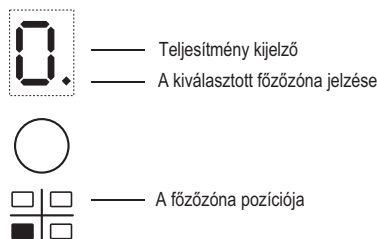


### A főzőlap bekapcsolása/kikapcsolása

A készülék bekapcsolásához tartsa lenyomva legalább 2 másodpercig a  gombot, amíg nem kezdenek világítani a főzőzónák kijelzői. A kikapcsoláshoz addig nyomja ugyanazt a gombot, amíg ki nem alszanak a kijelzők. Ekkor az összes főzőzóna kikapcsolódik. Amikor a főzőlap már használva volt, a maradványhő „H” jelzése egészen a főzőzónák kihűléséig látható marad.

Ha a főzőlap bekapcsolásától számított 10 másodpercen belül nem történik funkcióválasztás, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.

### A főzőzónák aktiválása és szabályozása



Miután bekapcsolta a főzőlapot, és elhelyezte az edényt a kívánt főzési zónában, válassza ki a zónát a megfelelő gomb segítségével. A kijelzőn megjelenik a „0” szint. Az egyes főzőzónákhoz tartozó különböző teljesítmények „1.” (minimális teljesítmény) és „9.” (maximális teljesítmény) fokozat között állíthatók a +/- gombokkal. Egyes főzőzónáknak gyorsforralás (booster) funkciójuk is van, amire a kijelzőn látható „P” betű utal.

### A főzőzóna leállítása

Válassza ki a leállítandó főzőzónát. Nyomja meg a hozzá tartozó gombot (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél).

A „-” gombot nyomva állíthatja be a „0.” fokozatot.

Az azonnali kikapcsoláshoz tartsa lenyomva 3 másodpercig a zóna választógombot. Ekkor kikapcsolódik a főzőzóna és megjelenik a maradványhő „H” jelzése.

### Kezelőlap zárolása

Ez a funkció lezárja a kezelőszerveket, így akadályozva meg a készülék véletlen bekapcsolását. A gombzár aktiválásához kapcsolja be a készüléket és tartsa lenyomva három másodpercig a  gombot (vagy az Automatikus funkció/ Eco Booster gombot, ha van): ezt követően hangjelzés és az ikon melletti jelzőlámpa tudatja az aktiválás megtörténtét. Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőlap le van zárva. A kezelőlap lezárásának feloldásához ismételje meg az aktiválási lépéseket. Ekkor kialszik a világító pont és a főzőlap ismét használható.

A víz jelenléte, a lábosokból kikerült folyadék vagy a szimbólum alatti gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézheti a kezelőlap zárolása funkció be- vagy kikapcsolását.

## Időzítő (timer)



A timer egy olyan időkapcsoló, amelynek segítségével legfeljebb 99 perc (1 óra és 39 perc) hosszúságú főzési időtartamot lehet beállítani valamennyi főzőzónához.

Válassza ki az időkapcsolóhoz hozzárendelendő főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél), nyomja meg az óra ikonnal rendelkező nyomógombot, majd a timer funkció „+” és „-” gombjával állítsa be a kívánt hosszúságú időtartamot (lásd az ábrát). Néhány másodperccel az utolsó érintés után a timer megkezdí a visszaszámlálást (az időzített főzőzóna mellett világító pont jelenik meg). A beállított időtartam lejáratakor hangjelzés hallható és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A timer leállításához a „0:0” megjelenéséig tartsa lenyomva a „-” gombot, vagy nyomja meg 3 másodpercig az óraikkal jelzett gombot.

A fenti műveleteket megismételve egy másik zónát is időzíthet. A timer kijelzője mindig a kiválasztott zóna idejét vagy a legrövidebb időt mutatja.

A timer módosításához vagy kikapcsolásához azt a zóna választógombot kell megnyomni, amihez társítva van.

## A kezelőlap figyelmeztetései

### A maradványhő kijelzése



A készülék minden főzőlapjánál külön kijelző mutatja a maradványhőt. Ez a kijelző mutatja, hogy a főzőzónák közül melyiknek magas még a hőmérséklete. A kijelzőn látható  azt jelzi, hogy a főzőzóna még meleg. Az ezt a jelzést mutató főzőzónán lehetőség van - például - az ételt melegen tartani vagy vajat olvasztani. A főzőzóna kihűlésekor a jelzés kialszik.

### Nem megfelelő vagy hiányzó lábos jelzése



Ha a lábos nem kompatibilis az indukciós főzőlappal, rosszul van elhelyezve, illetve nem a megfelelő méretű, akkor a kijelzőn megjelenik a „lábos hiányzik” figyelmeztetés (oldalsó ábra). Ha 60 másodpercen belül nem kerül fel egy lábos, akkor a főzőlap kikapcsol.

## Speciális funkciók

Egyes típusoknál különleges funkciók vannak:

### Gyorsforralás (Feszültségerősítő, ahol van ilyen) funkció

Ez a csak egyes főzőzónáknál elérhető funkció lehetővé teszi a főzőlap teljesítményének maximális kihasználását (például a víz gyors felforralása érdekében). A funkció bekapcsolásához nyomja meg a „+” gombot a „P” megjelenéséig. A booster funkció 10 perces használatát követően a készülék automatikusan 9. fokozatra állítja a zónát (kivéve a flexi sütés funkció használatakor).

### Eco Booster

Bekapcsolt főzőfelület mellett válassza ki azt a főzőzónát, amelyben az Eco gyorsforralás szimbóluma  megtalálható.

A funkció engedélyezéséhez/letiltásához nyomja meg a gombot .

Az Eco gyorsforralás funkció az energiafogyasztás csökkentése mellett lehetővé teszi a víz felforralását és forrásban tartását anélkül, hogy kifutna.

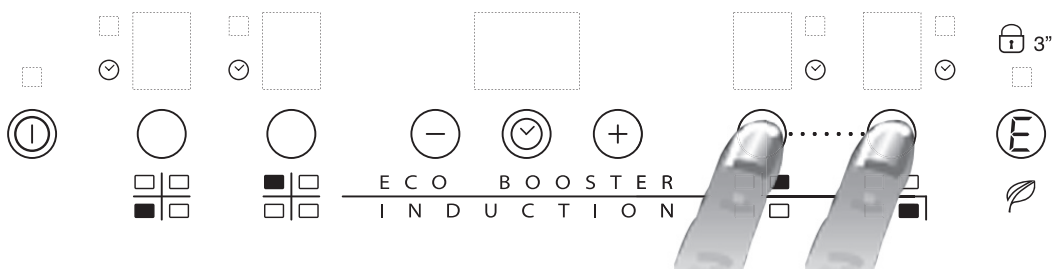
Ennek a vezérlésnek az optimalizálása és a legjobb energiamegtakarítás biztosítása érdekében javasoljuk, hogy olyan edényt használjon, melynek alsó átmérője hasonló a kiválasztott főzőzóna átmérőjéhez. A használt edény minősége, a fedél vagy a sózás megléte vagy hiánya befolyásolhatja a funkció teljesítményét. 2-3 liter (lehetőleg szobahőmérsékletű) víz használata ajánlott, és azt tanácsoljuk, hogy ne használjon fedőt.

Mindenesetre tanácsos folyamatosan ellenőrizni a forrás körülményeit és a megmaradt víz mennyiségét.

### Flexi sütés

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a főzőterületet két különálló főzőzónaként vagy egy extra nagy zónaként használja.

Ez tökéletes ovális, négyzetes és hosszúkas serpenyőkhöz (legfeljebb 38x23 cm méretű alappal) vagy egyszerre egynél több normál serpenyőhöz. A flexi sütés funkció aktiválásához kapcsolja be a főzőfelületet, és nyomja meg egyszerre a zónák 2 kiválasztó gombját az ábrán látható módon: a két főzőzóna kijelzőjén az „0” teljesítményszint látható; a szint száma mellett mindkét gomb világít jelezve, hogy a Flexi sütés funkció aktiválva van.



A teljesítményszint módosításához nyomja meg a - / + gombokat (1-től maximum 9-ig vagy a P jelzésig). A Flexi sütés funkció kikapcsolásához nyomja meg egyszerre a zónák 2 kiválasztó gombját. A zónák azonnali kikapcsoláshoz tartsa lenyomva az egyik zónakiválasztó gombot 3 másodpercig.



A „no pot”  (nincs edény) üzenet jelenik meg annak a zónának a kijelzőjén, amelyik nem érzékel semmilyen edényt (hiányzó, rosszul felhelyezett vagy az indukciós főzőlaphoz nem megfelelő edény esetén). Ez az üzenet 60 másodpercig marad látható: ezen idő alatt felteheti ez edényeket a flexi sütési területre, vagy elcsúsztathatja őket rajta tetszés szerint.

60 másodperc elteltével, ha nem helyeznek edényt a zónára, a rendszer leállítja az edény „keresését” az adott zónán, a  jel látható marad a kijelzőn emlékeztetőül, hogy a zóna le van tiltva.

A Flexi sütés funkció újbóli aktiválásához nyomja meg a 2 gomb egyikét ......

A Flexi sütés funkció érzékelni tudja azt is, amikor egy edényt az egyik zónáról áthelyeznek a másikra a flexi sütési területen belül, fenntartva annak a zónának a teljesítményszintjét, amelyre az edényt eredetileg helyezték (lásd a példát az alábbi ábrán: ha az edényt az előlő fűtőelemről a hátsó fűtőelemre helyezik át, az a teljesítményszint jelenik meg a kijelzőn, amely megfelel annak a zónának, ahová az edényt helyezték).

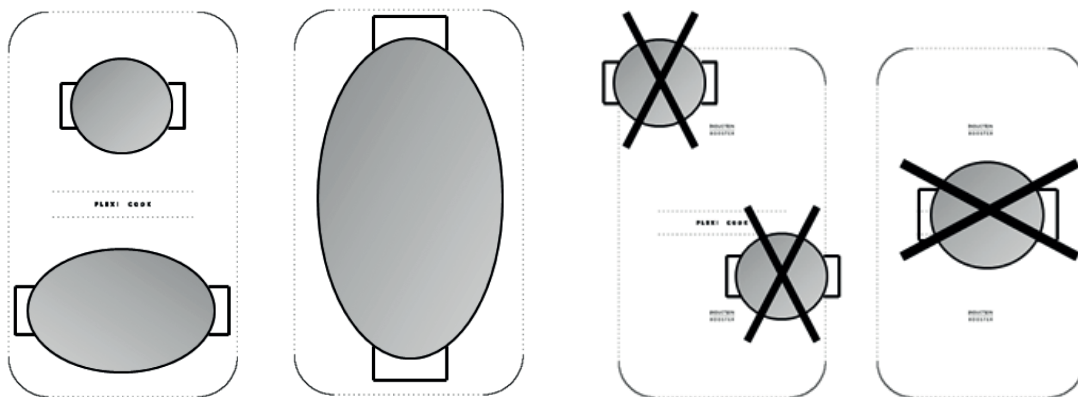
Lehetőség van arra is, hogy a Flexi főzőterületet két független főzőzónaként működtesse az különálló zónák megfelelő gombjainak használatával. Helyezze az edény a különálló zóna közepére, és állítsa be a teljesítményszintet az érintőképernyő csúszkájával.



**Fontos!** Ügyeljen arra, hogy az edények a főzési zónán belül úgy legyenek elhelyezve, hogy az egyes zónák közepét lefedjék.

Nagy, ovális, szögletes vagy elnyújtott formájú edények esetén győződjön meg arról, hogy az edények a főzési zóna közepén vannak elhelyezve.

Példák az edények helyes és helytelen elhelyezésére:

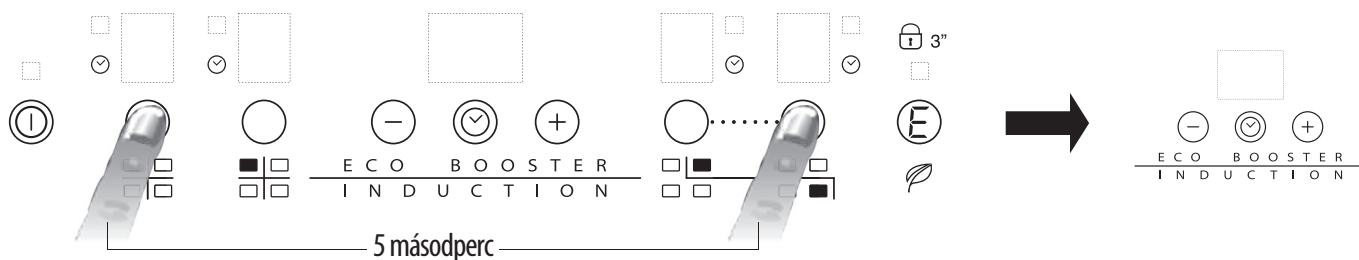


### Bemutató mód

Ezen a készüléken bemutató mód is található, ami a felhasználónak lehetőséget kínál arra, hogy az adott főzőzónák aktiválása nélkül nézze meg a kezelőlap működését. Az aktiválási és leállítási eljárást 60 másodpercen belül kell megkezdeni attól a pillanattól számítva, hogy a készülék a lakás elektromos hálózatából áramot kap.

A bemutató mód bekapcsolásához nyomja meg egyidejűleg 5 másodpercig a két legszélső zóna választógombot: ekkor „dE” jelenik meg a központi kijelzőn. Ekkor van lehetőség a kezelőlap működésének kipróbálására, mivel a Lock és Unlock funkció bemutató módban is aktív.

A bemutató mód leállításához ismétlje meg az eljárást, de ügyeljen arra, hogy a készüléket előbb áramtalanítani kell, majd ismét vissza kell kapcsolni a hálózatba és az eljárást az ettől számított 60 másodpercen belül kell elvégezni.



### „Power management” (Funkció, ahol van ilyen)

A „Power management” funkciónak köszönhetően igénye szerint a felhasználó megadhatja a főzőlappal elérhető legnagyobb teljesítményt. Ez a beállítás bármikor elvégezhető, és a következő módosításig megmarad.

A kívánt legnagyobb teljesítmény beállításakor a főzőlap automatikusan szabályozza a teljesítmény egyes főzőzónák közötti felosztását, így biztosítva azt, hogy ez a küszöb soha ne legyen átlépve; ennek előnye az, hogy akár az összes zóna kezelhető egyidejűleg a túlterhelés veszélye nélkül.

Négy teljesítményszint áll rendelkezésre, ahogy azt a kijelző is mutatja: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW a főzőlap maximális teljesítménye).

A vásárlás időpontjában a főzőlap a legnagyobb teljesítményre van beállítva.

A készülék elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása után az első egy percben lehet beállítani a szükséges teljesítményszintet a következő lépések megtételével:

| Lépés | Kezelőpanel                                                                                                                                                                       | Kijelző                                                                                                                                                  |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     |  Nyomja körülbelül 3 másodpercig.                                                                |                                                                                                                                                          |
| 2     | Az előző lépés megerősítéséhez nyomja meg a teljesítményszint gombját.                                                                                                            | A kijelzőn a következő jelenik meg <b>PL</b> .                                                                                                           |
| 3     |  Nyomja meg a rendelkezésre álló különböző lehetőségek közül a kiválasztott szint beállításához. | A jelzőfény kigyullad az egyes főzőzónák használatot jelző fényeivel együtt.                                                                             |
| 4     | Az előző lépés megerősítéséhez nyomja meg a teljesítményszint gombját.                                                                                                            | A kijelző a beállított szintet mutatja, mely körülbelül 2 másodpercig villog, majd a főzőlap egy hangjelzést követően kikapcsol; ezzel használatra kész. |

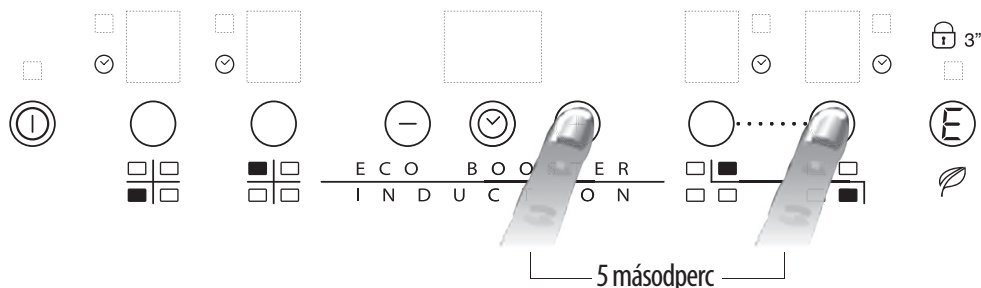
Ha hiba történik a teljesítmény beállítása során, középen megjelenik a **EE** jel, és körülbelül 5 másodpercen át folyamatos hangjelzés hallható. Ilyen esetben kezdje el újra az elejétől a konfigurálási eljárást. Ha a hiba ismét előfordul, forduljon a vevőszolgálathoz.

Normál használat során, amikor a készülék már elérte a lehetséges legnagyobb teljesítményszintet, és a felhasználó tovább szeretné azt növelni, az adott zónaszint kétszer villog és hangjelzést ad.

Ha ehhez a zónához nagyobb teljesítmény szükséges, akkor kézzel kell csökkenteni a teljesítményszintet egy vagy több aktív főzőzónánál.

### A hangjelzés aktiválása/kiiktatása

A főzőlap bekapcsolása után tartsa egyszerre lenyomva a „+” gombot és a legkülső választógombot a jobb oldalon legalább öt másodpercig („kezelőlap zárolása”).



## TISZTÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS

- Ne használjon gőznyomással működő tisztítóberendezéseket.
- A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzési zónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradékhő jelzőfénye („H”) pedig nem világít a kijelzőn.

Ha az Ön főzőlapjának üvegén iXelium™ logót lát, a főzőlapot iXelium™ felületkezeléssel látták el. Az iXelium™ a Whirlpool exkluzív védőbevonata, amely tökéletes tisztíthatóságot és hosszan tartó csillogást garantál. Ezért ha Ön iXELIUM felülettel ellátott főzőlapot vásárol, fontos, hogy pontosan kövesse a tisztítási javaslatokat:

- Használjon puha rongyot (a legjobb a mikroszálas). Nedvesítse meg vízzel vagy hagyományos üveg tisztító szerrel.
- Ha még jobb eredményt szeretne elérni, terítsen egy vizes konyharuhát a főzőfelületre pár percig.

**FONTOS:** Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát. Használatuk révén esetleg károsíthatja az üveget.

- 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 papírtörölkőt vagy speciálisan a főzőlapok tisztítására szolgáló tisztítóeszközt (tartsa be a gyártó utasításait).
- Ha folyadék fröccsen a főzőfelületre, az edény remeghet vagy elmozdulhat.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

## HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

- Figyelmesen olvassa el és kövesse a „Használati útmutató” című részben foglaltakat.
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e áramkimaradások.
- A tisztítást követően jól szárítsa meg a főzőlap felületét.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.

| HIBAKÓD                                          | LEÍRÁS                                                       | LEHETSÉGES OK                                                        | A HIBA MEGSZÜNTETÉSE                                                                |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| C81, C82                                         | Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.              | Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.              | Az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.                        |
| F42 vagy F43                                     | 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. |
| F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60 | Forduljon a vevőszolgálathoz és adja meg a hibakódot         |                                                                      |                                                                                     |

## A KÉSZÜLÉK ÁLTAL KELTETT ZAJOK

A szokásos működés közben az indukciós készülékeknél sziszegő vagy ropogó hangok jelentkezhetnek, de ezeket a lábosok adják ki az edényaljak jellemzői miatt (például ha a lábos alja nem sima vagy ha több különböző rétegből van kialakítva). Ezek a zajok az adott edénytől és a benne levő étel mennyiségétől függően változnak, de semmiképpen nem jelentenek problémát.

Emellett az indukciós készülékekben egy belső hűtőrendszer segíti az elektronikus alkatrészek meghatározott hőmérsékleten tartását, aminek következtében a működés során és a készülék kikapcsolása után még néhány percig hallható lehet a ventilátor zaja. Ez minden szempontból normális jelenségnek számít és nélkülözhetetlen a készülék helyes működéséhez.

## VEVŐSZOLGÁLAT

### A vevőszolgálat értesítése előtt

- Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a „Hibakeresési útmutató” című részben foglalt pontok alapján megoldani.
- Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

**Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.**

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a termék pontos típusa és modellszáma;
- a szervizszám (az adattáblán a Service szó után álló szám) a készülék alján (a fémlapon);
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

**SERVICE** 0000 000 00000



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik). A tartalék alkatrészek 10 évig rendelkezésre állnak.

## TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

| Teljesítményszint    |                    | A művelet jellege                                     | Használói szint (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)                                                                                                                    |
|----------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Max. teljesítmény    | Boost              | Gyors melegítés                                       | Ideális az étel rövid idő alatti felmelegítéséhez, a víz gyors felforralásához vagy az ételkészítési folyadékok hirtelen felhevítéséhez.                                                |
|                      | 8-9                | Sütés - forralás                                      | Ideális pirításhoz, egy ételkészítés kezdéséhez, gyorsfagyasztott termékek sütéséhez, gyors forraláshoz.                                                                                |
| Nagy teljesítmény    | 7-8                | Pirítás - lassú pirítás - forralás - grillezés        | Ideális lassú pirításhoz, erős forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid, 5-10 perc időtartamra).                                                                            |
|                      | 6-7                | Pirítás - főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés | Ideális lassú pirításhoz, közepes forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (közepes, 10-20 perc időtartamra), tartozékok előmelegítéséhez.                                         |
| Közepes teljesítmény | 4-5                | Főzés - párolás - lassú pirítás - grillezés           | Ideális lassú pirításhoz, enyhe forrásban tartáshoz, főzéshez (hosszú időtartamra). Tészta elkeverése.                                                                                  |
|                      | 3-4                | Főzés - lassú forralás - sűrítés - elkeverés          | Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej), tészta elkeveréséhez.                                              |
|                      | 2-3                |                                                       | Ideális hosszabb főzésekhez (egy liter alatti mennyiségek: rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej).                                      |
| Kis teljesítmény     | 1-2                | Olvasztás - kiolvasztás - melegen tartás - elkeverés  | Ideális vaj lágyításához, csokoládé finom megolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához és az éppen elkészült ételek (pl. mártások, levesek, főzelékek) melegen tartásához. |
|                      | 1                  |                                                       | Ideális az éppen elkészült kis ételek melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez, tálalóedények melegen tartásához (indukciós tartozékkal).                                              |
| OFF                  | Nulla teljesítmény | Tartófelület                                          | Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt helyzetben (főzés utáni maradványhő lehetséges, H betűvel jelezve).                                                                                    |

### MEGJEGYZÉS:

A gyorsan elkészíthető és tökéletes hőeloszlást igénylő ételek (például palacsinta) céljára szolgáló 28 cm átmérőjű dupla zónához (ha van) ajánlatos 24 cm-nél nem nagyobb átmérőjű edényeket használni. A kényesebb műveletekhez (például csokoládé vagy vaj olvasztása) ajánlatos az ennél kisebb átmérőjű zónákat használni.

