

Töltse le a teljes útmutatót a <http://docs.whirlpool.eu> honlapról, vagy hívja fel a garancia füzetben megtalálható telefonszámot.

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. Gyermeket (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. Gyermek 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, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

### RENDELTESSZERŰ 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 tápkábelcsatlakozó, 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 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. 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 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**

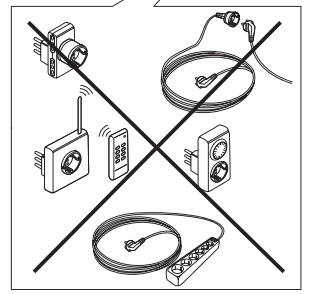
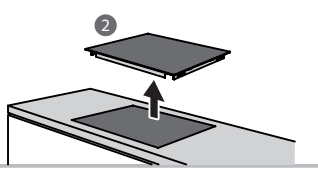
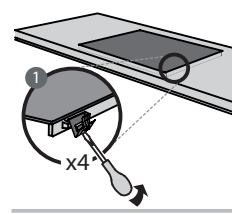
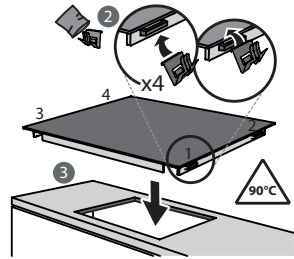
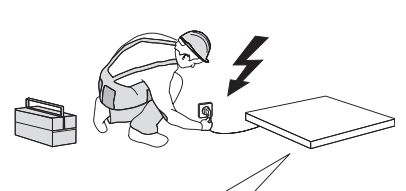
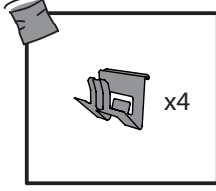
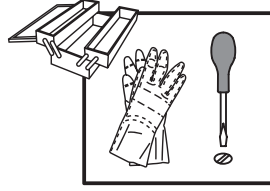
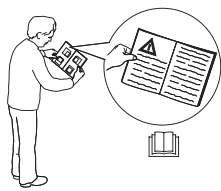
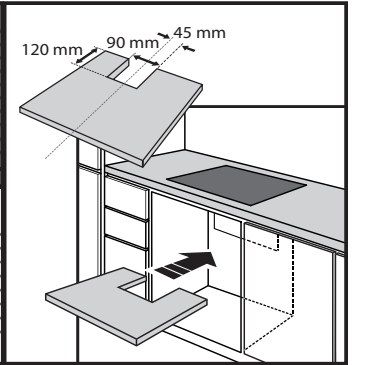
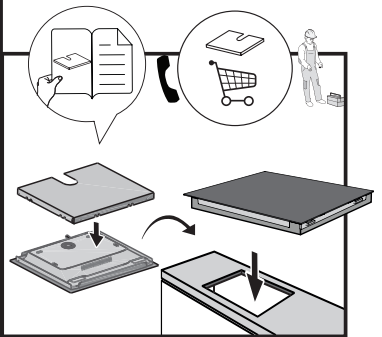
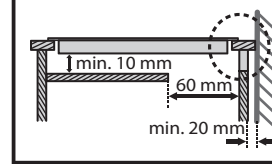
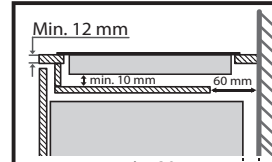
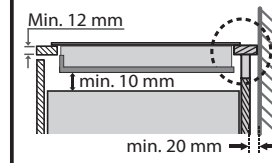
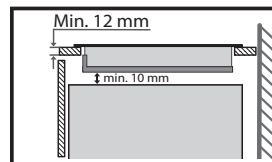
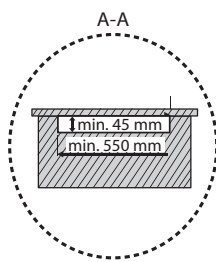
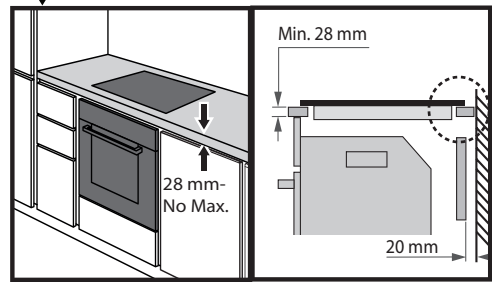
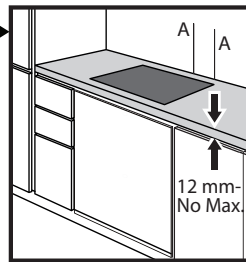
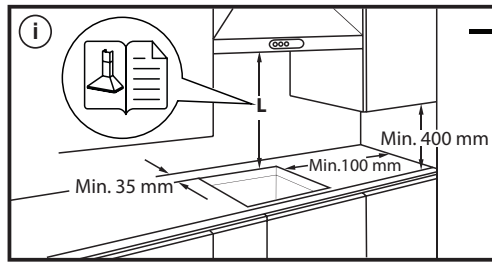
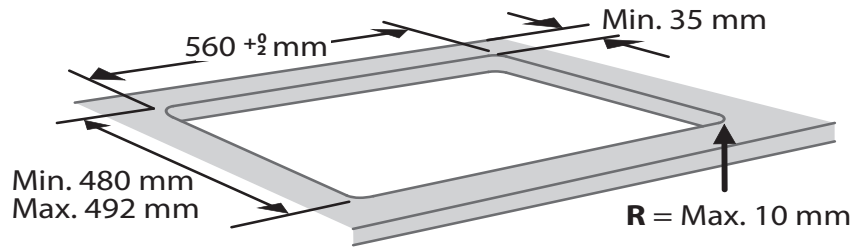
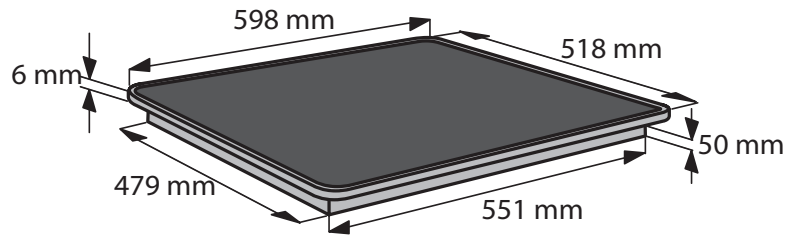
A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkezésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.

### **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.



# ÜZEMBE HELYEZÉS

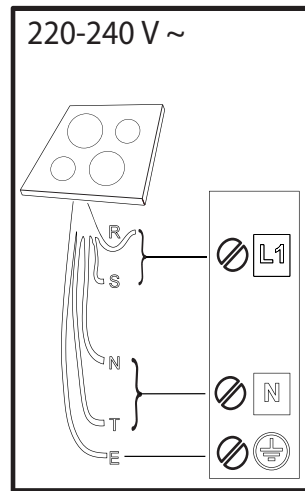
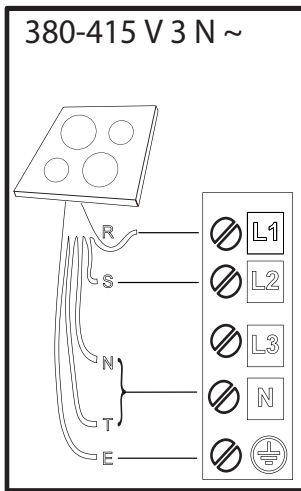
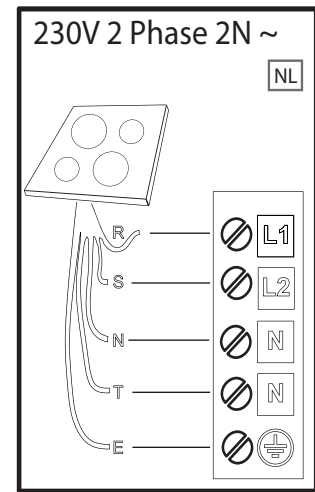
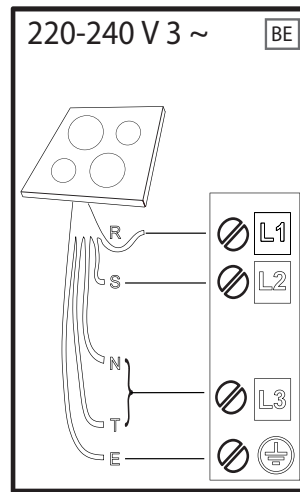
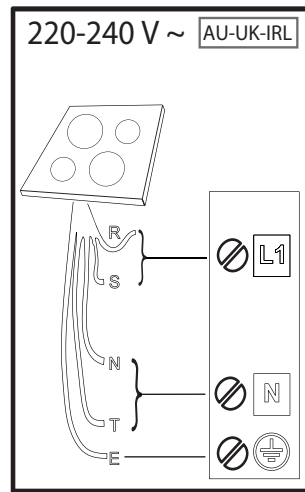
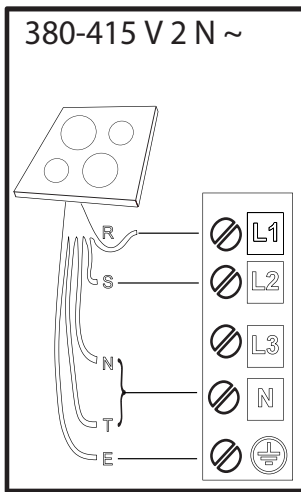


# ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Az elektromos csatlakoztatást azelőtt kell elvégezni, hogy a készüléket a hálózatra csatlakoztatná.

A készüléket olyan szakembernek kell beszerelnie, aki ismeri az érvényben lévő biztonsági és üzembe helyezési előírásokat. A beszerelést a helyi villamosenergia-ellátó előírásai szerint kell elvégezni.

Győződjön meg arról, hogy a készülék alján található adatlapon megadott feszültség megegyezik a lakásban elérhető hálózati feszültséggel. Az előírások szerint a készüléket földelni kell: kizárólag megfelelő méretű vezetékeket használjon (a földkábel is beleértve).



**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-svartur

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marо-кафяв-браон-гjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-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)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

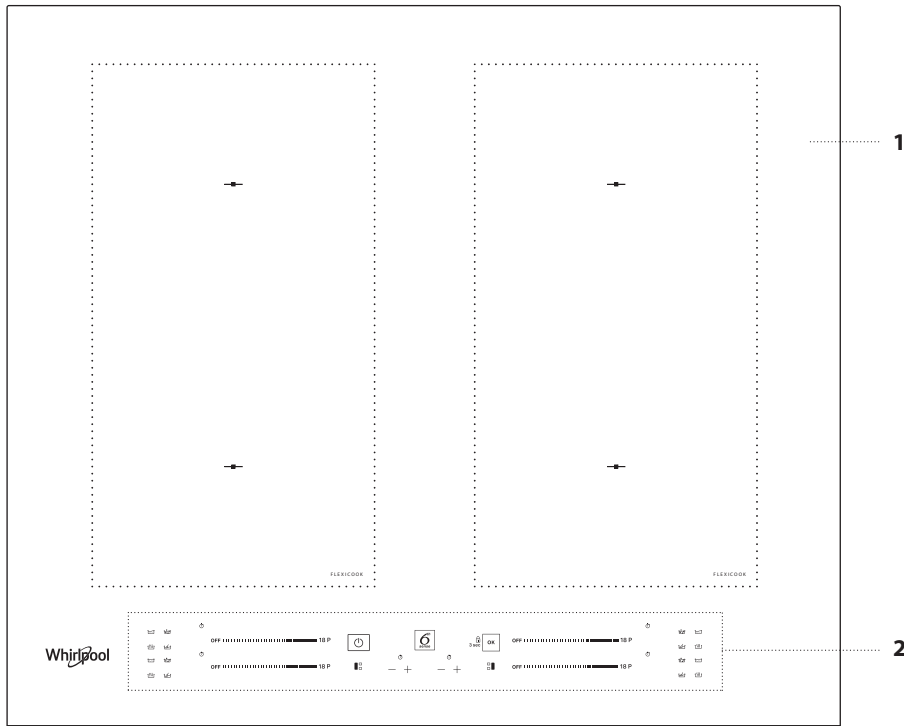
 = **E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίtrivo/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zařš-geltona/žalia-žóltý/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жyто/зелена-румено/zeleno-žuto/zeleno-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas- gular/grænn

**N**

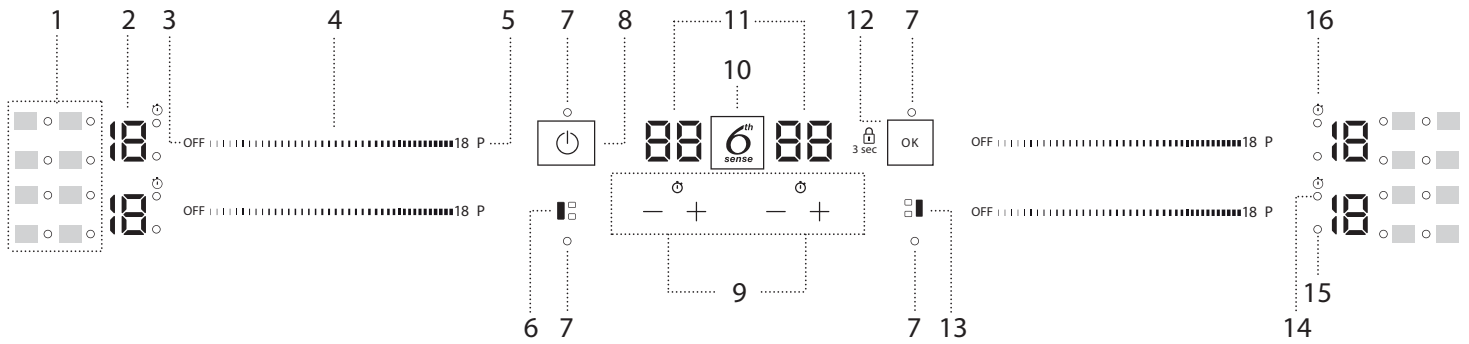
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

## TERMÉKLEÍRÁS



1. Főzőlap
2. Kezelőpanel

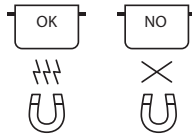
## KEZELŐPANEL



- |   |  |  |
|---|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ikonok/speciális funkciók aktiválása</li> <li>2. Kiválasztott főzési teljesítmény</li> <li>3. Főzőzóna kikapcsoló gombja</li> <li>4. Görgetős billentyűzet</li> <li>5. Gyors melegítés gomb (Booster)</li> <li>6. FLEXICOOK gomb (bal)</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Jelzőfény – a funkció aktív</li> <li>8. Be/Ki gomb</li> <li>9. Időzítő</li> <li>10. Speciális 6<sup>th</sup> Sense</li> <li>11. Főzési idő kijelzője</li> <li>12. OK/Gombzár gomb – 3 másodperc</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>13. FLEXICOOK gomb (jobb)</li> <li>14. Aktív időzítő jelzés</li> <li>15. Zónaválasztás jelzőfénye</li> <li>16. Időzítő jelzés ikonja</li> </ol> |
|---|--|--|


# TARTOZÉKOK

## FŐZŐEDÉNYEK



Kizárólag indukciós főzőlapokhoz való, ferromágneses főzőedényeket használjon:

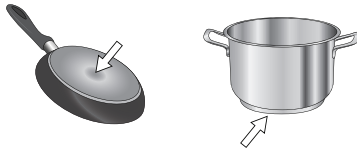
- zománcozott acél edények
- öntöttvas edények
- speciális, rozsdamentes acél edények, amelyek indukciós főzőlapon való használatra is megfelelőek

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.

Egyes edények aljának csak egy része készül ferromágneses anyagból, míg a többi része indukciós főzésre alkalmatlan anyagból van. Az ilyen részek eltérően melegedhetnek fel vagy hűlhetnek le. Egyes esetekben, ha az edény alja nagyrészt nem ferromágneses anyagból készült, előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli az edényt, tehát nem aktiválja a főzőzónát.



Az optimális főzési hatásokhoz használjon mindig olyan edényeket, amelyek alja teljesen lapos, így egyenletes a hőelosztásuk. Ha az edény alja nem lapos, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a teljesítményt és a hőátvitelt.



## ELSŐ HASZNÁLAT

### POWER MANAGEMENT (A TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA)

A vásárláskor a főzőlap a maximális teljesítményre van beállítva. Módosítsa a beállítást a lakás elektromos rendszerének megfelelően a következő részben leírtak szerint.

NE FELEDJE: A főzőlapon beállított teljesítménytől függően, egyes főzőzónák teljesítményszintje és funkciói (pl. forralás vagy gyors újramelegítés) automatikusan korlátozottak lehetnek, annak érdekében, hogy megelőzzék a kiválasztott határértékek túllépését.

#### A főzőlap teljesítményének beállításához:

A készülék hálózatra csatlakoztatását követő 60 másodpercen belül lehet átállítani a főzőlap teljesítményét.

Tartsa lenyomva a jobb szélső időzítő "+" gombot legalább 5 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a "PL" üzenet.

Nyomja meg a -t a megerősítéshez.

A "+" és "-" gombokkal válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot.

A következő fokozatok választhatók: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Hagyja jóvá a  gombbal.

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 másodpercre, dugja vissza, majd ismétlje meg a fenti lépéseket.

### Üres vagy vékony aljú főzőedények

Ne használjon üres edényeket a bekapcsolt 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.

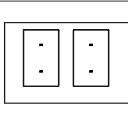
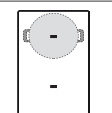
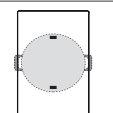

### A főzőedények aljának minimális átmérője a különböző főzőzónákon

A főzőlap megfelelő működése érdekében olyan edényeket használjon, amelyek legkisebb átmérője megfelelő (lásd a lenti táblázatot).

Mindig azt a főzőzónát használja, amely a leginkább megfelel az edény alja legkisebb átmérőjének.

Az edény elhelyezésekor ügyeljen, hogy azt a használt főzőzóna közepére helyezze.

Javasoljuk, hogy ne használjon olyan edényt, amelynek átmérője nagyobb, mint a használt főzőzóna kerülete.

		
ø min. 	120 mm	200 mm

### ADAPTER INDUKCIÓS FŐZÉSRE ALKALMATLAN EDÉNYEKHEZ

Ezt a tartozékot használva lehetővé válik az indukciós főzésre alkalmatlan edények használata. Fontos azonban megjegyezni, hogy az adapter használata ront a főzés hatásokon, tehát hosszabb ideig tart a főzés. Az adaptert lehetőleg ne használja túl gyakran, hiszen a felszínén elért hőmérséklet erősen függ a használt edény aljának kiképzésétől és a benne főzött étel típusától. Kerülje az olyan edények használatát, amelyek aljának átmérője kisebb, mint az adapter átmérője, mert ilyenkor az a hőmennyiség, amelyet az adapter nem képes az edény felé leadni, felgyülemlik, és elszíneződést okozhat az adapteren és a főzőlapon is. Használjon a főzőzónák és az adapter átmérőjének megfelelő aljú edényeket.

Ha a beállítási folyamat során hiba történik, megjelenik az "EE" 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:

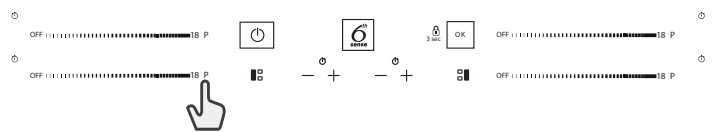
- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózatra;
- Várja meg, amíg a bekapcsolási folyamat lezajlik;
- Tartsa lenyomva a "P" gombot az első görgetős billentyűzet bal felső sarkában 5 másodpercig.

Minden beállított riasztás aktív marad.

**DEMO ÜZEMMÓD** (újramelegítés kikapcsolva, lásd "A problémák megoldása" fejezet)

A Demo üzemmód be- és kikapcsolása:

- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózatra;
- Várja meg, amíg a bekapcsolási folyamat lezajlik;
- Az első egy percen belül nyomja le a "P" gyors melegítés gombot a bal alsó billentyűzeten 5 másodpercig (lásd a lenti ábrát);
- A kijelzőn megjelenik a "DE" jelzés.



## NAPI HASZNÁLAT



### A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A főzőlap bekapcsolásához tartsa nyomva a bekapcsoló gombot kb. 1 másodpercig. A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg ismét a bekapcsoló gombot, és az összes főzőzóna deaktiválódik.

### ELHELYEZÉS

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.



### A FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/DEAKTIVÁLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNY FOKOZATOK BEÁLLÍTÁSA

OFF |-----| 18 P

#### A főzőzónák aktiválásához:

Csúsztassa az ujját vízszintesen a kívánt főzőzóna görgetős billentyűzetén (CSÚSZKA) a főzőzóna aktiválásához és a teljesítményszabályzáshoz. A teljesítményszint, a főzőzóna területe és az aktív főzőzónát azonosító jelzés egyaránt megjelenik. A "P" gombbal választhatja ki a gyors melegítés funkciót.

#### A főzőzónák deaktiválásához:

Válassza az "OFF" (KI) gombot a görgetős billentyűzet elején.



### KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA

A beállítások mentéséhez és a véletlen bekapcsolás megelőzéséhez tartsa legalább 3 másodpercig lenyomva az OK/Gombzár gombot. Ekkor hangjelzés hallható, és az ikon fölött egy figyelmeztető fényjelzés jelenik meg, amely azt mutatja, hogy a gombzár aktív. Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőpanel le van zárva ( ). A kezelőpanel lezárásának feloldásához ismétlje meg az aktiválási lépéseket.



### – + IDŐZÍTŐ

A jobb és bal oldali főzőzónák számára két külön időzítő áll rendelkezésre.

#### Az időzítő aktiválásához:

A "+" vagy a "-" gomb segítségével állítsa be a kívánt főzési időt az éppen használatban levő főzőzónán. Megjelenik egy jelzőfény és a vonatkozó ikon . Amikor a megadott időtartam letelik, hangjelzés hallható, és az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Az idő bármikor átállítható, és egyszerre több időzítőt is lehet aktiválni. Ha a főzőlap egyazon oldalán lévő 2 időzítőt egyszerre aktiválják, akkor a "Zónaválasztás jelzőfénye" villog, és a kiválasztott relatív főzési idő jelenik meg a központi kijelzőn.

#### Az időzítő deaktiválásához:

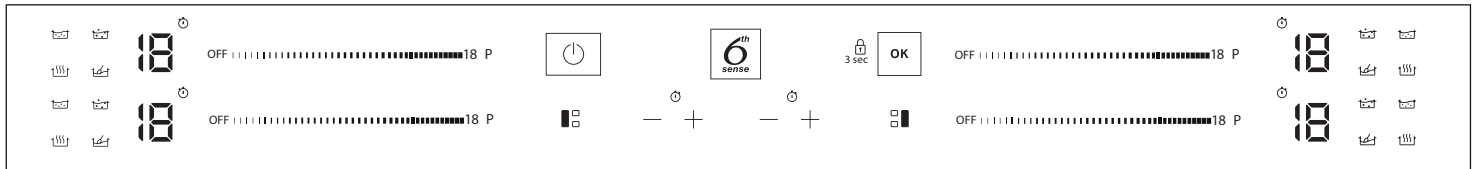
Nyomja le egyszerre a "+" és "-" gombot az időzítő kikapcsolásához.



### IDŐZÍTŐ JELZÉS

Ez a LED (ha éppen ég) azt jelzi, hogy az adott főzőzónához időzítést aktiváltak.

## FUNKCIÓK



### FLEXICOOK

A "FLEXICOOK" gombbal két főzőzónát kombinálhat, és azonos teljesítményen használhatja azokat úgy, hogy a teljes felületet lefedi egy nagyobb edénnyel, vagy csak a terület egy részét fedi le egy kerek vagy ovális edénnyel.

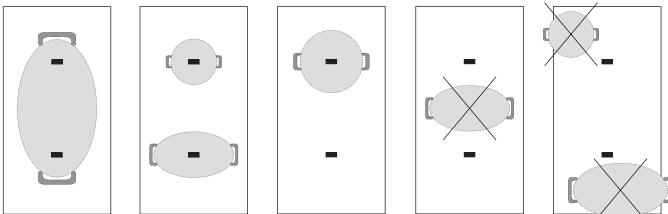
A funkció folyamatosan aktív marad, és ha csak egy edényt használ, azt a teljes zónában szabadon mozgathatja. Ilyenkor bármelyik (bal vagy jobb) görgős billentyűzet használható a teljes felület vezérléséhez.

Ez a megoldás ovális vagy szögletes főzőedények, illetve főzőrács használatához ideális.

A funkció kikapcsolásához nyomja meg a "FLEXICOOK" gombot

**N.B.** Speciális funkciók nem választhatók, ha ezt a funkciót használja.

**FONTOS:** Az edényt a főzőzóna közepére helyezze úgy, hogy legalább az egyik megadott pontot fedje (a lenti ábra szerint).



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

A "6<sup>th</sup> Sense" gombbal lehet a speciális funkciókat aktiválni. Helyezze a főzőlapra az edényt, és válassza ki a kívánt főzőzónát. Nyomja meg a "6<sup>th</sup> Sense" gombot. A kiválasztott területen a kijelzőn az "A" lesz látható.

Az adott főzőzónához tartozó első speciális funkció jelzőfénye világítani kezd. A "6<sup>th</sup> Sense" gombot egyszer vagy többször megnyomva válassza ki a kívánt speciális funkciót.

A kiválasztott funkció a gomb megnyomására aktiválódik.

Másik speciális funkció kiválasztásához nyomja meg az "OFF" (KI) gombot, majd a "6<sup>th</sup> Sense" gombot a kívánt funkció kiválasztásához.

A speciális funkciók kikapcsolásához és a kézi üzemmódba történő visszalépéshez nyomja meg az "OFF" (KI) gombot.

A speciális funkciók használatakor a teljesítményszintet a főzőlap állítja be, és az nem módosítható.



### 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.



## MELEGEN TARTÁS

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

Ideális segítség, amikor tökéletes hőmérsékleten szeretnénk az ételt szervírozni.



## PÁROLÁS

Ez a funkció képes fenntartani az étel gyöngyöztetéséhez ideális hőmérsékletet, így hosszú ideig főzheti az ételt az odaégetés veszélye nélkül.

Hosszú főzési időt igénylő, hosszú lével készített ételekhez ideális (rizs, szósok, sülték).



## FORRALÁS

Ez a funkció felforralja a vizet, majd alacsonyabb energiaszükséglettel forrásban tarja.

Körülbelül 2 liter vizet (lehetőleg szobahőmérsékleten) kell tenni a tálcába. Mindemellett ajánlott odafigyelni a forrásban levő vízre, és rendszeresen pótolni az elforrat mennyiséget.

Ha az edények nagyok, és több mint 2 liter vizet használ, javasoljuk, hogy fedelet használva optimalizálja a forralási időt.

## JELZŐFÉNYEK



### MARADÉKHŐ

Ha a kijelzőn a "H" jelzés látható, a főzőzóna még forró. A jelzés akkor is kigyullad, ha a főzőzónát nem kapcsolták be, de a szomszédos zónák használata miatt felmelegedett, vagy forró edényt helyeztek rá.

Amint a zóna lehűl, a "H" jelzés kialszik.



### HELYTELENÜL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyezték el a 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.

## FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Az ételkészítési táblázat példát nyújt az egyes teljesítményszintek ételkészítési típusaira. Az egyes teljesítményszintek tényleges leadott teljesítménye az ételkészítési zóna méretétől függ.

TELJESÍTMÉNYSZINT		A MŰVELET JELLEGE	HASZNÁLÓI SZINT (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
<b>Maximális teljesítmény</b>	<b>P</b>	Gyors melegítés/Booster	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, szósok, 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
<b>Nulla teljesítmény</b>	<b>OFF</b>	–	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 maradék hő jelzőfénye ("H") pedig nem világít a kijelzőn.

### Fontos:

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

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

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

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

## A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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

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

MEGJELENŐ KÓD	LEÍRÁS	ELKÉPZELHETŐ OKOK	MEGOLDÁS
F0E1	A készülék észlelte az edényt, de nem kompatibilis a kért művelettel.	Az edény nincs megfelelően pozicionálva a főzőzónán, vagy nem kompatibilis egy vagy több főzőzónával.	Nyomja meg kétszer a Be/Ki gombot az F0E1 kód eltávolításához és a főzőzóna működésének visszaállításához. Ezután használja az edényt egy másik főzőzónán, vagy használjon másik edényt.
F0E7	Nem megfelelő tápkábel-csatlakozás.	A tápkábel csatlakozása nem felel meg pontosan az "ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS" című részben leírtaknak.	Módosítsa a tápkábel csatlakozását az "ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS" című részben leírtak szerint.
F0EA	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F0E9	A főzőzóna kikapcsol, ha a hőmérséklet túl magas.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Mielőtt újra használná a főzőfelületet, várja meg, amíg lehűl.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Válassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		
d E [ha a főzőlap ki van kapcsolva]	A főzőlap nem melegszik fel. A funkciók nem kapcsolnak be.	A DEMO ÜZEMMÓD be van kapcsolva.	Kövesse a "DEMO ÜZEMMÓD" fejezet utasításait.
azaz  :  → -	A főzőlap nem engedi a speciális funkció aktiválását.	A teljesítményszabályzó a főzőlapon beállított maximális értéknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd "A teljesítmény beállítása" fejezet.
azaz P → S [A teljesítményszint a kívánt szintnél alacsonyabb]	A főzőlap automatikusan minimum teljesítményszintet állít be, ezzel biztosítva, hogy a főzőzónát használni lehessen.	A teljesítményszabályzó a főzőlapon beállított maximális értéknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd "A teljesítmény beállítása" fejezet.

## 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 többbétegű, 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.

## VEVŐSZOLGÁLAT

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

### MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNÁ:

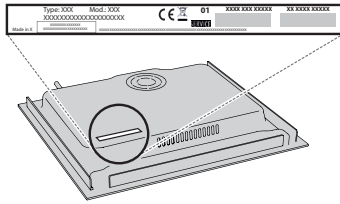
1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a **HIBAELHÁRÍTÁS** részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

### 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](http://www.whirlpool.eu) megadott utasításokat.

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

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



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



Mod. XXX XXX

Ind.C. XXXX XXXX XXXX

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

- a teljes címét;
- a telefonszámát.

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

Ha a készüléket nem beépített sütő fölé szerelik, a C00628720 (60 és 65 cm-es főzőlap esetén) vagy C00628721 (77 cm-es főzőlap esetén) elválasztókészlet beszerzéséhez hívja a vevőszolgálatot.

Ha nem kívánja megvásárolni az elválasztókészletet, használjon más elválasztóelemet, melyet az utasítások szerint kell beszerezni.