

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

A tudnivalók weboldalunkon is megtalálhatók: www.whirlpool.hu

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a mellékelt útmutatót!

Tartsa kéznél az útmutatót a későbbi felhasználás érdekében.

AZ ÖN ÉS MÁSON BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be.



Ez a szimbólum biztonsági figyelmeztetés, vagy potenciális veszélyre figyelmeztet.

Minden biztonsági figyelmeztetés előtt fel van tüntetve a veszélyt jelző szimbólum és a következő kifejezések egyike:



VESZÉLY!

Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okoz, ha nem kerülük el.



VIGYÁZAT!

Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okozhat, ha nem kerülük el.

Minden biztonsági figyelmeztetés pontosan jelzi az adott veszély típusát, és megmutatja, hogyan lehet a készülék nem megfelelő használatából eredő sérüléseket, károkat és elektromos áramütéseket elkerülni.

Mindig tartsa be a következő szabályokat:

- Használjon védőkesztyűt a kicsomagolás és a beszerelés során.
- Mielőtt bármilyen szerelési műveletet végezne, a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.
- A készülék beszerelését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, ha az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készüléket az előírásoknak megfelelően földelni kell.
- A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a helyére beszerelt készüléket csatlakoztatni lehessen a hálózati aljzathoz.
- Az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően a beszereléshez egy többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú kapcsoló szükséges.
- Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert! Ne csatlakoztassa a készüléket távvezérléssel működtethető aljzathoz!
- Ne húzza meg a tápkábelt.
- Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra, ételek készítésére tervezték. Egyéb célra történő használata tilos (pl. helyiség fűtése). A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból vagy a vezérlőelemek hibás beállításából eredő károkért.
- Ne használja a készüléket a szabadban!
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtősálakat.
- A kisgyermeket (0–8 éves korig) állandó felügyelet nélkül 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, továbbá, ha a készülék használatát megtanulták, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a tisztítást és karbantartást felügyelet nélkül.
- Ne érintse meg a fűtősálakat használat közben és után. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabok vagy más gyúlékony anyagok érjenek, amíg valamennyi alkotóelem teljesen le nem hűlt.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékre vagy a készülék közelébe.

- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Magas zsír- és olajtartalmú ételek készítésekor legyen óvatos.
- Az elválasztó panelt (nem szériatartozék) a készülék alatti rekeszbe kell beszerelni.
- Ha a készülék felszíne megrepedt, kapcsolja ki, hogy elkerülje az esetleges elektromos áramütést (csak üvegfelületű készülékek esetén).
- A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.
- 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. **VESZÉLY:** Ne tároljon semmit a főzőfelületen, ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak!
- Ne használjon gőznyomással működő tisztítóberendezéseket.
- A fémből készült tárgyakat, pl. késeket, villákat, kanalakat és fedőket ne tegye rá a főzőlapra, mert ezek felforrósodhatnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőelemet a kapcsolóval, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre (csak indukciós készülékek esetén).

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag ártalmatlanítása

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

Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK irányelv szerinti jelölést hordozza.

A hulladékká vált készülék szabályszerű leselejtezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros hatásokat.

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.

Energiatakarékosági tanácsok

Az optimális eredmények érdekében javasoljuk a következőket:

- Olyan fazekakat és serpenyőket használjon, melyek alsó átmérője megegyezik a főzőterület átmérőjével.
- Csak lapos fenekű lábasokat és serpenyőket használjon.
- Ha lehetséges, a főzés során fedje le az edényeket.
- Kukta használatával tovább lehet csökkenteni az energiafelhasználást és a főzési időt (6th Sense mód esetén nem használható).
- Az edény mindig a főzőlapon kialakított főzési zóna közepére helyezze.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

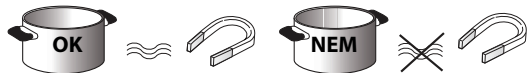
- Ezt a készüléket az alacsony feszültségről szóló 2006/95/EK irányelvnek (amely felváltja a 73/23/EGK irányelvet és annak módosításait) és az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv védelmi előírásainak megfelelően tervezték, gyártják és forgalmazzák.
- Ez a készülék az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban megfelel a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek.

HASZNÁLAT ELŐTT



FONTOS: A főzőzónák nem kapcsolnak be, ha a lábasok és serpenyők mérete nem megfelelő. Kizárólag "INDUCTION SYSTEM" jelzéssel ellátott főzőedényeket használjon (lásd az ábrát). Mielőtt bekapcsolná a főzőlapot, helyezze az edényt a kívánt főzőzónára.



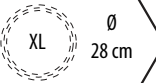





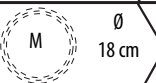

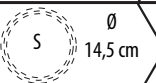

MÁR MEGLEVŐ EDÉNYEK



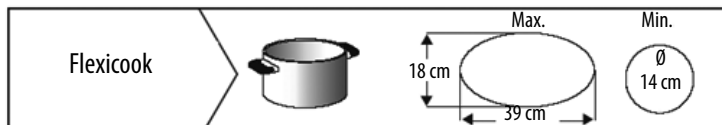
Mágnes segítségével ellenőrizheti azt, hogy az adott edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon való használatra: az erre nem alkalmas edények nem vonzzák a mágneset.

- Ügyeljen arra, hogy az edények alja ne legyen érdes, mert ellenkező esetben megkarcolhatják a főzőlap üvegkerámia felületét. Minden edényt ellenőrizzen.
- Soha ne helyezzen meleg fazekakat vagy serpenyőket a kezelőlapra. Ezek ugyanis sérülést okozhatnak.

A LÁBASOK ALJÁNAK AJÁNLOTT ÁTMÉRŐI

 <p>XL ∅ 30 cm</p>	 <p>14 cm (kettős zóna) → ∅ 30 cm</p>	 <p>XL ∅ 28 cm</p>	 <p>18 cm 14 cm (kettős zóna) → ∅ 28 cm</p>
 <p>L ∅ 24 cm</p>	 <p>∅ 17 cm → ∅ 24 cm</p>	 <p>L ∅ 21 cm</p>	 <p>∅ 15 cm → ∅ 21 cm</p>
 <p>M ∅ 18 cm</p>	 <p>∅ 14 cm → ∅ 18 cm</p>	 <p>S ∅ 14,5 cm</p>	 <p>∅ 11 cm → ∅ 14,5 cm</p>

FONTOS: a "6th Sense funkció" című részben található a "6th Sense" funkcióval ellátott zónákhoz alkalmazható főzőedények aljának átmérői.



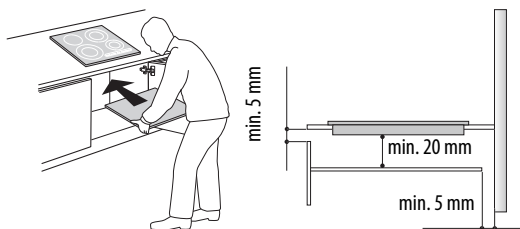
ÜZEMBE HELYEZÉS

A főzőlap kicsomagolása után ellenőrizze, hogy a szállítás során nem sérült-e meg. Ha kétségei vannak, hívja a forgalmazót vagy a vevőszolgálatot!

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE



- Építsen be egy elválasztó panelt a főzőlap alá.
- A beszerelést követően a készülék alsó része ne legyen hozzáférhető.
- Főzőlap alatti sütő beszerelése esetén ne helyezzen be elválasztólapot!
- Használjon védőkesztyűt a beszerelés során!
- Gyermek nem helyezhetik üzembe a készüléket. A készülék üzembe helyezése során tartsa távol a gyermekeket. A készülék üzembe helyezése során és azt követően a csomagolóanyagot (műanyag zacskók, polisztirolból készült elemek stb.) tartsa gyermekek által nem elérhető helyen.



- A készülék alsó része és az elválasztó panel közötti távolságot illetően az ábrán feltüntetett méreteket kell betartani.
- A készülék helyes működése érdekében a főzőlap és a bútor felső szegélye közötti minimális nyílást nem szabad eltönni (min. 5 mm).
- A sütő behelyezése előtt vágja méretre a konyhabútort, valamint gondosan távolítsa el a keletkező faforgácsot és fűrészport.
- Ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre, akkor fontos, hogy a sütőnek legyen hűtése.
- Sülyesztett beépítés esetén hívja a vevőszolgálatot, és igényeljen egy 4801 211 00112 számú, beépítéshez szükséges csavarkészletet!
- A főzőlap konyhapultról való leszereléséhez csavarozza ki a készülék alján levő rögzítőrugókat egy csavarhúzóval (nem tartozék)!
- A főzőlapot ne szerelje mosogatógép vagy mosógép fölé, hogy az elektromos áramköröket ne károsíthassa a gőzzel vagy nedvességgel való érintkezés!

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

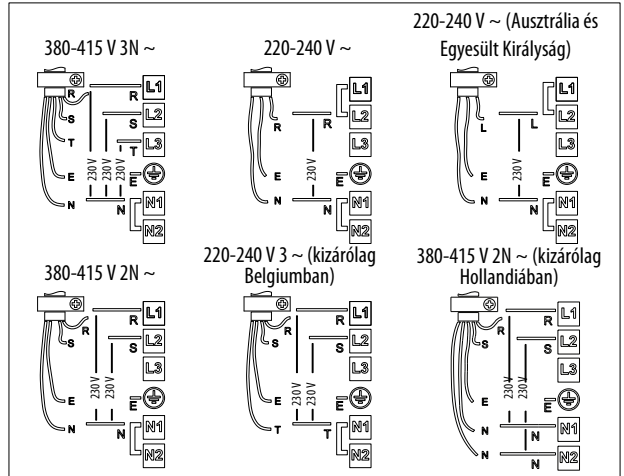
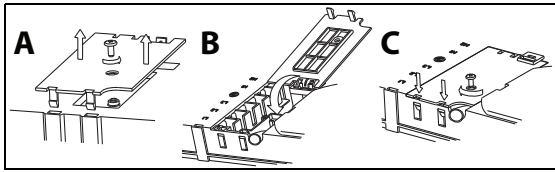
⚠ VIGYÁZAT!

- Válassza le a készüléket az áramforrásról.
- Az üzembe helyezést szakképzett szerelőnek kell végeznie az érvényes üzembe helyezési és biztonsági előírások szerint.
- A gyártó kizár minden felelősséget azon személyi vagy állati sérülésekkel, illetve tulajdonban keletkező károkkal kapcsolatban, amelyek az ebben a részben ismertetett előírások be nem tartása eredményeként állnak elő.
- A hálózati kábelnek 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.
- Ne használjon hosszabbítót.
- Üzembe helyezés közben ügyeljen arra, hogy a készülék ne károsítsa a tápkábelt.

Csatlakoztatás a kapcsolódobozhoz

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

Vezetékek	Szám x méret
220-240 V ~ + ⊕	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + ⊕	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2N ~ + ⊕	4 x 1,5 mm ²



A sárga/zöld földvezeték a ⊕ jelzésű kivezetéshez kell bekötni.

Az említett vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie.

1. A csavart kicsavarva vegye le a kapcsoléc fedelét (A), és illessze be a fedelet a kapcsoléc forgópántjába (B).
2. Ezután illessze be a tápvezeték a kábelszorítóba, majd a kapcsoléc mellett elhelyezett kapcsolási rajz utasításait követve kösse be a vezetékeket a kapcsolécbe.
3. Rögzítse a tápkábelt a kábelszorító segítségével.
4. Zárja le a fedelet (C), és csavarozza azt rá a kapcsolécra az eltávolított csavarral - (1) pont.

Az elektromos hálózatba való bekötések alkalmával a főzőlap mindig automatikusan elvégző egy néhány másodperces ellenőrzést.

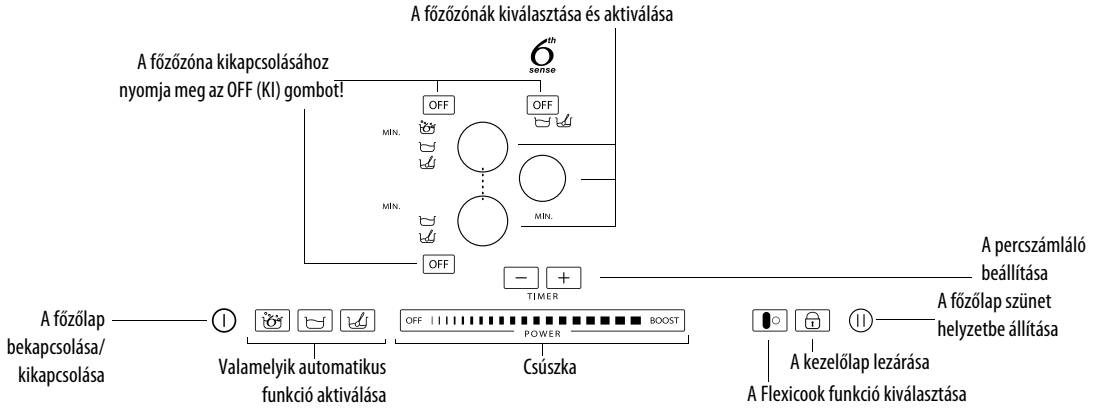
Ha a főzőlapnak már van tápvezetése, akkor kövesse az arra vonatkozó utasításokat. A csatlakoztatást olyan többpólusú választókapcsolóval végezze, amelynél az érintkezők közötti távolság legalább 3 mm.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



A vezérlőpanel bemutatása

A kezelőlapon érintőgombok találhatóak: használatukhoz elég egyszerűen megnyomni az adott szimbólumot (nem szükséges erős nyomást alkalmazni).



Első használat/áramkimaradás után

Az elektromos hálózatba való bekötés után a főzőlap kezelőlapja le van zárva (a gomb fölötti jelzőlámpa világít).

A kezelőlap zárjának feloldásához tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig! Ekkor kialszik a jelzőlámpa, és a főzőlap készen áll a normál működésre.

A főzőlap bekapcsolása/kikapcsolása

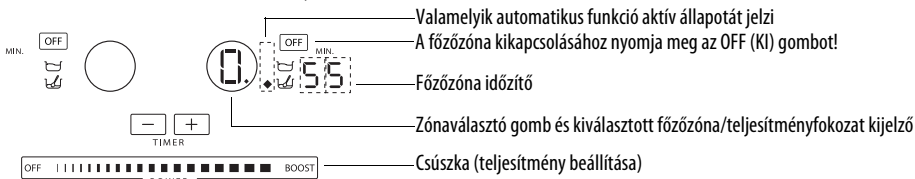
A főzőlap bekapcsolásához tartsa lenyomva a gombot kb. 2 másodpercig: a gomb fölötti jelzőlámpa világitani kezd, és megjelennek az apró vonalak a főzőzónákat jelző körökön belül.

A kikapcsoláshoz addig nyomja ugyanazt a gombot, amíg ki nem kapcsol a főzőlap. Ekkor az összes főzőzóna kikapcsol.



A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha a bekapcsolástól számított 10 másodpercen belül egyik funkció sem kerül kiválasztásra.

A főzőzónák aktiválása és szabályozása



A főzőlap bekapcsolása után helyezzen egy lábást a kiválasztott zónára.

Kapcsolja be a zónát a hozzá tartozó kör alakú gombbal: a kör belsejében ekkor megjelenő 0 szám a közepes teljesítményfokozatnak felel meg.

A teljesítményfokozat módosításához vízszintes irányban mozgassa ujját a csúszkán: a körön belül látható szám 1-től 9-ig állítható az ujj egyetlen gyors elcsúsztatásával. A Boost (Gyorsforralás) funkciót a csúszkán található "BOOST" gombbal (a kijelzőn: "P") aktiválhatja. A Gyorsforralás funkció maximum 10 percig működtethető, melynek elteltével a készülék automatikusan 9-es energiaszintre kapcsol. A három főzőzónás modellek esetében egyszerre három Boost-szint is kiválasztható: ilyen esetben a készülék automatikusan végzi a teljesítmény elosztását a zónák között.



Ha egyszerre több főzőzóna is be van kapcsolva, akkor a csúszkával módosítható a teljesítmény a kiválasztott zónánál, amit a teljesítményjelző jobb alsó sarkában levő világító pont mutat. Egy zóna kiválasztásához elég megnyomni a hozzá tartozó kör alakú gombot.



Ha a főzőedény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal, rosszul van elhelyezve, illetve nem megfelelő méretű, akkor a kijelzőn megjelenik az "edény hiányzik" figyelmeztetés (bal oldali ábra). Ha 60 másodpercen belül nem észlel edényt a készülék, a főzőlap kikapcsol.

A főzőzóna kikapcsolása

A hozzá tartozó kör alakú gomb megnyomásával válassza ki a kikapcsolandó főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél). Nyomja meg a csúszkán található OFF (KI) utasítást.



A főzőzóna kikapcsol, és a körben egy "H" betű jelenik meg, ha a zóna még forró.

A "H" betű a maradványhőt jelzi. A készülék minden főzőlapjánál van egy ilyen kijelző; ez mutatja, hogy a főzőzónák közül melyiknek magas még a hőmérséklete. A főzőzóna kihűlésekor a jelzés kialszik.

Időzítő kiválasztása

Az időzítő segítségével legfeljebb 90 perc hosszúságú főzési időtartamot lehet beállítani.

Válassza ki az időzítőhöz hozzárendelendő főzőzónát (világító pont jelenik meg jobboldalt alul a teljesítményfokozat kijelzésénél), majd az Időzítő funkció + és - gombjával állítsa be a kívánt hosszúságú időtartamot: az időtartam percben lesz látható a főzőzóna kijelzője mellett.


Néhány másodperccel az utolsó érintés után az időzítő megkezdí a visszazámlálást (a főzőzóna kiválasztását mutató pont villogni kezd).

A beállított időtartam lejáratakor hangjelzés hallható, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A 6th Sense funkcióhoz hozzárendelt időzítő vonatkozásában lásd a funkció leírását a következő oldalakon.

Vezérlőpanel zárolása

Ez a funkció lezárja a főzőlap kezelőszerveit, így akadályozva meg a készülék véletlen bekapcsolását (pl. takarítás közben).

Nyomja meg a  gombot három másodpercig: az aktiválás megtörténte hangjelzés és a lakat szimbólum felett megjelenő világító jelzés utal. 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. FONTOS: A víz jelenléte, a lábasokból kikerült folyadék vagy a szimbólum alatti gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézheti a kezelőlap-zárolási funkció be- vagy kikapcsolását.

Szünet


A funkció lehetővé teszi a főzőlap működésének átmeneti blokkolását, hogy azután a beállítások (a 6th Sense funkció és az időzítő beállításokat kivéve) megtartása mellett ismét elindulhasson a működés.

Nyomja meg a  gombot:  jelzés villog a kijelzőn a teljesítményfokozatok helyén. A főzés folytatásához nyomja meg ismét a  gombot.


Flexicook



Ezzel a funkcióval lehet a főzőlapot két külön főzőzónaként vagy egyetlen, extra nagy méretű főzőzónaként is használni.


Ez ideális az ovális, szögletes vagy hosszúkás edényekhez (38 x 18 cm-es maximális méretig) vagy egynél több normál méretű edény egy időben történő használatához. A

Flexicook funkció aktiválásához kapcsolja be a főzőlapot, és nyomja meg a  gombot: a két főzőterület kijelzőin az 5-ös szint látható; a szintet jelző szám mellett mindkét pont világít, jelezve, hogy a Flexicook funkció aktív.

A teljesítményfokozat módosításához mozgassa ujját a csúszkán: a körön belül látható szám 1-től 9-ig állítható az ujj egyetlen gyors elcsúsztatásával. A Flexicook funkciót a

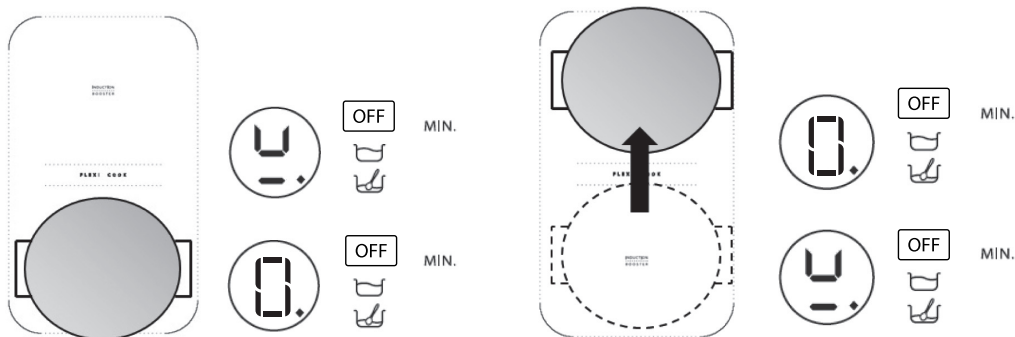
 gombbal kapcsolhatja ki: a főzőzónák visszatérnek az egyenkénti üzemmódba. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg az OFF (KI) gombot.

 A „nincs edény”  jelzés jelenik meg annak a főzési zónának a kijelzőjén, amelyek nem észlel edényt (hiányzó, rosszul elhelyezett vagy indukciós tűzhelylaphoz alkalmatlan edény esetén). Az üzenet 60 másodpercig látható: ez idő alatt elhelyezheti vagy megigazíthatja az edényeket a Flexicook területen belül.

60 másodperc elteltével, ha nem helyezte el edényt a zónában, a rendszer befejezi az edények „keresését”, a kijelzőn maradó  szimbólum pedig arra emlékezteti Önt, hogy a zóna ki van kapcsolva.


A Flexicook funkciót visszakapcsolhatja mindkét főzőzónában a  gombbal.

A Flexicook funkció azt is észleli, ha egy edényt az egyik zónából a másikba mozgat a Flexicook területen belül, hogy azonos teljesítményszintet biztosítson az edény eredeti helyzetéhez képest (lásd az alábbi ábrán látható példát: ha az edényt az első főzőlapról a hátsó főzőlapra mozgatja, az edény zónájának megfelelő teljesítményszint megjelenik a kijelzőn).

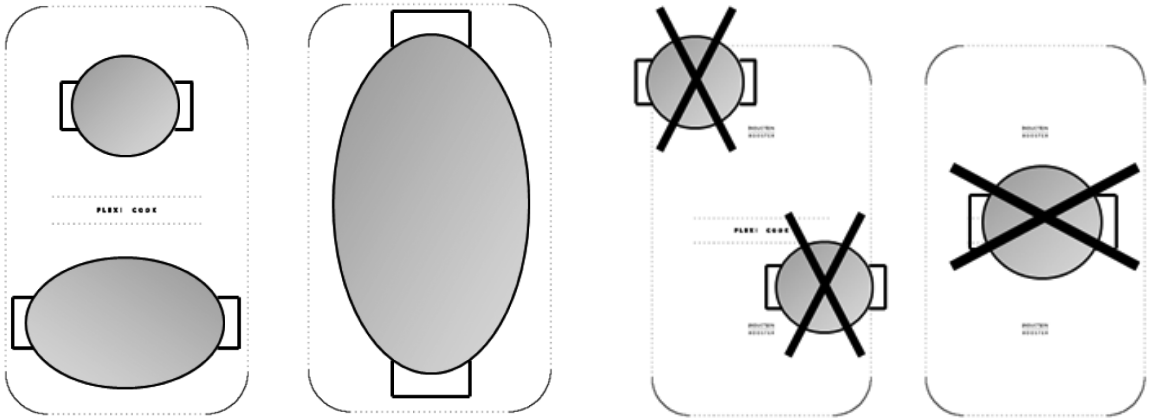


A Flexicook területet két különböző főzési zónaként is működtetheti az egyes zónák megfelelő gombjainak használatával. Helyezze az edényt egy zóna középre, és állítsa be a teljesítményszintet az érintőképernyőn látható csúszka segítségével.

 Fontos: Ügyeljen arra, hogy az edények a főzési zónán belül úgy legyenek elhelyezve, hogy az egyes zónák közepén levő logókat  lefedjék!

Nagy, ovális, szögletes vagy hosszúkás edények esetén győződjön meg arról, hogy az edények a főzési zóna közepén vannak elhelyezve, és mindkét logót  lefedjük!

Példák az edények helyes és helytelen elhelyezésére:



A Flexicook funkció aktív helyzetében a booster (gyorsforralás) teljesítményfokozat és a 6th Sense funkció használata nem lehetséges. Amennyiben az időzítő beprogramozásra kerül, annak értéke a felső lap kijelzője mellett lesz látható.


Az automatikus funkciók leírása



A főzőlapon néhány automatikus funkció van hozzárendelve a főzőzónákhoz. Minden egyes zóna választógombja mellett láthatók a rendelkezésre álló funkciók ikonjai. Minden alkalommal, amikor egy automatikus funkció kerül kiválasztásra, az ikon mellett világító jelzés lesz látható, és a kiválasztott zóna kijelzőjén megjelenik az "A" betű.

6th Sense funkció

A 6th Sense funkció automatikusan kiválasztja a vízforraláshoz megfelelő teljesítményfokozatot, és jelzi a forráspont elérését.

A vizet tartalmazó lábas elhelyezése után kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki az előzetesen kiszemelt főzőzónát. Nyomja meg a  gombot: a kijelzőn megjelenik az „A” jelzés, és a jelzőfény kigyullad. A melegítési fázis során egy animáció jelenik meg a zóna melletti területen.



- A 6th Sense funkció helyes működése érdekében a következőket javasoljuk:
- kizárólag vizet használjon (szobahőmérsékleten);
 - a forráspont eléréséig ne tegye bele a sót, hozzávalókat vagy fűszereket;
 - ne módosítsa a zóna teljesítményfokozatát, illetve ne vegye le vagy ne mozdítsa el a lábást;
 - legalább az űrtartalom 1/3 részéig (min. 1 liter), de soha ne a pereméig töltsen meg a lábást (lásd az oldalsó táblázatot).
 - Ne tegyen kukut arra a zónára, amelyiken a 6th Sense funkció be van kapcsolva.
- Az optimális eredmények érdekében javasoljuk a következőket:
- Ne kapcsolja be a 6th Sense funkciót, ha a zóna már meleg (a kijelzőn egy "H" betű látható).


A főzési zóna átmérője	A 6. érzék funkcióhoz használható lábasok aljának átmérője	Max. vízmennyiség a lábasban
18 cm	17-19 cm	5 liter
24 cm	23-25 cm	7 liter
28 cm	24-28 cm	7 liter

A forráspont elérésekor a készülék hangjelzést ad. Ezt a hangjelzést rendszeres időközönként háromszor ismétli meg. A második hangjelzés után automatikusan bekapcsol a percszámláló, ami figyelni a forrási időt. A harmadik jelzés után a készülék automatikusan egy olyan, kisebb teljesítményfokozatra kapcsol, amely alkalmas a forrási állapot fenntartására. Ettől kezdve lehetséges a hozzávalók tetszés szerinti adagolása, az időzítő beállítása, illetve a teljesítményfokozat módosítása. A teljesítményfokozat megváltoztatása vagy a készülék "szünet" helyzetbe állítása kikapcsolja a 6th Sense funkciót.




- Mivel a készülék önállóan kezeli a 6th Sense funkciót és a gyorsforralás fokozatokat, így néha előfordulhat, hogy a 6th Sense funkció aktív állapota miatt nem lehetséges a gyorsforralás bekapcsolása.
- Az alkalmazott lábas minősége is befolyásolhatja a 6th Sense funkció működését.

Párolás

Miután az edény tartalma felforrt, nyomja meg a  gombot, és a főzőlap automatikusan beállítja a forralás fenntartásához szükséges teljesítményszintet. A kijelzőn megjelenik az „A” jelzés: a jelzőfény kigyullad. A funkció kikapcsolásához elég megnyomnia a csúszkán található OFF utasítást.

Olvasztás

Ez a funkció tartósan alacsony hőmérsékletet tart fenn a főzési zónában. Miután elhelyezte az edényt/tartozékot a kívánt főzési zónában, kapcsolja be a főzőlapot, és válassza ki a főzési zónát. Nyomja meg a  gombot: a kijelzőn megjelenik az „A” jelzés, és a jelzőfény kigyullad. A funkció kikapcsolásához elég megnyomnia a csúszkán található OFF (KI) utasítást.

TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT!

- Gőztisztító berendezések használata tilos.
- A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a főzőzónák kikapcsolt állapotban vannak, a maradék hő jelzőfénye („H”) pedig nem világít a kijelzőn.

Ha a főzőlapjának üvegén iXelium™ logót lát, a főzőlap iXelium™ kezeléssel esett át. 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 tisztítószerrel.
- Ha még jobb eredményt szeretne elérni, terítsen egy vizes konyharuhát a főzőfelületre pár percre.

FONTOS: Ne használjon súrolószivacsot vagy dörzsölőt, mert ezek tönkreteszik a felületet.

- Érdemes a főzőlapot minden használat után megtisztítani az ételmaradékok eltávolítása érdekében, de feltétlenül várja meg, amíg az lehűl.
- A cukor és a magas cukortartalmú ételek károsíthatják az üvegkerámia felületet, ezért ezeket azonnal el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha rongyot, nedvszívó törülköződőt vagy kifejezetten főzőlap tisztítására való kendőt (kövesse a gyártó utasításait).
- Ha folyadék fröccsen a főzőfelületre, az edény remeghet vagy elmozdulhat.
- A tisztítást követően alaposan szárítsa meg a felületet.

HIBAEHÁRÍTÁSI 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 OKOK	A HIBA MEGSZÜNTETÉSE
A főzőlap kikapcsol, és 10 másodperc után 30 másodpercenként hangjelzést ad.	Állandó nyomás a kezelőlap területén.	Víz vagy konyhaeszközök jelenléte a kezelőlap területén.	Tisztítsa le a kezelőlap területét.
C81, C82, C83	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért 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, F61, F62, F63, F64	Forduljon a vevőszolgálathoz, és adja meg a hibakódot.		

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálathoz fordul

1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a „Hibaelhárítási útmutató” című részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, megszűnt-e a hiba.

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

Mindig adja meg:

- a hiba rövid leírását;
- a termék pontos típusát és modellszámát;
- a készülék alján (a fémlapon) található szervizszámot (az adattáblán a Service szó után álló szám);
- a teljes címét;
- a telefonszámát (a körzetszámmal együtt).





SERVICE 0000 000 00000



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon a **hivatalos vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel, és a javítási munkát megfelelően végzik el). A pótalkatrészek 10 évig állnak rendelkezésre.

TELJESÍTMÉNYSZINTEK TÁBLÁZATA

Energiaszint		Főzés típusa	Használati szint (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
Max. teljesítmény	Gyorsforralás	Gyors melegítés	Ideális az étel hőmérsékletének forralásig történő gyors emeléséhez, víz vagy a főzés során gyorsan melegíthető folyadékok esetén.
	8-9	Sütés – forralás	Ideális pirításhoz, az ételkészítés megkezdéséhez, 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 hosszán tartó főzéshez (1 liter mennyiség alatt: rizs, szósok, sülték, halak) folyadékokkal (pl. vízzel, borral, húslével, tejjel)
Kis teljesítmény	1-2	Olvasztás - kiolvasztás - melegen tartás - elkeverés	Ideális vaj lágyításához, csokoládé kíméletes felolvasztásához, kisebb hozzávalók kiolvasztásához és a frissen elkészült ételek (pl. szósok, levesek) melegen tartásához.
	1		Ideális az éppen elkészült ételek melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez, tálalóedények melegen tartásához (indukciós tartozékkal)
KI	Nulla teljesítmény	Tartófelület	Főzőlap készenléti vagy kikapcsolt állapotban (főzés utáni maradványhő lehetséges, H betűvel jelezve)

Funkció		A funkció leírása
	Párolás	Olyan teljesítményfokozatot állít be automatikusan, amelynél hosszú időn át csendes forralásban tarthatók az ételek. Paradicsomszósokhoz, ragukhoz, levesekhez, minestrónéhoz ajánlott, mert ellenőrzött hőfokon való főzést tesz lehetővé (vízfürdön készített ételekhez ideális). Használatával elkerülhető az ilyen ételeknél tipikusan előforduló kifutás (pl. túlforrás) vagy leégés a lábas aljára. A készített ételek felforralása után használja ezt a funkciót.
	Olvasztás	Olyan teljesítményfokozatot állít be automatikusan, amelynél úgy lehet kényes termékeket lassan olvasztani, hogy közben azok semmilyen kárt nem szenvednek (csokoládé, vaj stb.).
	6th Sense víz forralása	Automatikusan érzékeli a víz forrási fázisának elérését, és olyan értékre csökkenti a teljesítményt, amely a hozzávalók beadagolásáig biztosítja a forrásban tartást. Amikor felforr a víz, hangjelzés hallható, és bele lehet tenni a vízbe az egyéb főzniező hozzávalókat (fűszerek, tészta, rizs, zöldségek, hús, hal), vagy befőttesüvegeket és egyéb konyhai eszközöket lehet benne fertőtleníteni.
	Flexicook	Ez a funkció két főzőzónát egyesít, és az így keletkező felületen lehetővé teszi a szögletes vagy ovális edények vagy rácsok használatát. Nagyobb méretű vagy darabszámú ételek grillezéséhez (halak, nyársak, zöldségek, pl. cikória, bifsztek, virsli). Olyan serpenyős/tepsis ételek elkészítéséhez, mint a rendszerint sok szaffot vagy levet eresztő göngyölt húсок vagy egész halak.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Élelmiszer-kategóriák	Fogások vagy műveletek	Teljesítményszint és ételkészítési lépések			
		Első fázis	Teljesít mény	Második fázis	Teljesít mény
Tészta, rizs	Friss tészta	Víz melegítése	Gyorsforralás - 9	Tésztakészítés és forrásban tartás	7-8
	Száraz tészta	Víz melegítése	Gyorsforralás - 9	Tésztakészítés és forrásban tartás	7-8
	Főtt rizs	Víz melegítése	Gyorsforralás - 9	Tésztakészítés és forrásban tartás	5-6
	Rizottó	Sütés és pirítás	7-8	Főzés	4-5
Zöldségek, főzelékek	Kifőzött ételek	Víz melegítése	Gyorsforralás - 9	Forralás	6-7
	Sült	Olaj melegítése	9	Kisütés	8-9
	Hirtelen süített ételek	Tartozék melegítése	7-8	Főzés	6-7
	Nedves/párolt	Tartozék melegítése	7-8	Főzés	3-4
	Kirántott ételek	Tartozék melegítése	7-8	Rántás barnítása	7-8
Húsok	Sült	Hús barnítása olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
	Rácson	Serpenyő előmelegítése	7-8	Grillezés mindkét oldalon	7-8
	Pirítás	Pirítás olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	4-5
	Nedves/párolt	Pirítás olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
Halak	Rácson	Serpenyő előmelegítése	7-8	Főzés	7-8
	Nedves/párolt	Pirítás olajban (vaj esetén 6. szint)	7-8	Főzés	3-4
	Sült	Olaj vagy zsír melegítése	8-9	Kisütés	7-8
Tojás	Tojásos ételek	Serpenyő melegítése olajjal vagy zsírral	6	Főzés	6-7
	Omlett	Serpenyő melegítése olajjal vagy zsírral	6	Főzés	5-6
	Lágy tojás/ kemény tojás	Víz melegítése	Gyorsforralás - 9	Főzés	5-6
	Palacsinta	Serpenyő melegítése vajjal	6	Főzés	5-6
Mártás	Paradicsom	Pirítás olajban (vaj esetén 6. szint)	6-7	Főzés	3-4
	Ragu	Pirítás olajban (vaj esetén 6. szint)	6-7	Főzés	3-4
	Besamel	Alap készítése (vaj és liszt olvasztása)	5-6	Lassú felforralás	3-4
Édességek, krémek	Sodó	Tej felforralása	4-5	Enyhe forrásban tartás	4-5
	Puding	Tej felforralása	4-5	Enyhe forrásban tartás	2-3
	Tejberizs	Tej melegítése	5-6	Főzés	2-3