

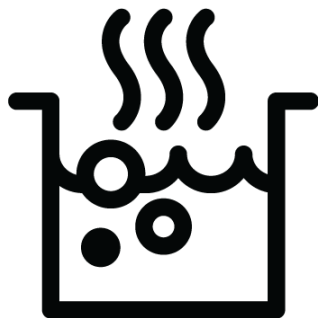


Built-in Hob

User Manual

Płyta kuchenna do zabudowy

Instrukcja obsługi



MWS2260PCPNEBM

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Whirlpool product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Table of Contents

1	SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1	PERMITTED USE.....	5
1.2	INSTALLATION	5
1.3	ELECTRICAL WARNINGS	6
1.4	CLEANING AND MAINTENANCE..	6
2	Environmental Instructions	6
3	Your product	7
3.1	Product introduction	7
3.2	Technical Specifications.....	8
4	First Use	9
4.1	Initial Cleaning	9
5	How to use the hob	9
5.1	General Information About Using the Hob.....	9
5.2	Hob Control Unit	12
6	General Information About Cook- ing	25
6.1	General information about cook- ing on the hob	25
7	Maintenance and Cleaning	28
7.1	General Cleaning Information.....	28
7.2	Cleaning the hob.....	29
7.3	Cleaning the Control Panel	29
8	Troubleshooting.....	29



1 SAFETY INSTRUCTIONS

EN

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Download the complete instruction manual on <http://docs.whirlpool.eu> or call the

phone number shown on the warranty booklet.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

⚠ WARNING: Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or

have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

 After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

1.1 PERMITTED USE

 **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

 This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

 No other use is permitted (e.g. heating rooms).

 This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

1.2 INSTALLATION

 The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

 Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

 Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

 If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.



1.3 ELECTRICAL WARNINGS

 It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user

2 Environmental Instructions

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.



1.4 CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

 Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in

compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans. Cut the food into small, equally-sized pieces to reduce cooking time and save energy.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

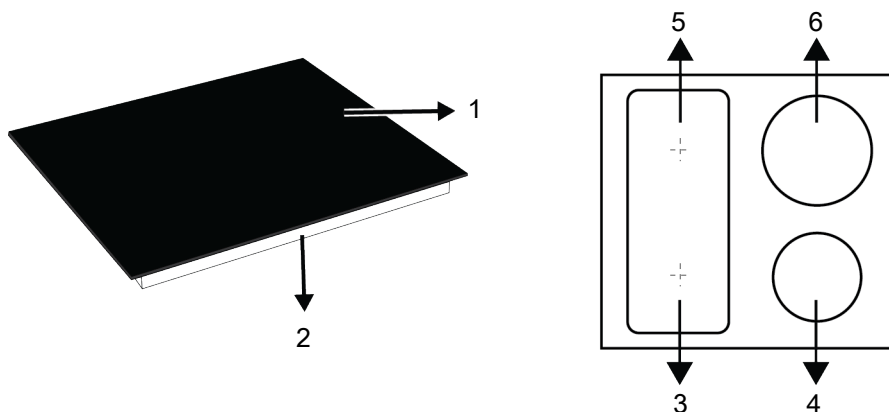


The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone

- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	43 * /590 /520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

Cooking zones

Front left	Induction cooking zone
Dimension	210x210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster 2500 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	210x210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.

5 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob

- Avoid dropping any objects onto the glass cooking surface. Even small objects such as salt shakers can damage the glass cooking surface.
- Avoid use unstable or easily tipping cookware on the glass cooking surface.
- Avoid heating empty cookware. Cookware and the product may be damaged.
- Be sure to turn off the cooking zones after each use.
- If you operate the cooking zones without the cookware, you will damage the product. Turn off the cooking zones after each use.
- The cooking zones will be hot after each use, so do not place plastic cookware on the cooking zones. Clean up any melted material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquid during cooking.
- Put the appropriate amount of food in the cookware. This will prevent the food from overflowing and you will not have to do unnecessary cleaning.
- Do not place lids of cookware on the cooking zones.
- Place the cookware so that it is centered on the cooking zones. If you want to move the cookware to another cooking zone, lift it up and place it on the desired cooking zone instead of sliding it.

Working principle of induction hob

2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

An induction hob is like an open circuit. When an induction-compatible cookware is placed on it, the circuit is completed and an electronic system located just below the glass cooking surface produces a magnetic field. The metal base of the cookware heats up by receiving energy from this magnetic field. In this way, the heat is produced not on the glass surface of the hob, but directly in the cookware above it. The glass surface heats up with the heat of the cookware.

Advantages of induction cooking

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cookware.

- Foods that overflow during cooking do not burn quickly as the cooking glass surface is not directly heated. Easier cleaning is provided.
- Since the heat is generated directly in the cookware, cooking is faster, thus saving time and energy compared to other types of hobs.
- Since the heat is given directly to the cookware, there is no heat loss and more efficient cooking is achieved.
- As soon as the cookware is removed from the cooking zone, heat transfer stops and the cooking zone does not heat up directly, providing safer use against possible accidents that may occur during cooking.

For safe use:

- Do not select high heating levels when using non-stick cookware coated with no oil or very little oil (Teflon type).

- Do not use the glass cooking area as a surface to place items on or to cut on.
- Do not place metal objects such as cutlery or cookware lids on the cooking zone as they can get hot.
- Never use aluminum foil for cooking. Never place food wrapped in aluminum foil on the induction cooking zone.
- Keep magnetic objects, such as credit cards or tapes, away from the product while the cooking zones are in operation.
- If there is an oven under your hob and it is operating, the sensors in the product may reduce the cooking level or turn the product off.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is available in the following sections.

Cookware

It is recommended that you use only cookware that is ferromagnetic, of good quality and labeled or marked as induction compatible for your induction hob. In general, the higher the iron content, the better the cookware will perform. The diameter of the cookware base should match the induction cooking area. Recommended sizes are listed below.

Suitable cookware:

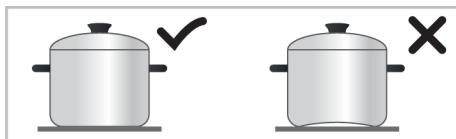
- Cast iron cookware
- Enameled steel cookware
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

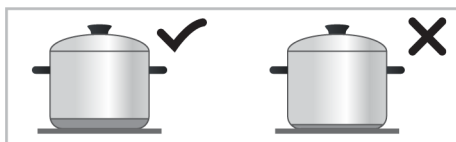
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

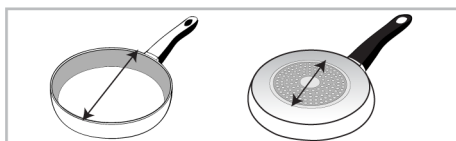
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



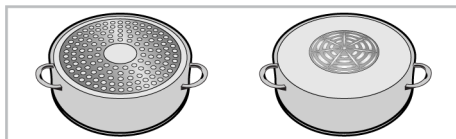
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.



- Some cookware has a ferromagnetic field at the bottom that is smaller than its actual diameter. Only this area is heated by the cooking zone. Therefore, the heat is not distributed evenly and the cooking performance decreases. In addition, such cookware may not be detected by large induction cooking zones. For this reason, the cooking zone should be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cookware has a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of cookware may not heat up sufficiently or may not be detected by the induction cooking zone at all. In some cases, a bad cookware warning may appear.





When cooking multiple dishes on induction cooking zones, distributing the cookware equally to the right-left and middle areas when selecting the cooking zone positively affects the cooking performance.

Cookware test

Test if your cookware is compatible with induction hobs using the methods below.

1. If the base of the cookware holds a magnet, it is compatible.
2. When you place the cookware on the induction cooking zone and turn on the product, if does not flash, it is compatible.

Recommended cookware sizes

Your product has a "Pansense" function that will evaluate the compatibility of cookware. You can check your cookware using this function. For detailed information, see the "Settings" section.

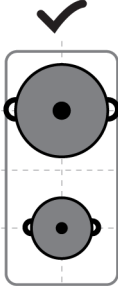
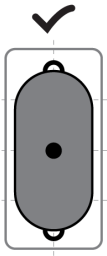
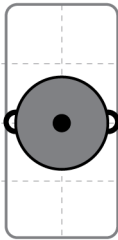
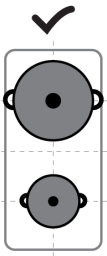
Recommended cookware sizes according to the cooking zone size are stated below. The boiling behavior can vary depending on the type of cookware, the size of the cookware and the size of the cooking zone. For a more uniform boiling behavior, a cooking zone that is one size larger can be used. Using a larger cooking zone does not waste energy on induction hobs, because the heat is only created in the relevant cookware.

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface (220 x 440)	width 220 - length 400

Wide surface cooking zones (Flexi zones)

Your product has wide surface cooking zone(s)(Flexi). You can operate this wide surface cooking zone as separate independent cooking zones for your small cook-

ware. For cooking with your large cookware, you can activate the combination function for these wide surface cooking zones and turn them into a single cooking zone.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	The wide surface cooking zone has two cooking zones, front and rear. You can use this cooking zone as two independent cooking zones with two different cookware for different temperature levels. Place the cookwares in the middle of the separate cooking zones.		For cooking in large cookware, place the cookware so that it covers the centres of both cooking zones and centres the cooking zone.
	 To cook with a single cookware, place it in the middle of the front or rear cooking zones. If you place the cookware in the middle of the cooking zone, the cooking zone may not work properly.		 If you want to cook two different cookwares at the same temperature level, you can cook two different cookwares at the same temperature level by combining wide surface cooking zones. Again, place the cookwares in the middle of the cooking zones.

5.2 Hob Control Unit



— The light indicating that the relevant key is operated

On/Off key

Key lock key

Wide surface cooking zone combination key *

Quick heating key/High power setting (Booster) key

Stop key

Timer key

Timer increase key

Timer decrease key

Cleaning lock key

Hob-Hood connection key *

Remote control key *

Cook control sensor key *

"EasyCook" key *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zone selection keys :

●○ Rear left cooking zone selection key

○○ Front left cooking zone selection key

●● Front right cooking zone selection key

○○ Rear right cooking zone selection key

○● Rear right cooking zone selection key

○○

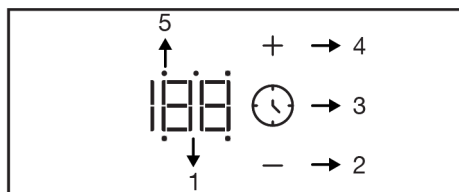


Illustration 1: Timer display

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer activity LED of the relevant cooking zone

General warnings for the control panel

-  This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.
-  Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.
-  If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.
-  When any key (except the  key) is touched for a long time, the product gives an "FF" warning.
-  The — light on the keys that are actively working or selected will light up.

Turning on the hob

1. Touch the  key on the control panel.
⇒ The hob is ready for use.

Turning off the hob

1. Touch the  key on the control panel.
⇒ The hob turns off and returns to standby mode.

Residual heat indicator

There is a residual heat indicator for each zone the control panel. This indicator indicates that the zone is still hot when it is

turned off. Do not touch the relevant zone(s) until the residual heat indicator disappears.

H : High temperature

h : Low temperature

-  When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot zones.

Turning on the hob zones (cooking section) and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the  key.
⇒ "0" appears on the cooking zone displays.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.
3. Set the temperature level between "Off" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.

Turning off the cooking zones:

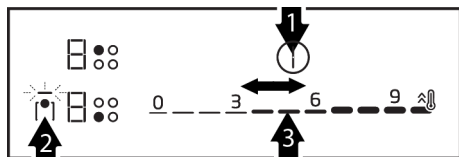
A selected zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By decreasing the temperature to "Off" level:** You can turn off the cooking zone by lowering the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the desired hob zone:** When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The  symbol on the cooking zone display disappears. The timer setting for the zone is explained in the following sections.
3. **By long pressing the selection button of the desired hob zone:** Touch the selection key of the hob zone you want to turn off until the 2. signal sound is heard.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch the  key.

⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zone display and the — light of the  key lights up.



3. Set the temperature level from "Off" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.
- ⇒ The hob starts operating. If another zone is selected or if no action is taken for 10 seconds, the  light of the — key goes off.



The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

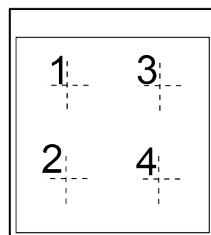
- ✓ While one or both of the hob zones on the left are operating separately, you may combine both hob zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.
1. While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the  key.
 - ⇒ The low level hob zone value appears on both hob zone displays and the — light of the  key is on.
 - ⇒ The combined zones continue to operate at the temperature and timer values of the zone with the lower temperature value. The tem-

perature and timer values of the burner with the higher temperature value before the combination are cancelled.

2. To change the temperature value later, set the temperature level you want to change from the settings area.

Turning the hobs with wide surface off

You can separate the zones and set them to zero level by touching the  key.



Using Cooking Zones Together

Same Direction Cooking

1-3 or 2-4 are suitable for same direction use. These configurations are recommended when two cooking zones are intended for use simultaneously.

Cross-Cooking

1-4 or 2-3 are suitable for cross-cooking use. These configurations are especially recommended when using larger cookware.

Cooking on All Cooking Zones

These configurations are recommended when four different cookware are intended for use on cooking zones 1, 2, 3, and 4.

Cook control sensor function

The cook control sensor function is used only for cooking liquid foods in pots. When a food is cooked, water is added after the pre-cooking steps, and this function is activated. Once activated, the cooking function of the food is monitored via sensors. If the water runs out or the food sticks to the bottom of the pot, the power to your hob is automatically cut off, ending the cooking process.

 This function can only be activated for the rear left cooking zone.

 After activating the function, the power is not interrupted for the first 5 minutes (for cooking preparations).

Activating the cook control sensor function:

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Set the temperature level for the rear left cooking zone.
3. After adding water to the food you will cook, touch the  key.
 - ⇒ The  light of the  key lights up and the function is activated.
4. This function activates when the water runs out during cooking, providing an audible warning and reducing the cooking zone temperature to "0".
 - ⇒ If you do not run out of water during cooking and you turn off the cooking zone or the cooking zone at the end of cooking, this function is disabled.

"EasyCook" function

Just choose your cooking mode and let it do the rest. "EasyCook" function is used only for oil-free or low-fat (250 ml max) cooking in a pan. This function allows you to cook in a pan at a constant temperature using three different automatic temperature settings (min-med-max). For detailed cooking instructions on the "EasyCook" function, see General information about cooking on the hob ► 27]

 Use "EasyCook" function only for oil-free or low-fat cooking (250 ml max) using a pan. It is recommended that you use a pan appropriate for the hob zone diameter for this function. Using pans that are not suitable for the hob zone diameter may cause temperature fluctuations.

 If there is an "H" or "h" warning on the hob zones, this function will not be activated.

 If the "Safecook" function is active on the left rear hob zone, the "EasyCook" function can not be activated for this hob zone.

 When combining two hob zone and using them as a wide-surface hob zone, the "EasyCook" function cannot be activated.

Low temperature (min) setting

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the relevant hob zone.
3. Touch the  key.
 - ⇒ The temperature indicator for the relevant hob zone starts flashing and the  light of the  key illuminates.
4. Touch between 0-3 temperature levels within 5 seconds.
 - ⇒ The low temperature symbol will begin flashing on the temperature display. When the hob zone temperature reaches the low temperature level, this symbol will remain lit and the hob will emit an audible warning.
5. You can start cooking at a low temperature. At this level, the hob zone will remain on at a constant temperature until the end of cooking.
6. At the end of cooking, select the relevant hob zone and then turn it off by touching the  key or turn off the hob completely by touching the  key.

Medium temperature (med) setting

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the relevant hob zone.
3. Touch the  key.

- ⇒ The temperature indicator for the relevant hob zone starts flashing and the — light of the ↘ key illuminates.
- 4. Touch between temperature levels 3-6 within 5 seconds.
 - ⇒ The medium temperature symbol will begin flashing on the temperature display. When the hob zone temperature reaches medium, this symbol will remain lit and the hob will emit an audible warning.
- 5. You can start cooking at medium temperature. At this level, the burner will remain on at a constant temperature until the end of cooking.
- 6. At the end of cooking, select the relevant hob zone and then turn it off by touching the ↘ key or turn off the hob completely by touching the ① key.

High temperature (max) setting

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Select the relevant hob zone.
3. Touch the ↘ key.
 - ⇒ The temperature indicator for the relevant hob zone starts flashing and the — light of the ↘ key illuminates.
4. Touch between temperature levels 6-9 within 5 seconds.
 - ⇒ The high temperature symbol will begin flashing on the temperature display. When the hob zone temperature reaches the high level, this symbol will remain lit and the hob will emit an audible warning.
5. You can start cooking at a high temperature. At this level, the hob zone will remain on at a constant temperature until the end of cooking.

6. At the end of cooking, select the relevant hob zone and then turn it off by touching the ↘ key or turn off the hob completely by touching the ① key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on every cooking zone.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the P key.
 - ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.
 - ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest temperature value.

Selecting the high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. When the hob is on and the relevant cooking zone is operating at a certain level, activate this zone by selecting it.
2. Touch the P key.
3. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

After activating the relevant cooking zone by touching the key, you can turn off the high power setting at any time by touching the P key. The cooking zone continues to operate at the highest temperature value.

To turn it off, touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to bring it to the "0" position.

Key Lock

While the hob is on or off, you can activate the key lock to prevent accidental changes to its functions.

Activating the key lock

1. Touch the  key to activate key lock.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the — light of the  key will turn on and all cooking zones will be locked.

 When the key lock is active, only the  key works. When you touch any other key, the — light of the  key will flash, indicating that the key lock is active.
If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

Deactivating the key lock

1. Touch the  key.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the — light of the  key goes off and the key lock is deactivated.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the hob continuously during the cooking process. The hob will automatically turn off after the time you select.

Activating the timer

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
 - ⇒ On the selected hob zone display "0" visible and appears brighter.
3. Set the temperature level from "Off" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.

4. Touch  to activate the timer.
 - ⇒ On the timer display "00" appears.
 5. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
 6. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the  key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
 7. Set the desired time by touching the +/— keys. You can advance faster by touching the + or — key for a long time.
 - ⇒ Activate the clock setting by touching the  key or waiting for approximately 10 seconds.
-  The timer can only be set for zones that are being operated.
-  When the timer is active, the LED of the cooking zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Tap any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. After activating the relevant cooking zone by touching the key, select the timer for the relevant cooking zone by touching the  key.
2. Decrease the value by touching the — key until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the — key for a long time.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents all key on the control panel from working for 20 seconds while the hob is on, allowing the user to perform short-term cleaning.

Enabling the cleaning lock

1. While any hob zone is on, press the  key **single signal tone** touch until it appears.
 - ⇒ The timer display starts counting down from 20. During this time, all keys on the panel, except the  key, will not function.

Disabling the cleaning lock

You don't need to press any key to deactivate the cleaning lock. After 20 seconds, the hob will emit a single beep and the cleaning lock will be deactivated automatically.



If you want to deactivate the cleaning lock before, touch the  key again until a single beep is heard.

Stop function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.



If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the  key.
 - ⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.
2. Touch the  key again to restart all stopped cooking zones with their previous settings.

Settings

With this function, you can make power management, cooking-end audible signal time and hob-hood connection settings.

A1: "PanSense Function" Pot compatibility display setting

A2: Power management setting

A3: End of cooking sound warning time setting

A4: Hood connection type setting (**It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**)

A5: Hob-hood connection setting (**It varies depending on the product model. It may not be available on your product.**)

A6: "EnergySense" Energy consumption display setting

A7: Hob knob sound on-off setting

A8: Reset to factory settings

1- "PanSense Function" Pot compatibility display setting (A1)

The PanSense function is a smart feature designed to optimize the performance of your induction hob. This mode helps you achieve the best cooking results by detecting the material, base structure and magnetic compatibility of the pan you are using. It adjusts to the characteristics of the pan you are using, ensuring you get perfect cooking results every time.

This function benefits: Best cooking results (automatically adjusts according to the characteristics of the pot you use on your hob), energy saving (optimizes energy consumption according to the type of pot), extends the life of the pot (transfers the optimum power that the pot can handle)

Your cooker automatically checks the cookware each time you start cooking. To manually check if the cookware you are using is PanSense compatible, you can follow the steps below.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the product, touch the       keys within 10 seconds.

- ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display and "—" appears on all cooking zone displays.

3. Place the pots or pans you want to measure on the cooking zones.

4. "0" appears on the display between the  and  keys.
5. Touch the setting area. "1" appears between the  and  keys instead of "0" and the pot quality scan starts. The scan takes about 10 seconds and an animation appears on the display during the scan.
6. The quality of the pot is evaluated on a scale of 0-3. 0 is the worst quality and 3 is the best quality, showing the quality on the display.
7. Turn off the hob by touching the  key.

2-Power Management Setting (A2)

- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the / / / /  keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" visible.
 3. For power management setting, on the timer display "A2" Tap the "" key until you see it.
 - ⇒ "9" appears on the left rear hob zone display.
 4. Adjust the power level (see Table - Power management level) from "1" to "9" by touching the setting area or sliding your finger across the area.
 5. Confirm the power management setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the total power setting at the selected level.

"Power management" It includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table - Power management level

Power management level	Total power (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-End of cooking audible warning time setting (A3)

- ✓ With this function, you can adjust the end of cooking audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn on the hob by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the / / / /  keys in that order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
 3. To set the end of cooking audible warning time, press the timer key on the timer display. "A3" Tap the "" key until you see it.
 - ⇒ "2" appears on the left rear hob zone display.
 4. Adjust the warning time setting (see Table - End of cooking audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting field or sliding your finger across the field.
 5. Confirm the end of cooking audible warning time setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the warning time setting at the selected level.



The end of cooking audible warning time setting level is set as standard level 2 during production.

Table - End of cooking audible warning time setting

End of cooking sound warning level	End of cooking audible warning time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

4- Hood connection type setting (A4) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

- ✓ With this function, you can introduce the connection type of your hood to the hob.
- 1. Turn on the hob by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
- 2. After turning off the product, touch the       keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
- 3. To set the hood connection type, on the timer display "A4" Tap the "⏏" key until you see it.
 - ⇒ If your hob has a remote connection feature, this setting will appear as "1." If it doesn't, it will appear as "0."
- 4. If your hood has a remote connection feature, this setting "1" If there is no remote connection feature, you can set this setting by touching the setting area or sliding your finger over the area. "0" set as .

5. Confirm the hood connection type setting by touching the ① key.

⇒ The hob is switched off and the hood type setting is confirmed.

5- Hob-hood connection setting (A5) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

- ✓ With this function, you can connect the hob and the hood and have them work together automatically.



If your hood has a remote connection feature (the Hood connection type setting (A4) is 1), the Cooker-Hood connection setting (A5) will not appear. This setting is only for hood models without a remote connection feature.

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
2. After turning off the product, touch the       keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
3. For the cooker-hood connection setting, on the timer display "A5" Tap the "⏏" key until you see it.
 - ⇒ On the left rear hob zone display "0" visible.
4. Set the hood operating level by touching the setting area or by sliding your finger over it (see Table - Hood operating level). "0" with "7" set between .
5. Confirm the hob-hood connection setting by touching the ① key.
 - ⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the selected hood operating level.

Table - Hood operating level

Hood operating level	Lamp	Hood (Boiling on a single zone)	Hood (Boiling on any 2 or more zone)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L2	L3	L3
7	light	L3	L4	L4

Setting the hood operating level from the hob

✓ With this setting, you can adjust the operating level of your hood via the hob.

1. Turn on the hob by touching the  key.

2. Touch the  key for 3 seconds.

⇒ The  light of the  key goes off.

3. To activate the hood operating level according to the hob, touch the  key once. When active, the  key lights up constantly. In this case, your hood will " **Table - Hood operating level** " It works automatically in accordance with the table.

4. You can turn off the hood's operating level relative to the hob by touching the  key once. When it's off, the  key light goes out.

6- "EnergySense" Energy consumption display setting (A6)

EnergySense is a smart feature that monitors the energy consumption of your induction hob. This function helps you develop more conscious and efficient cooking habits by showing you how much energy you are using with each cooking process. By trying different cooking techniques and comparing the total amount of energy consumed, you can develop sustainable cooking habits and reduce your carbon footprint.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.

2. After turning off the product, touch the       keys within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is " **A1** " appears.

3. For energy consumption display setting, on the timer display " **A6** " Tap the "  " key until you see it.

⇒ Between keys  and  " **0** " visible.

4. By touching the settings area " **0** " value " **1** " do it.

5. Turn off the hob by touching the  key.

⇒ The energy consumption display is enabled.



To turn off the energy consumption display, follow the same steps. " **1** " value " **0** " do it.

Energy consumption outlook

Activate the energy consumption setting as described above. When you turn off your hob by touching the  key after each cooking, you can see the total energy the stove has used for cooking on the timer display. You can reach the Wh value of the cooking energy by multiplying the value on the display by 100. For example, if "03" appears on the display, it means that your hob has used $3 \times 100 = 300$ Wh in the last cooking.

7- Hob key sound on-off setting (A7)

✓ With this function, you can turn on or off the audible warning that is given when each key of your hob is touched.

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
2. After turning off the product, touch the /●●●●●●/●●●●●● keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
3. To adjust the hob key sound, on the timer display "A7" Tap the "00" key until you see it.
 - ⇒ On the left rear hob zone display "1" visible.
4. To turn off the hob button sound, touch the setting area or slide your finger over the area to set this setting. "0" set as .
5. Confirm the hob key sound setting by touching the ① key.
 - ⇒ The hob is turned off and the hob button sound setting is confirmed.

8- Resetting to factory settings (A8)

- ✓ With this function, you can reset all subsequent settings of your stove and return it to factory settings.
1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
 2. After turning off the product, touch the /●●●●●●/●●●●●● keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
 3. To reset to factory settings, on the timer display "A8" Tap the "00" key until you see it.
 - ⇒ On the left rear hob zone display "0" visible.
 4. To reset to factory settings, set this setting to "1" by touching or slide your finger across the setting area.

5. Confirm the setting by tapping ①.
 - ⇒ The hob will turn off and all settings will return to factory settings.

Use of the "HomeWhiz" application

If your product has the "□" symbol, you can control your hob via your tablet/phone. Follow the steps below to control and monitor your hob via your tablet/phone. You'll need to connect your tablet/phone to your home internet network and download the "HomeWhiz" app from your smart device's app store.

1. Open the installed application on your tablet/phone.
2. Tap the "add/remove product" section on your tablet/phone.
3. Select the "□" model from the options on the application.
4. Follow the instructions on your tablet/phone to complete the installation.
5. Press and hold the "□" key for about 3 seconds, then release it. The "—" light on the "□" key will flash on the display. At this time, you can connect to your smart device.
6. Connect to your hob with the name and password written in the application from the settings section of your tablet/phone.
7. Select your current network from the network list and connect your hob to the internet using the required password. Once the installation is complete, the "—" light on the "□" key will be permanently visible on the display. You can access your app and name your stove in the "Add/Remove Product" section to activate it.



"HomeWhiz" supports the 2.4GHz frequency band.

 If a network connection cannot be established within 5 minutes after pressing the "□" key for approximately 3 seconds, the "HomeWhiz" application setup will automatically exit and the "—" light on the "□" key will turn off.

 The "HomeWhiz" application on your tablet/phone will guide you on how to set up the connection and use the application.

 Your connection must be active to access the "HomeWhiz" menu.

 As long as "HomeWhiz" is turned on, you can control and monitor your hob both via the hob display and "HomeWhiz" via smart devices.

 To close the "HomeWhiz" connection, tap the "□" key. The "□" light of the "□" key on the display will turn off.

 If there is a power outage and your connection is lost while your product "HomeWhiz" is on, "HomeWhiz" will automatically switch to off mode.

Using the hob via tablet

1. Open the "HomeWhiz" app on your tablet/phone.
 - ⇒ Your product will be visible on the application page.
2. Touch on your product.
 - ⇒ On this display, you can see the settings such as the hob temperature level, timer setting, key lock and hob-hood connection activation (Hob to Hood), etc.

 For security reasons, when making settings via a tablet/phone, you must confirm the setting on the hob. The setting sent via the app can be confirmed from the relevant hobzone or the relevant function key. The confirmation period is 20 seconds. If not confirmed within 20 seconds, the setting will not automatically take effect.

Shutting down the "HomeWhiz" application

While your tablet/phone is connected to the product, briefly tap the "□" key. The "—" light on the "□" key on the display will turn off. At this point, the connection between your tablet/phone and the product will be disconnected.

Deleting the matching of "HomeWhiz" connected

1. Tap the "⌘" and "□" keys simultaneously.
 - ⇒ The "—" lights of the "⌘" and "□" keys start flashing and an audible warning is given.
 2. When the "—" light on the "⌘" and "□" keys stops flashing, the deletion process has been completed successfully.
-  To perform the deletion process, you must have a network connection and the product must be connected to the network.

Using induction hobs effectively

Operating principle: Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 280 and 320 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off times

Temperature level	Automatic turning off times-hours
Off	0
1	6
2	6
3	5

4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Quick heating (booster)

10 minutes

Overheating protection

Your hob has some sensors that protect against overheating. In case of overheating, the following may be observed:

- The working cooking zone can be turned off
- The selected level may be reduced. However, this will not be visible on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. Meanwhile, "F" warning appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

Compliance with the standards and testing information / EU declaration of conformity

	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
Frequency band	: 2.4 Ghz
Max. Transmission power	: max. 100 mW
CE declaration of conformity Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the https://docs.emeaappliance-docs.eu website within the additional documents in the product page for your product.	

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

This product collects and transmits usage data when connected to the internet (e.g. temperature settings, usage duration, error

codes). In accordance with the EU Data Act (Regulation EU 2023/2854), you have the right to access and manage this data. For details on what data is collected, how it is used, and how to access it, please visit:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

6.1 General information about cooking on the hob

General information about cooking with hob

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.

- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)	7	6 ... 7
Milk 1 L (Keeping warm)	Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	9	3 ... 5
Boiling		
Unshelled potato (2 Piece big size)	9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	13 ... 15
Broccoli (300 g)	9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)	9	7 ... 10
Sausage	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Poached eggs	5	2 ... 3
Noodle	9	2 ... 7
Cooking, Sauteing		
Rice dish (200 g rice)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
	Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
	Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)		7	20 ... 25
Sauted vegetable *		9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)		9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Searing ***	9	5 ... 8
	All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce		3	10 ... 15
Bechamel sauce		7	5 ... 6
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)		7	25 ... 35
Shallow fry			
Sirloin Steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rolled sirloin steak		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)		9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)		5	4 ... 10
Sausage		6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)		8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)		5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)		8	4 ... 10
Salmon (150 g)		9	3 ... 10
Fish finger		9	5 ... 10
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)		9	5 ... 10
Pancake		4	3 ... 5
Omelet		7	4 ... 6
Fried egg		6	2 ... 4
Flatbread dough		9	4 ... 8
Buttered pancakes		7	5 ... 9
Meatballs/Minced Meat		7	5 ... 10
Homemade schnitzel		7	4 ... 8

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Hellim Chese	7	2 ... 6
Prawn	5	8 ... 12
French fry		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	9	2 ... 10
Fresh potatoes	9	5 ... 10
Defrosting and heating		
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

“EasyCook” Cooking table

Min	Med	Max
Bechamel sauce	French fruit tost	Frozen Potatoes
Pepecorn Sauce	Config Garlic	Potato Wedges
Veloute Sauce	Omelet	Fresh Potatoes
Egg wirh Sausage	Sunny side up egg	Spring Roll
Scrambled Egg	Crepe	Fish finger
Creamy Garlic Mushroom	Duck Breast	Garlic Mushroom with Cream
	Roasted Nut, Almond, Pumpkin Seed Mix	Beef Stragonoff
	Hellim Chese	Lamb chop
	Meatball	Meat Sealing
	Schnitzel	Steak
	Beef Bacon	Flatbread Dough
	Onion Rings	Sirloin Steak
	Calamari	Pan Cake
	Shrimp Tempura	
	Chicken	
	Salmon	
	Teriyaki Salmon	
	Fish	
	Fish and Chips	
	Pan Pastry	
	Hash Brown	
	Summer Fries (egg-plant,pepper,potato)	
	Cigar Pastry	

It is recommended that you add animal fats after preheating.

To achieve the best results when using this function, it is recommended that you use a pan suitable for the size of the zone.

7.1 General Cleaning Information

General information

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Refrain from removing the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, Refrain from using inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.

- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.
- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
A1 – A8	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
B1 – B5	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B6	Induction hob has exceeded the maximum operating time.	Switch off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. Operate the induction hob in accordance with the durations specified in the user manual.
B7	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B8	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
C1 – C2	A temperature sensor error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
C3	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
C4	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
C5 – C7	Temperature sensor error on induction hob.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
D1 – D9	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
T1 – T8	High temperature or temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	2,0	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

Witamy!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybór urządzenia Whirlpool. Chcemy, aby produkt, wyprodukowany w wysokiej jakości i technologii, oferował najlepszą wydajność. W tym celu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i inną dokumentację dostarczoną z urządzeniem przed użyciem. Pamiętaj o wszystkich informacjach i ostrzeżeniach zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób będziesz chronić siebie i swoje urządzenie przed zagrożeniami, które mogą wystąpić.

Zachowaj instrukcję obsługi. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja zawiera warunki gwarancji, sposób użytkowania i rozwiązywanie problemów.

Przed użyciem urządzenia przeczytaj niniejszą instrukcję bezpieczeństwa. Zachowaj ją w pobliżu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Spis treści

1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA ...	34
1.1 DOZWOLONY UŻYTEK	35
1.2 INSTALACJA.....	35
1.3 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE	36
1.4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .	37
2 Instrukcje środowiskowe.....	37
3 Produkt.....	38
3.1 Opis produktu	38
3.2 Specyfikacje techniczne	39
4 Pierwsze użycie	40
4.1 Czyszczenie wstępne.....	40
5 Jak używać płyty kuchennej	40
5.1 Ogólne informacje na temat ko- rzystania z płyty	40
5.2 Jednostka sterująca Hob.....	43
6 Ogólne informacje o gotowaniu	56
6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty	56
7 Czyszczenie i konserwacja.....	59
7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia	59
7.2 Czyszczenie płyty grzewczej	61
7.3 Czyszczenie panelu sterowania ...	61
8 Rozwiązywanie problemów	61



1 INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE DO PRZECZYTANIA I OBSERWOWANIA

Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z niniejszymi instrukcjami bezpieczeństwa. Trzymaj je w pobliżu na przyszłość.

Niniejsza instrukcja i samo urządzenie zawierają ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, których należy zawsze przestrzegać. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub nieprawidłowe ustawienie elementów sterujących.

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia muszą być trzymane z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.

! OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia płyty jest pęknięta, nie używaj urządzenia – ryzyko porażenia prądem.

! OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru : Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach do gotowania.

! OSTROŻNOŚĆ: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.

! OSTRZEŻENIE: Pozostawienie płyty bez nadzoru podczas gotowania z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne – ryzyko pożaru. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomienie np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

! Nie używaj płyty jako powierzchni roboczej ani podpory. Ubrania lub inne łatwopalne materiały należy trzymać z dala od urządzenia, jeśli wszystkie elementy całkowicie ostygły – ryzyko pożaru.

! Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchnię płyty, ponieważ mogą się nagrzać.

! Bardzo małe dzieci (0-3 lata) należy trzymać z dala od urządzenia. Małe dzieci (3-8 lat) należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem. Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych

lub bez doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z tego urządzenia tylko wtedy, gdy są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

 Po użyciu wyłącz element kuchenny za pomocą jego sterowania i nie polegaj na wykrywaczu garnków.

1.1 DOZWOLONY UŻYTEK

 **OSTROŻNOŚĆ:** Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak timer lub oddzielny system zdalnego sterowania.

 To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy; gospodarstwa rolne; przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.

 Żadne inne zastosowanie nie jest dozwolone (np. ogrzewanie pomieszczeń).

 To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

1.2 INSTALACJA

 Urządzenie musi być obsługiwane i instalowane przez dwie lub więcej osób - ryzyko obrażeń. Do rozpakowywania i montażu używaj rękawic ochronnych - ryzyko skaleczenia.

 Instalacja, w tym zaopatrzenie w wodę (jeśli występuje), połączenia elektryczne i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie określone w instrukcji obsługi. Trzymaj dzieci z dala od miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów skontaktuj się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem posprzedażowym. Po zamontowaniu odpady opakowaniowe (plastik, części styropianowe itp.) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci - ryzyko udu-

szenia. Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek instalacji urządzenie należy odłączyć od zasilania - ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnij się, że urządzenie nie uszkodzi zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie należy aktywować dopiero po zakończeniu instalacji.

 **Przed zamontowaniem urządzenia w meblach należy wykonać wszystkie prace związane z cięciem szafki i usunąć wszystkie zębki i trociny.**

 **Jeśli urządzenie nie jest zainstalowane nad piekarnikiem, w komorze pod urządzeniem musi być zainstalowany panel rozdzielający (brak w zestawie).**

1.3 OSTRZEŻENIA ELEKTRYCZNE

 **WAŻNE:** Informacje o poborze prądu i napięcia znajdują się na tabliczce znamionowej.

 **Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od zasilania poprzez odłączenie go, jeśli wtyczka jest dostępna, lub za pomocą przełącznika wielobiegunowego zainstalowanego przed gniazdkiem zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania, a urządzenie musi być**

uziemione zgodnie z krajowymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.

 **zasilający musi być wystarczająco długi, aby podłączyć urządzenie, po zamontowaniu w obudowie, do głównego źródła zasilania. Nie ciągnij za zasilający.**

 **Nie używaj przedłużaczy, wielu gniazd ani adapterów. Elementy elektryczne nie mogą być dostępne dla użytkownika po instalacji. Nie używaj urządzenia, gdy jesteś mokry lub boso. Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony zasilający lub wtyczkę, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub upuszczone.**

 **Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na identyczny przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia - ryzyka porażenia prądem.**

 **Jeśli zasilający wymaga wymiany, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.**

 **Montaż za pomocą wtyczki zasilającego jest niedozwolony, chyba że produkt jest już wyposażony w wtyk dostarczony przez Producenta.**

1.4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

 **UWAGA:** Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od zasilania przed wykonaniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych; Nigdy nie używaj sprzętu do czyszczenia parą - ryzyko porażenia prądem. Nieprofesjonalne naprawy, które nie zostały autoryzowane przez producenta, mogą spowodować zagrożenie dla zdrowia i

bezpieczeństwa, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Wszelkie wady lub uszkodzenia powstałe w wyniku nieprofesjonalnych napraw lub konserwacji nie będą objęte gwarancją, której warunki są określone w dokumencie dostarczonym z urządzeniem.

 Nie używaj produktów ściernych lub, środków czyszczących na bazie chloru ani druciaków do patelni.

2 Instrukcje środowiskowe

UTYLIZACJA MATERIAŁÓW OPAKOWANIOWYCH

Materiał opakowaniowy w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu . W związku z tym poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełnej zgodności z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

UTYLIZACJA SPRZĘTU AGD

To urządzenie jest produkowane z materiałów nadających się do recyklingu lub wielokrotnego użytku. Zutilizuj go zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu domowych urządzeń elektrycznych, skontaktuj się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się zbiórką odpadów domowych lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE, Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z 2013 r. (z późniejszymi zmianami). Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec negatywnym konse-

kwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Symbol  na produkcie lub w dołączonej dokumentacji oznacza, że nie należy go traktować jako odpadów domowych, ale należy go oddać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Wykorzystaj w pełni ciepło reszkowe płyty grzejnej, wyłączając ją na kilka minut przed zakończeniem gotowania.

Dno garnka lub patelni powinno całkowicie zakrywać płytę grzejną; Pojemnik, który jest mniejszy niż płyta grzejna, spowoduje marnowanie energii.

Podczas gotowania przykryj garnki i patelnie szczelnie przylegającymi pokrywkami i używaj jak najmniej wody. Gotowanie ze zdjętą pokrywką znacznie zwiększy zużycie energii.

Używaj tylko garnków i patelni z płaskim dnem.

Potrawy wymagające długotrwałego gotowania będą się gotować nawet po wyłączeniu piekarnika.

Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są całkowicie zamknięte, gdy urządzenie jest włączone i trzymaj je zamknięte tak bardzo, jak to możliwe podczas pieczenia.

Pokrój jedzenie na małe, równej wielkości kawałki, aby skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię.

Gdy czas pieczenia jest długi, ponad 30 minut, zmniejsz temperaturę piekarnika do najniższego ustawienia w ostatniej fazie

(3-10 minut), w oparciu o całkowity czas pieczenia. Ciepło resztkowe wewnątrz piekarnika będzie nadal gotować żywność.

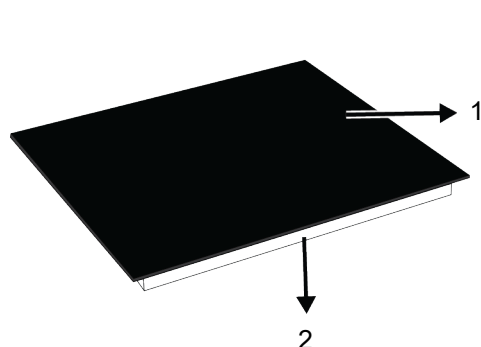
DEKLARACJE ZGODNOŚCI

To urządzenie spełnia wymagania Ekoprojektu Rozporządzenia Europejskiego 66/2014 oraz Ekoprojektu dla Produktów Związanych z Energią i Przepisami o Informacjach Energetycznych (Poprawka) (Wyjście UE) 2019 zgodnie z normą europejską EN 60350-2.

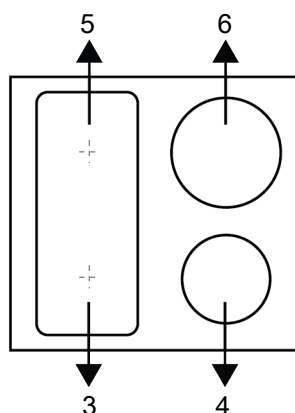


3 Produkt

3.1 Opis produktu



- 1 Szklana powierzchnia do gotowania
- 3 Indukcyjna strefa gotowania
- 5 Indukcyjna strefa gotowania



- 2 Dolna obudowa
- 4 Indukcyjna strefa gotowania
- 6 Indukcyjna strefa gotowania

3.2 Specyfikacje techniczne

Ogólne specyfikacje	
Wymiary zewnętrzne produktu (wysokość/szerokość/głębokość) (mm)	43 * /590 /520
Wymiary montażowe płyty (szerokość / głębokość) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Napięcie/Częstotliwość	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Typ i przekrój kabla zastosowany/odpowiedni do urządzenia	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Całkowite zużycie energii (kW)	maks. 7,4 kW

Strefy gotowania

Lewa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210x210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster 3700 W

Prawa przednia	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	145 mm
Zasilanie	1500 W / Booster 2500 W

Lewa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	210x210 mm
Zasilanie	2400 W / Booster 3700 W

Prawa tylna	Indukcyjna strefa gotowania
Wymiary	180 mm
Zasilanie	2200 W / Booster 3100 W

* Wysokość płyty podana w tabeli technicznej jest wysokością pokrywę dolnej produktu.



W celu poprawy jakości produktu specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedniego powiadomienia.



Rysunki w niniejszej instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu.



Wartości podane na etykietach produktu lub w dołączonej do nich dokumentacji są uzyskiwane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. W zależności od warunków operacyjnych i środowiskowych produktu wartości te mogą się różnić.

4 Pierwsze użycie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zaleca się wykonanie poniższych czynności, odpowiednio w poniższych sekcjach.

4.1 Czyszczenie wstępne

1. Usuń wszystkie materiały opakowania.

5 Jak używać płyty kuchennej

5.1 Ogólne informacje na temat korzystania z płyty

- Nie pozwól, aby jakikolwiek przedmiot spadł na szklaną powierzchnię do gotowania. Nawet małe przedmioty, takie jak solniczki, mogą uszkodzić szklaną powierzchnię do gotowania. Nie używaj pękniętej szklanej powierzchni do gotowania. Woda może przedostać się do tych pęknięć i spowodować zwarcie. Jeśli powierzchnia jest w jakikolwiek sposób uszkodzona (np. pęknięcia, widoczne pęknięcia), najpierw wyłącz bezpiecznik, a następnie odłącz produkt i wezwij autoryzowany serwis, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem.
- Nie używaj niestabilnych lub łatwo przechylających się naczyń kuchennych na szklanej powierzchni do gotowania.
- Nie podgrzewaj pustych naczyń. Naczynie kuchenne i produkt mogą być uszkodzone.
- Pamiętaj, aby wyłączyć pola grzejne po każdym użyciu.
- Jeśli będziesz obsługiwać pola grzejne bez naczyń, uszkodzisz produkt. Wyłączaj pola grzejne po każdym użyciu.
- Pola grzejne będą gorące po każdym użyciu, więc nie umieszczaj na nich plastikowych naczyń. Natychmiast usuń stopiony materiał z powierzchni.
- Nagłe zmiany temperatury na szklanej powierzchni do gotowania mogą spowodować uszkodzenie, należy uważać, aby nie rozlać zimnego płynu podczas gotowania.

2. Wytrzyj powierzchnię produktu wilgotną szmatką lub gąbką i wytrzyj szmatką.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu przez kilka godzin może pojawić się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i do ich usunięcia wystarczy dobra wentylacja. Unikaj bezpośredniego wdychania dymu i zapachów, które się tworzą.

- Włóż odpowiednią ilość jedzenia do naczynia. Zapobiegnie to przelaniu się jedzenia i nie będziesz musiał niepotrzebnie sprzątać.
- Nie umieszczaj pokrywek naczyń na strefach gotowania.
- Umieść naczynie tak, aby było wyśrodkowane na strefach gotowania. Jeśli chcesz przenieść naczynie do innej strefy gotowania, podnieś je i umieść w żądanej strefie gotowania, zamiast przesuwając.

Zasada działania płyty indukcyjnej

Płyta indukcyjna jest jak otwarty obwód. Po umieszczeniu na nim naczyń kompatybilnego z indukcją obwód jest zakończony, a system elektroniczny umieszczony tuż pod szklaną powierzchnią do gotowania wytwarza pole magnetyczne. Metalowa podstawa naczyń nagrzewa się poprzez odbieranie energii z tego pola magnetycznego. W ten sposób ciepło jest wytwarzane nie na szklanej powierzchni płyty, ale bezpośrednio w naczyniu nad nią. Szklana powierzchnia nagrzewa się pod wpływem ciepła naczyń.

Zalety gotowania indukcyjnego

Płyty indukcyjne mają pewne zalety, ponieważ ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczyń.

- Potrawy, które przelewają się podczas gotowania, nie przypalają się szybko, ponieważ powierzchnia szkła do gotowania nie jest bezpośrednio podgrzewana. Zapewnione jest łatwiejsze czyszczenie.

- Ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w naczyniu, gotowanie jest szybsze, co pozwala zaoszczędzić czas i energię w porównaniu z innymi rodzajami płyt grzewczych.
- Ponieważ ciepło jest oddawane bezpośrednio do naczynia, nie dochodzi do strat ciepła i uzyskuje się bardziej wydajne gotowanie.
- Gdy tylko naczynie zostanie wyjęte ze strefy gotowania, wymiana ciepła ustaje, a strefa grzejna nie nagrzewa się bezpośrednio, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie przed możliwymi wypadkami, które mogą wystąpić podczas gotowania.

Dla bezpiecznego użytkowania:

- Nie wybieraj wysokiego poziomu ogrzewania podczas używania naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu, pokrywając brakiem oleju lub bardzo małą ilością oleju (typ teflonowy).
- Nie używaj szklanej powierzchni do gotowania jako powierzchni do umieszczania przedmiotów lub do cięcia.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów, takich jak sztućce lub pokrywki naczyń kuchennych, na strefie gotowania, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nigdy nie używaj folii aluminiowej do gotowania. Nigdy nie umieszczaj żywności zawiniętej w folię aluminiową na indukcyjnej strefie gotowania.
- Przedmioty magnetyczne, takie jak karty kredytowe lub taśmy, należy trzymać z dala od produktu podczas pracy pół grzejnych.
- Jeśli pod płytą grzejną znajduje się piekarnik, który działa, czujniki w produkcie mogą zmniejszyć poziom pieczenia lub wyłączyć produkt.
- Twoja płyta kuchenna jest wyposażona w automatyczny system wyłączania. Szczegółowe informacje na temat tego systemu są dostępne w kolejnych sekcjach.

Naczynia

Zaleca się używanie wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, dobrej jakości i oznaczonych lub oznaczonych jako kompatybilne z

płytą indukcyjną. Ogólnie rzecz biorąc, im wyższa zawartość żelaza, tym lepiej będzie działać naczynie. Średnica dna naczynia powinna pasować do obszaru gotowania indukcyjnego. Zalecane rozmiary są wymienione poniżej.

Odpowiednie naczynia kuchenne:

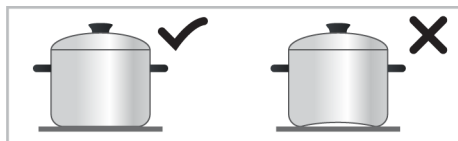
- Naczynia żeliwne
- Naczynia kuchenne ze stali emaliowanej
- Naczynia ze stali i stali nierdzewnej (z etykietą lub ostrzeżeniem wskazującym, że są kompatybilne z indukcją)

Nieodpowiednie naczynia kuchenne:

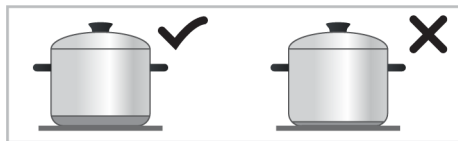
- Naczynia aluminiowe
- Naczynia miedziane
- Naczynia mosiężne
- Szklane naczynia kuchenne
- Garnki gliniane do gotowania
- Naczynia ceramiczne i porcelanowe

Zalecenia:

- Używaj tylko naczyń z płaskim dnem. Nie używaj naczyń z wklęsłym lub wypukłym dnem.

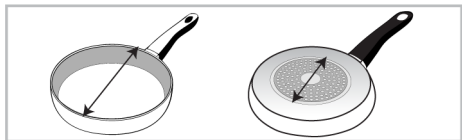


- Używaj wyłącznie przetworzonych naczyń kuchennych o grubym dnie. Jeśli używasz naczyń o cienkim dnie, naczynie te bardzo szybko się nagrzewają, a dno naczynia może stopić się przed aktywacją automatycznego systemu wyłączania, uszkadzając powierzchnię do gotowania i produkt. Ostre krawędzie porysują powierzchnię.

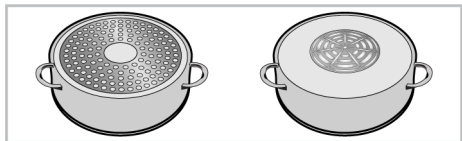


- Niektóre naczynia kuchenne mają pole ferromagnetyczne na dnie, które jest mniejsze niż ich rzeczywista średnica. Tylko ten obszar jest ogrzewany przez strefę gotowania. Dlatego ciepło nie jest rozprawdane równomiernie, a wydajność gotowania spada. Ponadto takie na-

czynia mogą nie zostać wykryte przez duże indukcyjne pola grzejne. Z tego powodu strefa grzejna powinna być dobrana w zależności od wielkości pola ferromagnetycznego.



- Niektóre naczynia kuchenne mają dno zawierające materiały nieferromagnetyczne, takie jak aluminium. Tego typu naczynia mogą nie nagrzewać się wystarczająco lub mogą w ogóle nie być wykrywane przez indukcyjną strefę gotowania. W niektórych przypadkach może pojawić się ostrzeżenie o złym naczyniu.



i W przypadku gotowania wielu potraw na indukcyjnych polach grzejnych, równomierne rozprzowanie naczynia w prawym, lewym i środkowym obszarze podczas wyboru strefy gotowania pozytywnie wpływa na wydajność gotowania.

Test naczyń kuchennych

Sprawdź, czy Twoje naczynie jest kompatybilne z płytami indukcyjnymi, korzystając z poniższych metod.

- Jeśli na dnie naczynia znajduje się magnes, jest on kompatybilny.
- Po umieszczeniu naczynia w indukcyjnej strefie gotowania i włączeniu produktu, jeśli nie, oznacza to, że jest kompatybilny.

Zalecane rozmiary naczyń kuchennych

Twój produkt jest wyposażony w funkcję "Pansense", która oceni kompatybilność naczyń kuchennych. Za pomocą tej funkcji możesz sprawdzić swoje naczynia. Szczegółowe informacje można znaleźć w sekcji "Ustawienia".

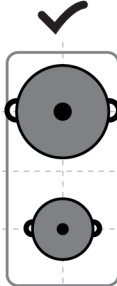
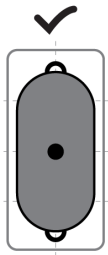
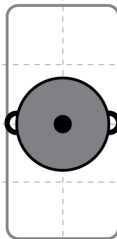
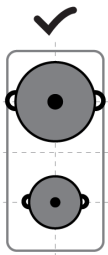
Zalecane rozmiary naczyń w zależności od wielkości strefy gotowania podano poniżej. Zachowanie podczas gotowania może się różnić w zależności od rodzaju naczynia, wielkości naczynia i wielkości strefy gotowania. Aby uzyskać bardziej równomierne gotowanie, można użyć strefy gotowania o jeden rozmiar większej. Korzystanie z większej strefy grzejnej nie powoduje marnowania energii na płytach indukcyjnych, ponieważ ciepło jest wytwarzane tylko w odpowiednich naczyniach.

Średnica strefy gotowania - mm	Średnica naczynia - mm
145	min. 100 - maks. 145
180	min. 100 - maks. 180
210	min. 140 - maks. 210
210 x 210	min. 140 - maks. 210
320	min. 125 - maks. 320
Strefa gotowania z szeroką powierzchnią (flexi) (220 x 440)	Szerokość 220 - Długość 400

Szerokie powierzchniowe strefy grzejne (strefy Flexi)

Twój produkt ma strefę (strefy) gotowania o dużej powierzchni (Flexi). Ta strefa grzejna o dużej powierzchni może być obsługi-

wana jako oddzielne, niezależne strefy grzejne dla małych naczyń kuchennych. Do gotowania na dużych naczyniach kuchennych można aktywować funkcję łączenia tych szerokich powierzchni pól grzejnych i przekształcić je w jedną strefę gotowania.

Jako dwie niezależne strefy grzejne		Jako pojedyncza strefa grzejna	
	Strefa grzewcza o dużej powierzchni ma dwie strefy grzejne, przednią i tylną. Możesz używać tej strefy grzejnej jako dwóch niezależnych stref gotowania z dwoma różnymi naczyniami do gotowania dla różnych poziomów temperatury. Umieść naczynia na środku oddzielnych stref gotowania.		W przypadku gotowania w dużych naczyniach należy ustawić naczynie tak, aby zakrywało środki obu stref gotowania i wyśrodkowało pole gotowania.
	Aby gotować z jednym naczyniem, umieść je pośrodku przedniej lub tylnej strefy gotowania. Jeśli umiesz naczynie na środku strefy gotowania, strefa gotowania może nie działać prawidłowo.		Jeśli chcesz ugotować dwa różne naczynia kuchenne na tym samym poziomie temperatury, możesz ugotować dwa różne naczynia na tym samym poziomie temperatury, łącząc strefy gotowania o dużej powierzchni. Ponownie umieść naczynia na środku stref gotowania.

5.2 Jednostka sterująca Hob



— Kontrolka informująca o naciśnięciu odpowiedniego przycisku

⏻ Klawisz włączania/wyłączania

🔒 Symbol blokady przycisków

⬢ Przycisk kombinacji stref gotowania z szeroką powierzchnią *

P Przycisk szybkiego nagrzewania/przycisk ustawienia wysokiej mocy (Booster)

⏏ Przycisk STOP

⌚ Przycisk timera

⊕ Przycisk wydłużenia czasu

⊖ Przycisk skrócenia czasu

🧼 Przycisk blokady czyszczenia

🔌 Przycisk połączenia płyty z okapem Hob-Hood *

🔑 Kluczyk pilota *

🔑 Klucz czujnika kontroli gotowania *

✓ Przycisk „EasyCook” *

* Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

Przyciski wyboru stref gotowania :

●○ Klawisz wyboru tylnej lewej strefy gotowania

○

○ Klawisz wyboru przedniej lewej strefy gotowania

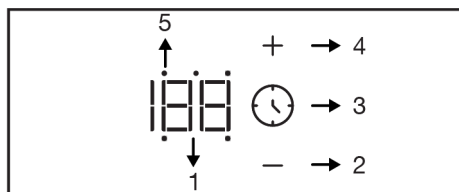
●

○ Klawisz wyboru przedniej prawej strefy gotowania

●

○ Klawisz wyboru tylnej prawej strefy gotowania

○



Ilustracja 1: Wyświetlacz timera

- 1 Wskaźnik timera.
- 2 Przycisk skrócenia czasu
- 3 Przycisk timera
- 4 Przycisk wydłużenia czasu
- 5 Dioda LED aktywności timera odpowiedniej strefy

Ogólne ostrzeżenia dotyczące panelu sterowania

i Ten produkt jest sterowany za pomocą dotykowego panelu sterowania. Każda operacja wykonywana na dotykowym panelu sterowania jest potwierdzana sygnałem dźwiękowym.

i Zawsze utrzymuj panel sterowania w czystości i suchości. Jeśli powierzchnia jest wilgotna i brudna, może to powodować problemy w działaniu funkcji.

i Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, płyta automatycznie powróci do trybu czuwania.

i Gdy którykolwiek (z wyjątkiem ) jest dotykany przez długi czas, produkt wyświetla ostrzeżenie "FF".

i Zaświeci się kontrolka — na, które aktywnie działają lub są wybrane.

Włączanie płyty grzejnej

1. Dotknij  na panelu sterowania.
⇒ Płyta jest gotowa do użycia.

Wyłączanie płyty grzejnej

1. Dotknij  na panelu sterowania.
⇒ Płyta wyłącza się i powraca do trybu czuwania.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Dla każdej strefy panelu sterowania znajduje się wskaźnik ciepła resztkowego. Ten wskaźnik wskazuje, że strefa jest nadal gorąca, gdy jest wyłączona. Nie dotykaj odpowiednich stref, dopóki wskaźnik ciepła resztkowego nie zniknie.

H : Wysoka temperatura

h : Niska temperatura

i W przypadku przerwy w dostawie prądu wskaźnik ciepła resztkowego nie zapala się i nie ostrzega użytkownika o gorących strefach.

Włączanie stref płyty grzejnej (sekcja gotowania) i ustawianie poziomu temperatury

1. Włącz płytę, dotykając .
⇒ "0" pojawia się na wyświetlaczach stref grzejnych.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, którą chcesz włączyć.
⇒ Wybrana strefa grzejna pojawi się jako "0" i świeci jaśniej.
3. Ustaw poziom temperatury między "Off" i "9" dotykając lub przesuwając palcem po obszarze ustawień dowolnej strefy, którą chcesz obsługiwać.

Wyłączanie stref grzejnych:

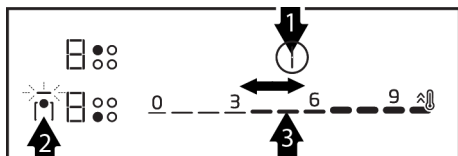
Wybraną strefę można wyłączyć na 3 różne sposoby:

1. **Obniżając temperaturę do poziomu "Off":** Możesz wyłączyć gotowanie zo, obniżając ustawienie temperatury do "0".
2. **Korzystanie z funkcji wyłącznika czasowego dla żądanej strefy płyty:** Gdy czas się skończy, timer wyłączy podłączoną do niego strefę grzejną. Na wszystkich wyświetlaczach wyświetlane są informacje "0" lub "00". Symbol  na wyświetlaczu pola grzejnego zniknie. Ustawienie timera dla strefy zostało wyjaśnione w poniższych sekcjach.

3. **Naciskając i przytrzymując przycisk wyboru żądanej strefy płyty:** Dotknij przycisku wyboru strefy płyty, którą chcesz wyłączyć, aż 2. słyszeć sygnał dźwiękowy.

Połączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią (flexi)

1. Włącz płytę, dotykając ①.
2. Dotknij [🔥].
⇒ Ten 0 na wyświetlaczu lewej strefy grzejnej pojawia się symbol i zapala się — kontrolka [🔥].



3. Ustaw poziom temperatury od **Off** do **9** dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po tym obszarze.
⇒ Płyta zaczyna działać. Jeśli wybrana zostanie inna strefa lub jeśli przez 10 sekund nie zostanie podjęta żadna czynność, [🔥] kontrolka — zgaśnie.



Płyty o dużej powierzchni po lewej stronie są opisane jako przykład. Jeśli strefy płyty kuchennej po prawej stronie mają szerokie powierzchnie urządzenia, to samo dotyczy stref płyty po prawej stronie.

Łączenie strefy płyty grzejnej z szeroką powierzchnią, gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie

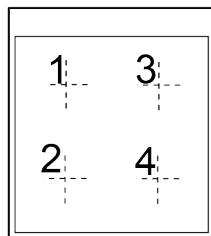
- ✓ Podczas gdy jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie działają oddzielnie, można połączyć obie strefy płyty, aktywując płytę o dużej powierzchni. W ten sposób można obsługiwać szerszą powierzchnię płyty o tych samych wartościach.
1. Gdy działa jedna lub obie strefy płyty po lewej stronie, dotknij [🔥].

- ⇒ Wartość strefy niskiego poziomu płyty kuchennej pojawia się na obu wyświetlaczach stref płyty grzejnej, a kontrolka — [🔥] świeci.
- ⇒ Połączone strefy nadal działają przy wartościach temperatury i timera strefy o niższej wartości temperatury. Wartości temperatury i timera palnika z wyższą wartością temperatury przed kombinacją są anulowane.

2. Aby później zmienić wartość temperatury, ustaw poziom temperatury, który chcesz zmienić, w obszarze ustawień.

Wyłączanie płyt o dużej powierzchni

Możesz oddzielić strefy i ustawić je na poziomie zerowym, dotykając [🔥].



Jednoczesne korzystanie ze stref grzejnych

Gotowanie w tym samym kierunku

1-3 lub 2-4 są odpowiednio do użytku w tym samym kierunku. Te konfiguracje są zalecane, gdy dwie strefy grzejne są przeznaczone do jednoczesnego użytku.

Gotowanie krzyżowe

1-4 lub 2-3 nadają się do gotowania krzyżowego. Te konfiguracje są szczególnie zalecane w przypadku korzystania z większych naczyń kuchennych.

Gotowanie we wszystkich strefach grzejnych

Te konfiguracje są zalecane, gdy cztery różne naczynia są przeznaczone do użytku w strefach grzejnych 1, 2, 3 i 4.

Funkcja czujnika kontroli gotowania

Funkcja czujnika kontroli gotowania służy wyłącznie do gotowania płynnych potraw w garnkach. Podczas gotowania potrawy, po wstępnym podgrzaniu, dodawana jest woda, a funkcja ta jest aktywowana. Po aktywacji, proces gotowania jest monitorowany za pomocą czujników. Jeśli woda się wyczerpie lub jedzenie przyklei się do dna garnka, zasilanie płyty zostanie automatycznie odcięte, co zakończy proces gotowania.



Tę funkcję można aktywować tylko dla tylnego lewego pola grzewczego.



Po aktywacji funkcji zasilanie nie jest przerywane przez pierwsze 5 minut (w celu przygotowania potraw).

Aktywacja funkcji czujnika kontroli gotowania:

1. Włącz płytę grzewczą, dotykając przycisku ①.
2. Ustaw poziom temperatury dla tylnej, lewej strefy grzewczej.
3. Po dodaniu wody do gotowanej potrawy, dotknij przycisku .

⇒ Zaświeci się kontrolka — przycisku , a funkcja zostanie aktywowana.

4. Ta funkcja aktywuje się, gdy podczas gotowania zabraknie wody, emitując sygnał dźwiękowy i obniżając temperaturę strefy grzewczej do "0".

⇒ Jeśli woda nie skończy się podczas gotowania i wyłączysz strefę grzewczą lub strefę grzewczą po zakończeniu gotowania, funkcja ta zostanie wyłączona.

Funkcja "EasyCook"

Po prostu wybierz tryb gotowania i pozwól, by reszta zrobiła sama. Funkcja "EasyCook" jest używana tylko do gotowania na patelni bez oleju lub o niskiej zawartości tłuszczu (maksymalnie 250 ml). Ta funkcja pozwala

gotować na patelni w stałej temperaturze, używając trzech różnych automatycznych ustawień temperatury (min-med-max). Szczegółowe instrukcje gotowania w funkcji "EasyCook" znajdziesz w artykule Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty ► 59]



Funkcja "EasyCook" używa tylko do gotowania bez oleju lub o niskiej zawartości tłuszczu (maksymalnie 250 ml) na patelni. Zaleca się użycie patelni odpowiedniej do średnicy strefy płyty do tego celu. Używanie patelni nieodpowiednich do średnicy strefy hob może powodować wahania temperatury.



jeśli na strefach HOB pojawi się ostrzeżenie "H" lub "H", funkcja ta nie zostanie aktywowana.



Jeśli funkcja "Safecook" jest aktywna w lewej tylnej strefie kuchennej, nie można jej włączyć w tej strefie kuchennej.



Łącząc dwie strefy hob i używając ich jako szerokopowierzchniowej strefy hob, funkcja "EasyCook" nie może być aktywowana.

Ustawienie niskiej temperatury (minimum)

1. Włącz kuchenkę, dotykając klucza ①.

2. Wybierz odpowiednią strefę hob.

3. Dotknij .

⇒ Wskaźnik temperatury dla odpowiedniej strefy hob zaczyna migać, a — kontrolka  zapala się.

4. Dotknij się poziomu od 0 do 3 w ciągu 5 sekund.

⇒ Symbol niskiej temperatury zacznie migać na wyświetlaczu temperatury. Gdy temperatura w strefie hob osiągnie niski poziom, symbol ten pozostaje podświetlony, a hob emituje dźwiękowe ostrzeżenie.

5. Możesz zacząć gotować w niskiej temperaturze. Na tym poziomie strefa kuchennej pozostaje włączona w stałej temperaturze aż do końca gotowania.
6. Po zakończeniu gotowania wybierz odpowiednią strefę kucharki, a następnie wyłącz ją dotykając  lub całkowicie wyłącz kuchenkę, dotykając ①.

Ustawienie średniej temperatury (średniej)

1. Włącz kuchenkę, dotykając klucza ①.
2. Wybierz odpowiednią strefę hob.
3. Dotknij .
 - ⇒ Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy hob zaczyna migać, a — kontrolka  zapala się.
4. Dotyk między temperaturą 3-6 w ciągu 5 sekund.
 - ⇒ Symbol średniej temperatury znacznie migać na wyświetlaczu temperatury. Gdy temperatura w strefie hob osiągnie średnią, symbol ten pozostaje podświetlony, a hob emituje dźwiękowe ostrzeżenie.
5. Możesz zacząć gotować w średniej temperaturze. Na tym poziomie palnik pozostaje włączony w stałej temperaturze aż do końca gotowania.
6. Po zakończeniu gotowania wybierz odpowiednią strefę kucharki, a następnie wyłącz ją dotykając  lub całkowicie wyłącz kuchenkę, dotykając ①.

Ustawienie wysokiej temperatury (maks)

1. Włącz kuchenkę, dotykając ①.
2. Wybierz odpowiednią strefę hob.
3. Dotknij .
 - ⇒ Wskaźnik temperatury odpowiedniej strefy hob zaczyna migać, a — kontrolka  zapala się.
4. Dotyk między poziomami temperatury 6-9 w ciągu 5 sekund.

⇒ Symbol wysokiej temperatury znacznie migać na wyświetlaczu temperatury. Gdy temperatura w strefie hob osiągnie wysoki poziom, symbol ten pozostaje podświetlony, a hob emituje dźwiękowe ostrzeżenie.

5. Możesz zacząć gotować w wysokiej temperaturze. Na tym poziomie strefa kuchennej pozostaje włączona w stałej temperaturze aż do końca gotowania.
6. Po zakończeniu gotowania wybierz odpowiednią strefę kucharki, a następnie wyłącz ją dotykając  lub całkowicie wyłącz kuchenkę, dotykając ①.

Ustawienie wysokiej mocy (BOOSTER)

Możesz użyć ustawienia wysokiej mocy, aby grzać z maksymalną mocą. Nie zaleca się jednak gotowania przez długi czas w tej pozycji. Ustawienie wysokiej mocy może nie być dostępne w każdej strefie grzejnej.

Bezpośredni wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER):

1. Włącz płytę, dotykając ①.
2. Wybierz żadaną strefę grzejną, dotykając przycisków wyboru strefy grzejnej.
3. Dotknij P .
 - ⇒ Wybrana strefa płyty działa z najwyższą mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty kuchennej kolejno 3 kontrolki.
 - ⇒ Po upływie czasu ustawiania wysokiej mocy (patrz tabela czasów automatycznego wyłączania) strefa nadal działa przy najwyższej wartości temperatury.

Wybór ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER), gdy strefa płyty jest aktywna:

1. Gdy płyta jest włączona, a odpowiednia strefa grzejna działa na określonym poziomie, aktywuj tę strefę, wybierając ją.
2. Dotknij P .
3. Wybrana strefa płyty działa z maksymalną mocą, a na wyświetlaczu strefy płyty odpowiednio 3 kontrolki. Po upływie

okresu ustawiania wysokiej mocy strefa płyty będzie nadal działać na najwyższym poziomie temperatury.

Wyłączanie ustawienia wysokiej mocy (BOOSTER) przed jego wygaśnięciem:

Po aktywacji odpowiedniej strefy grzejnej poprzez dotknięcie przycisku, możesz w każdej chwili wyłączyć ustawienie wysokiej mocy, dotykając P. Strefa grzejna nadal działa przy najwyższej wartości temperatury. Aby go wyłączyć, dotknij obszaru ustawień aktywnej strefy grzejnej lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić go w pozycji "0".

Blokada

Gdy płyta jest włączona lub wyłączona, możesz aktywować blokadę przycisków, aby zapobiec przypadkowym zmianom jej funkcji.

Aktywacja zamka na klucz

1. Dotknij , aby aktywować blokadę.
⇒ Po odliczaniu 3-2-1 na wyświetlaczu zaświeci się kontrolka  i wszystkie pola grzejne zostaną zablokowane.



Gdy blokada jest aktywna, działa tylko ①. Po dotknięciu dowolnego innego kontrolka  zacznie migać, wskazując, że blokada jest aktywna. Jeśli wyłączysz płytę, gdy klucze są zablokowane, blokada musi zostać wyłączona, aby móc ponownie włączyć płytę.

Dezaktywacja blokady

1. Dotknij .
⇒ Po odliczaniu 3-2-1 na wyświetlaczu gaśnie kontrolka , a zamek jest dezaktywowany.

Funkcja timera

Ta funkcja ułatwia gotowanie. Nie musisz ciągle stać przy płycie grzejnej podczas procesu gotowania. Płyta wyłączy się automatycznie po wybranym czasie.

Aktywacja timera

1. Włącz płytę, dotykając ①.
2. Dotknij przycisku wyboru strefy grzejnej, którą chcesz włączyć.
⇒ Na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej widoczne jest i jaśniejsze „0”.
3. Ustaw poziom temperatury od "Off" do "9" dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po tym obszarze.
4. Dotknij , aby aktywować timer.
⇒ Na wyświetlaczu timera pojawia się „00”.
5. Wokół "00" widoczne są 4 diody LED aktywności widoczne na wyświetlaczu timera. Dioda LED aktywnej strefy płyty kuchennej i można ustawić timer dla tej strefy.
6. Jeśli chcesz ustawić timer dla innej aktywnej strefy płyty kuchennej, wybierz odpowiednią stronę strefy płyty, dotykając , aż zaświeci się dioda LED po stronie tej strefy płyty.
7. Ustaw żądany czas, dotykając +/-. Możesz poruszać się szybciej, dotykając + lub - przez długi czas.

⇒ Aktywuj ustawienie zegara, dotykając  lub odczekaj około 10 sekund.



Timer można ustawić tylko dla stref, które są obsługiwane.



Gdy timer jest aktywny, dioda LED strefy grzejnej z najkrótszym ustawieniem czasu. Jeśli w innych strefach jest ustawienie czasu, diody LED tych stref pozostaną włączone.

Wyłączanie timerów

Po upływie ustawionego czasu płyta automatycznie się wyłącza i emituje ostrzeżenie dźwiękowe.

Stuknij dowolny, aby wyłączyć alarm dźwiękowy.

Wczesne wyłączanie timerów

Jeśli timer zostanie wyłączony wcześniej, płyta będzie nadal działać w ustawionej temperaturze, dopóki nie zostanie wyłączona.

Wyłączanie timera poprzez zmniejszenie wartości do "00":

1. Po aktywacji odpowiedniej strefy grzejnej poprzez dotknięcie przycisku, wybierz timer dla odpowiedniej strefy grzejnej, dotykając przycisku .
2. Zmniejsz wartość, dotykając —, aż "00" pojawia się na wyświetlaczu timera. Możesz poruszać się szybciej, dotykając — przez długi czas.

Blokada czyszcząca

Blokada czyszczenia zapobiega pracy wszystkich na panelu sterowania przez 20 sekund, gdy płyta jest włączona, umożliwiając użytkownikowi wykonanie krótkotrwałego czyszczenia.

Włączanie blokady czyszczenia

1. Gdy dowolna strefa płyty jest włączona, naciśnij  **pojedynczy sygnał dźwiękowy**. Dotknij, aż się pojawi.
 - ⇒ Wyświetlacz timera rozpocznie odliczanie w dół od 20. W tym czasie wszystkie na panelu, z wyjątkiem , nie będą działać.

Wyłączanie blokady czyszczenia

Nie musisz naciskać żadnego, aby dezaktywować blokadę czyszczenia. Po 20 sekundach płyta wyemituje pojedynczy sygnał dźwiękowy, a blokada czyszczenia zostanie automatycznie wyłączona.



Jeśli chcesz wcześniej dezaktywować blokadę czyszczenia, ponownie dotknij , aż usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy.

Funkcja zatrzymania

- ✓ Za pomocą tej funkcji można obniżyć poziom temperatury wszystkich funkcji działających w strefie płyty (z wyjątkiem timera) do stage 1 na określony czas.



Jeśli timer jest ustawiony dla dowolnej strefy grzejnej, timer będzie nadal działał podczas zatrzymywania.

1. Podczas pracy płyty dotknij .
 - ⇒ Wszystkie strefy operacyjne nadal działają na poziomie temperatury 1.
2. Dotknij ponownie , aby ponownie uruchomić wszystkie zatrzymane pola grzejne z ich poprzednimi ustawieniami.

Ustawienia

Dzięki tej funkcji można zarządzać energią, ustawiać czas sygnału dźwiękowego końca gotowania i podłączenie okapu kuchennego.

A1: Ustawienie wyświetlania kompatybilności garnka "Funkcja PanSense"

A2: Ustawienie zarządzania energią

A3: Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania

A4: Ustawienie typu połączenia okapu

(Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)

A5: Ustawienie podłączenia kuchenki kuchennej z okapem **(Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.)**

A6: Ustawienie wyświetlacza zużycia energii "EnergySense"

A7: Ustawienie włączania/wyłączania dźwięku pokrętki płyty kuchennej

A8: Przywróć ustawienia fabryczne

1- Ustawienie wyświetlania kompatybilności garnka "Funkcja PanSense" (A1)

Funkcja PanSense to inteligentna funkcja zaprojektowana w celu optymalizacji wydajności płyty indukcyjnej. Ten tryb pomaga osiągnąć najlepsze rezultaty gotowania, wykrywając materiał, strukturę podstawy i kompatybilność magnetyczną używanej patelni. Dostosowuje się do charakterystyki używanej patelni, zapewniając doskonałe rezultaty gotowania za każdym razem.

Korzyści płynące z tej funkcji: Najlepsze wyniki gotowania (automatycznie dostosowuje się do charakterystyki garnka, którego używasz na płycie), oszczędność energii (optymalizuje zużycie energii w zależności od rodzaju garnka), wydłuża żywotność garnka (przenosi optymalną moc, jaką garnek może obsłużyć)

Szybkiwar automatycznie sprawdza naczynie za każdym razem, gdy zaczynasz gotować. Aby ręcznie sprawdzić, czy używane naczynie jest kompatybilne z PanSense, możesz wykonać poniższe czynności.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
2. Po wyłączeniu produktu dotknij / / / /  w ciągu 10 sekund.
⇒ Pierwsze ustawienie, "A1", pojawia się na wyświetlaczu timera, a "—" pojawia się na wszystkich wyświetlaczach stref grzejnych.
3. Umieść garnki lub patelnie, które chcesz zmierzyć, na polach gotowania.
4. Na wyświetlaczu między  i  pojawia się "0".
5. Dotknij obszaru ustawień. "1" pojawia się między  i  zamiast "0" i rozpoczyna się skanowanie jakości garnka. Skanowanie trwa około 10 sekund, a podczas skanowania na wyświetlaczu pojawia się animacja.
6. Jakość doniczki oceniana jest w skali 0-3. 0 to najgorsza jakość, a 3 to najlepsza jakość, pokazująca jakość na wyświetlaczu.
7. Wyłącz płytę, dotykając .

2-Ustawienie zarządzania energią (A2)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dostosować całkowitą moc płyty według własnego uznania.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .

2. Po wyłączeniu produktu dotknij kolejno / / / /  w ciągu 10 sekund.

- ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "A1" widoczny.

3. Aby ustawić zarządzanie energią, na wyświetlaczu timera "A2" Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.

- ⇒ Na wyświetlaczu po lewej stronie tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się liczba "9".

4. Dostosuj poziom mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią) od "1" do "9", dotykając obszaru ustawień lub przesuując palcem po tym obszarze.

5. Potwierdź ustawienie zarządzania energią, dotykając .

- ⇒ Płyta wyłączy się, a płyta zacznie działać z ustawieniem całkowitej mocy na wybranym poziomie.

"Zarządzanie energią" Zawiera 9 różnych poziomów mocy (patrz Tabela - Poziom zarządzania energią).

Tabela — poziom zarządzania energią

Poziom zarządzania energią	Moc całkowita (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania (A3)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz dowolnie dostosować ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego płyty kuchennej na koniec gotowania.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .

2. Po wyłączeniu produktu dotknij       w tej kolejności w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "**Klasa A1**" pojawi się.

3. Aby ustawić dźwiękowy czas ostrzegawczy końca gotowania, naciśnij przycisk timera na wyświetlaczu timera "**A3**" Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.

⇒ Na wyświetlaczu lewej tylnej strefy płyty kuchennej pojawia się "2".

4. Dostosuj ustawienie czasu ostrzeżenia (patrz Tabela - Dźwiękowy czas ostrzegawczy końca gotowania) w zakresie od "0" do "3", dotykając pola ustawień lub przesuwając palcem po polu.

5. Potwierdź ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania, dotykając .

⇒ Płyta wyłączy się, a płyta zacznie działać z ustawieniem czasu ostrzeżenia na wybranym poziomie.



Poziom ustawienia czasu ostrzeżenia dźwiękowego końca gotowania jest ustawiany standardowo na poziomie 2 podczas produkcji.

Tabela - Ustawienie czasu ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania

Poziom ostrzeżenia o końcu gotowania	Czas ostrzeżenia dźwiękowego o zakończeniu gotowania
0	15 sekund
1	30 sekund
2	1 minuta
3	2 minuty

4- Ustawienie typu połączenia okapu (A4) Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz wprowadzić rodzaj połączenia okapu z płytą grzejną.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .

2. Po wyłączeniu produktu dotknij       w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "**Klasa A1**" pojawi się.

3. Aby ustawić typ podłączenia okapu, na wyświetlaczu timera "**A4**" Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.

⇒ Jeśli Twoja płyta jest wyposażona w funkcję zdalnego połączenia, to ustawienie będzie wyświetlane jako "1". Jeśli tak się nie stanie, pojawi się jako "0".

4. Jeśli okap ma funkcję zdalnego połączenia, to ustawienie "1" Jeśli nie ma funkcji połączenia zdalnego, możesz ustawić to ustawienie, dotykając obszaru ustawień lub przesuwając palcem po obszarze. "0" Ustaw jako .

5. Potwierdź ustawienie typu połączenia okapu, dotykając .

⇒ Płyta kuchenna zostaje wyłączona i potwierdzone jest ustawienie typu okapu.

5- Ustawienie podłączenia okapu kuchennego (A5) Różni się w zależności od modelu produktu. Może nie być dostępny w Twoim produkcie.

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz połączyć płytę grzejną i okap i sprawić, by automatycznie ze sobą współpracowały.



Jeśli okap jest wyposażony w funkcję zdalnego połączenia (ustawienie Typ połączenia okapu (A4) to 1), ustawienie połączenia okapu kuchennego (A5) nie pojawi się. To ustawienie dotyczy tylko modeli okapów bez funkcji zdalnego połączenia.

1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, ponownie dotykając ①.
2. Po wyłączeniu produktu dotknij w ciągu 10 sekund.
 w ciągu 10 sekund.
 ⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest "**Klasa A1**" pojawi się.

3. Aby ustawić podłączenie okapu kuchennego, na wyświetlaczu timera "**A5**" Stuknij przycisk "", aż go zobaczysz.

⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej "**0**" widoczny.

4. Ustaw poziom pracy okapu, dotykając obszaru ustawień lub przesuwać po nim palcem (patrz Tabela - Poziom pracy okapu). "**0**" z "**7**" Ustawiana między .
5. Potwierdź ustawienie podłączenia kuchni kuchennej do okapu, dotykając przycisku ①.
 ⇒ Płyta wyłącza się, a płyta zaczyna działać z wybranym poziomem pracy okapu.

Tabela - Poziom roboczy okapu

Poziom roboczy okapu	Lampa	Kaptur (gotowanie w jednej strefie)	Kaptur (gotowanie w dowolnej 2 lub więcej strefach)	Smażenie
0	od	od	od	od
1	światło	od	od	od
2	światło	od	L1	L1
3	światło	L1	L1	L1
4	światło	L1	L1	L2
5	światło	L1	L2	L2
6	światło	L2	L3	L3
7	światło	L3	L4	L4

Ustawianie poziomu pracy okapu z płyty grzejnej

- ✓ Dzięki temu ustawieniu możesz regulować poziom działania okapu za pomocą płyty grzejnej.
1. Włącz płytę, dotykając ①.
 2. Dotknij przez 3 sekundy.
 ⇒ Zapala się kontrolka kluczyka .
 3. Aby aktywować poziom pracy okapu zgodnie z płytą grzejną, dotknij raz przycisku . Gdy jest aktywny, świeci się stale. W takim przypadku Twój kaptur będzie "**Tabela - Poziom roboczy okapu**" Działa automatycznie zgodnie z tabelą.

4. Możesz wyłączyć poziom pracy okapu w stosunku do płyty, dotykając raz . Gdy jest wyłączony, kontrolka gaśnie.

6- Ustawienie wyświetlacza zużycia energii "EnergySense" (A6)

EnergySense to inteligentna funkcja, która monitoruje zużycie energii przez płytę indukcyjną. Ta funkcja pomaga rozwinąć bardziej świadome i wydajne nawyki kulinarne, pokazując, ile energii zużywasz podczas każdego procesu gotowania.

Wypróbujając całkowitą ilość zużywanej energii, możesz wypracować zrównoważone nawyki kulinarne i zmniejszyć swój ślad węglowy.

1. Włącz płytę, dotykając ① i wyłącz ją, ponownie dotykając ①.

2. Po wyłączeniu produktu dotknij  w ciągu 10 sekund.
⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest **"Klasa A1"** pojawi się.
3. Do ustawiania wyświetlania zużycia energii, na wyświetlaczu timera **"A6"** Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.
⇒ Między kluczami  i  -"0" widoczny.
4. Dotykając obszaru ustawień **"0"** wartość **"1"** Zrób to.
5. Wyłącz płytę, dotykając .
⇒ Wyświetlacz zużycia energii jest wyłączony.



Aby wyłączyć wyświetlanie zużycia energii, wykonaj te same czynności. **"1"** wartość **"0"** Zrób to.

Prognoza zużycia energii

Aktywuj ustawienie zużycia energii zgodnie z powyższym opisem. Gdy wyłączysz płytę, dotykając  po każdym gotowaniu, na wyświetlaczu timera możesz zobaczyć całkowitą energię zużyta przez kuchenkę do gotowania. Wartość Wh energii gotowania można osiągnąć, mnożąc wartość na wyświetlaczu przez 100. Na przykład, jeśli na wyświetlaczu pojawi się "03", oznacza to, że Twoja płyta zużyła $3 \times 100 = 300$ Wh podczas ostatniego gotowania.

7- Ustawienie włączania/wyłączania dźwięku płyty kuchennej (A7)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz włączać i wyłączać ostrzeżenie dźwiękowe, które pojawia się po dotknięciu każdego płyty.
1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
 2. Po wyłączeniu produktu dotknij  w ciągu 10 sekund.

⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest **"Klasa A1"** pojawi się.

3. Aby wyregulować dźwięk płyty kuchennej, na wyświetlaczu timera **"A7"** Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.
⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej **"1"** widoczny.
4. Aby wyłączyć dźwięk przycisku płyty kuchennej, dotknij obszaru ustawień lub przesunij palcem po obszarze, aby ustawić to ustawienie. **"0"** Ustaw jako .
5. Potwierdź ustawienie dźwięku płyty kuchennej, dotykając .
⇒ Płyta kuchenna zostanie wyłączona, a ustawienie dźwięku przycisku płyty zostanie potwierdzone.

8- Resetowanie do ustawień fabrycznych (A8)

- ✓ Dzięki tej funkcji możesz zresetować wszystkie kolejne ustawienia pieca i przywrócić go do ustawień fabrycznych.

1. Włącz płytę, dotykając  i wyłącz ją, ponownie dotykając .
2. Po wyłączeniu produktu dotknij  w ciągu 10 sekund.
⇒ Pierwszym ustawieniem na wyświetlaczu timera jest **"Klasa A1"** pojawi się.
3. Aby zresetować do ustawień fabrycznych, na wyświetlaczu timera **"A8"** Stuknij przycisk "  ", aż go zobaczysz.
⇒ Na lewym tylnym wyświetlaczu strefy płyty grzejnej **"0"** widoczny.
4. Aby zresetować do ustawień fabrycznych, ustaw to ustawienie na **"1"**, dotykając lub przesuwając palcem po obszarze ustawień.
5. Potwierdź ustawienie, dotykając .
⇒ Płyta wyłączy się, a wszystkie ustawienia powrócą do ustawień fabrycznych.

Korzystanie z aplikacji „HomeWhiz”

Jeśli Twój produkt ma symbol "□", możesz sterować płytą grzejną za pomocą tabletu/telefonu. Wykonaj poniższe czynności, aby sterować i monitorować płytę grzejną za pomocą tabletu/telefonu. Musisz podłączyć tablet/telefon do domowej sieci internetowej i pobrać aplikację „HomeWhiz” ze sklepu z aplikacjami na urządzeniu inteligentnym.

1. Otwórz zainstalowaną aplikację na swoim tablecie/telefonie.
2. Stuknij sekcję "dodaj/usuń produkt" na tablecie/telefonie.
3. Wybierz model "□" z opcji w aplikacji.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na tablecie/telefonie, aby zakończyć instalację.
5. Naciśnij i przytrzymaj "□" przez około 3 sekundy, a następnie zwolnij go. Kontrolka "—" na "□" zacznie migać na wyświetlaczu. W tej chwili możesz połączyć się ze swoim urządzeniem inteligentnym.
6. Połącz się z płytą grzejną za pomocą nazwy i hasła zapisanego w aplikacji w sekcji ustawień tabletu/telefonu.
7. Wybierz swoją bieżącą sieć z listy sieci i podłącz płytę kuchenną do Internetu za pomocą wymaganego hasła. Po zakończeniu instalacji kontrolka "—" na "□" będzie stale widoczna na wyświetlaczu. Możesz uzyskać dostęp do swojej aplikacji i nazwać swoją kuchenkę w sekcji "Dodaj/Usuń produkt", aby ją aktywować.

i „HomeWhiz” obsługuje pasmo częstotliwości 2,4 GHz.

i Jeśli nie można nawiązać połączenia sieciowego w ciągu 5 minut po naciśnięciu "□" przez około 3 sekundy, konfiguracja aplikacji „HomeWhiz” zostanie automatycznie zamknięta, a kontrolka "—" na "□" zgaśnie.

i Aplikacja „HomeWhiz” na tablecie/telefonie poprowadzi Cię przez proces konfiguracji połączenia i korzystania z aplikacji.

i Twoje połączenie musi być aktywne, aby uzyskać dostęp do menu „HomeWhiz”.

i Dopóki „HomeWhiz” jest włączony, możesz sterować i monitorować swoją płytę zarówno za pomocą wyświetlacza płyty, jak i „HomeWhiz” za pomocą urządzeń inteligentnych.

i Aby zamknąć połączenie „HomeWhiz”, naciśnij przycisk "□". Kontrolka "□" przycisku "□" na wyświetlaczu zgaśnie.

i Jeśli nastąpi przerwa w dostawie prądu i połączenie zostanie utracone, gdy produkt „HomeWhiz” jest włączony, „HomeWhiz” automatycznie przełączy się w tryb wyłączenia.

Korzystanie z płyty grzejnej za pomocą tabletu

1. Otwórz aplikację „HomeWhiz” na tablecie/telefonie.

⇒ Twój produkt będzie widoczny na stronie aplikacji.

2. Dotknij swojego produktu.

⇒ Na tym wyświetlaczu można zobaczyć ustawienia, takie jak poziom temperatury płyty, ustawienie timera, blokada i aktywacja połączenia okapu kuchennego (płyta grzewcza z okapem) itp.

 Ze względów bezpieczeństwa podczas dokonywania ustawień za pomocą tabletu/telefonu należy potwierdzić ustawienie na płycie. Ustawienie wysłane za pośrednictwem aplikacji można potwierdzić za pomocą odpowiedniego hobszone lub odpowiedniego funkcyjnego. Okres potwierdzenia wynosi 20 sekund. Jeśli nie zostanie to potwierdzone w ciągu 20 sekund, ustawienie nie zostanie automatycznie zastosowane.

Zamykanie aplikacji „HomeWhiz”

Gdy tablet/telefon jest podłączony do produktu, naciśnij krótko "□". Kontrolka "—" na "□" na wyświetlaczu zgaśnie. W tym momencie połączenie między tabletem/telefonem a produktem zostanie rozłączone.

Usuwanie dopasowania podłączonego "HomeWhiz"

1. Naciśnij jednocześnie "⌘" i "□".
⇒ Kontrolki "—" "⌘" i "□" zaczynają migać i pojawia się ostrzeżenie dźwiękowe.
2. Gdy kontrolka "—" na "⌘" i "□" przestanie migać, oznacza to, że proces usuwania został pomyślnie zakończony.

 Aby przeprowadzić proces usuwania, musisz mieć połączenie z siecią, a produkt musi być podłączony do sieci.

Efektywne wykorzystanie płyt indukcyjnych

Zasada działania: Płyty indukcyjne, ze względu na swoją zasadę działania, bezpośrednio nagrzewają garnek. Dzięki temu mają wiele zalet w porównaniu z innymi typami płyt. Pracują wydajniej, a powierzchnia płyty jest chłodniejsza.

 W zależności od modelu, płyta może mieć płyty indukcyjne o średnicy 145, 180, 210, 280 i 320 mm. Dzięki funkcji indukcji, każda płyta automatycznie wykrywa postawiony na niej pojemnik. Energia jest generowana tylko w miejscu styku dna naczynia, co pozwala na osiągnięcie minimalnego zużycia energii.

Automatyczny system wyłączania

W sterowaniu płytą grzejną znajduje się system automatycznego wyłączania. Jeśli jedna lub więcej stref pozostanie włączona, strefa płyty kuchennej wyłączy się automatycznie po pewnym czasie (patrz tabela 1). Jeśli do strefy przypisany jest timer, wyświetlacz timera również się wyłączy. Limit czasu automatycznego wyłączania zależy od wybranego poziomu temperatury. Obowiązuje maksymalny czas pracy w tym poziomie temperatury.

Strefa grzejna może być ponownie obsługiwana przez użytkownika po jej automatycznym wyłączeniu, jak opisano powyżej.

"Tabela-1:"Czasy automatycznego wyłączania

Poziom temperatury	Automatyczne wyłączanie czasy-godziny
Off	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Szybkie nagrzewanie (booster)	10 minut

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Twoja płyta kuchenna ma czujniki, które chronią przed przegrzaniem. W przypadku przegrzania można zaobserwować:

- Roboczą strefę grzejną można wyłączyć

- Wybrany poziom może zostać obniżony. Nie będzie to jednak widoczne na wyświetlaczu.

System ochrony przed przepełnieniem

Twoja płyta jest wyposażona w system ochrony przed przepełnieniem. W przypadku przepełnienia panelu sterowania z jakiegokolwiek powodu, system automatycznie odcina podłączenie zasilania, aby wyłączyć płytę grzejną. W międzyczasie na wyświetlaczu pojawia się ostrzeżenie "F".

Precyzyjne ustawianie mocy

Płyta indukcyjna reaguje natychmiast na wydane polecenia zgodnie ze swoją zasadą działania. Jego ustawienia mocy zmieniają się bardzo szybko. W ten sposób można zapobiec przelaniu się posiłku (wody, mleka), który ma się przelać, natychmiast wyłączając urządzenie.

Zgodność z normami i informacje dotyczące badań / deklaracja zgodności UE

	Etapy rozwoju, produkcji i sprzedaży urządzenia są prowadzone zgodnie z zasadami bezpieczeństwa określonymi we wszystkich właściwych przepisach prawnych Unii Europejskiej.
Zakres częstotliwości	: 2,4 Ghz
Maksymalna moc transmisji	: maks. 100 mW
Deklaracja zgodności CE Niniejszym Arçelik A.Ş. oświadcza, że urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/UE. Szczegółową deklarację zgodności RED można znaleźć pod adresem https://docs.emeaappliance-docs.eu wraz z dodatkowymi dokumentami na stronie produktu dla danego urządzenia.	

Zdefiniowany okres wsparcia aktualizacji oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem dla produktu jest okresem gwarancji produktu. Po tym okresie aktualizacje oprogramowania związanego z cyberbezpieczeństwem nie są gwarantowane. Ten produkt zbiera i przesyła dane dotyczące użytkowania po połączeniu z Internetem (np. ustawienia temperatury, czas użytko-

wania, kody błędów). Zgodnie z ustawą UE o danych osobowych (Rozporządzenie UE 2023/2854) masz prawo dostępu do tych danych i zarządzania nimi. Szczegółowe informacje na temat tego, jakie dane są gromadzone, w jaki sposób są wykorzystywane i jak uzyskać do nich dostęp, można znaleźć na stronie: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Ogólne informacje o gotowaniu

W tej sekcji znajdziesz wskazówki dotyczące przygotowywania i pieczenia potraw.

6.1 Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

Ostrzeżenia ogólne dotyczące płyty

- Nigdy nie wolno napełniać rondla olejem powyżej jednej-trzeciej jego pojemności. Podczas podgrzewania oleju nie wolno pozostawiać płyty bez nadzoru. Przegrzany olej może zapalić się. Nigdy nie wolno gasić ognia wodą! Gdy olej się zapali, natychmiast przykryj go kocem gaśniczym

lub wilgotną szmatą. Gdy już będzie to bezpieczne należy wyłączyć kuchenkę i zadzwonić po straż pożarną.

- Przed umieszczeniem żywności na patelni należy usunąć z niej nadmiar wody, a następnie ostrożnie umieścić na rozgrzanym oleju. Przed smażeniem produktów mrożonych należy je wcześniej rozmrozić.
- Podczas podgrzewania oleju upewnij się, że garnek, którego używasz, jest suchy i nie otwieraj jego pokrywy.

- Zalecenia dotyczące gotowania z oszczędzaniem energii można znaleźć w rozdziale „Instrukcje dotyczące ochrony środowiska”.
- Podane wartości temperatury i czasu pieczenia potraw mogą się różnić w zależności od przepisu i ilości. Z tego powodu wartości te są podane w przybliżeniu.

Półka do pieczenia w piekarniku

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Topnienie		
Topnienie czekolady (np. Dr.Oetker, gorzka czekolada 55-60% kakao,150 g)	1	20 ... 30
Masło (200 g)	6	5 ... 7
Masło (Klarowane)(200 g)	3	11 ... 13
Gotowanie, podgrzewanie, utrzymywanie ciepła		
Woda 1 L (Gotowanie)	P	4 ... 6
Woda 3 L (Gotowanie)	P	8 ... 10
Mleko 1 L (Gotowanie)	7	6 ... 7
Mleko 1 L (Utrzymanie ciepła)	Utrzymanie ciepła	18 ... 20
Olej roślinny (Grzanie) (Olej słonecznikowy 0,5 L)	9	3 ... 5
Gotowanie		
Ziemniak w mundurku (2 sztuk duży)	9	25 ... 35
Ziemniak w mundurku grubo siekany (2 sztuk duży)	9	13 ... 15
Brokuł (300 g)	9	10 ... 14
Brokuł zamrożony (300 g)	9	7 ... 10
Kiełbasa	8	4 ... 6
Makaron (150 g)	9	6 ... 10
Jajka w koszulce	5	2 ... 3
Makaron	9	2 ... 7
Gotowanie, smażenie		
Potrawa z ryżu (200 g ryż)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Ashure/Pudding Noego **		
Gotowanie fasoli i ciecierzycy Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	4 ... 6
Gotowanie fasoli i ciecierzycy gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	4	10 ... 15
Pszenica Gotowanie fasoli i ciecierzycy - do Ashury/Puddingu Noego	9	8 ... 10
Pszenica gotowanie - do Ashury/Puddingu Noego	2	6 ... 8
Ashure/Pudding Noego -Wszystkie składniki	9	20 ... 24
Zupy (Np. Zupa z soczewicy)	7	20 ... 25
Smażone warzywa *	9	3 ... 5
Gotowane warzywa Julienne * (Kurczak, cebula i pieprz)	9	5 ... 7
Cielęcina pokrojona w kostkę z warzywami **		
Smażenie warzyw	9	3 ... 8

Żywność		Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
	Przypieczenie ***	9	5 ... 8
	Wszystkie składniki	4	80 ... 90
Sos pomidorowy		3	10 ... 15
Sos beszamelowy		7	5 ... 6
Golonki z warzywami **			
	Przypieczenie ***	9	3 ... 4
	Smażenie warzyw	9	3 ... 5
	Wszystkie składniki	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Pilaw z bulguru (500 g)		7	25 ... 35
Smażyć w płytkim tłuszczu			
Stek z polędwicy wołowej ** (2 cm)		9	2 ... 10
Żeberka ** (2 cm)		9	3 ... 10
Stek z polędwicy zawijanej		8	4 ... 10
Stek T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy ** (Przypieczenie ***)		9	3 ... 10
Kotlet jagnięcy (Smażenie)		5	4 ... 10
Kielbasa		6	4 ... 6
Pierś z kurczaka (Przypieczenie ***)		8	3 ... 4
Pierś z kurczaka (Smażenie)		5	8 ... 10
Pierś z kurczaka (Krojenie mięsa tak, aby powstał motyl)		8	4 ... 10
Łosoś (150 g)		9	3 ... 10
Paluszek rybny		9	5 ... 10
Smażenie świeżych warzyw i grzybów (marchew, grzyby i kolorowa papryka)		9	5 ... 10
Naleśnik		4	3 ... 5
Omlet		7	4 ... 6
Jajko sadzone		6	2 ... 4
Ciasto na placek		9	4 ... 8
Naleśniki z masłem		7	5 ... 9
Klopsiki/Mięso mielone		7	5 ... 10
Domowy sznycel		7	4 ... 8
Ser halloumi		7	2 ... 6
Krewetka		5	8 ... 12
Frytka			
Boortsog		5	13 ... 15
Sznycel		8	3 ... 10
Nuggetsy		9	1,5 ... 10
Ziemniak (zamrożony)		9	2 ... 10
Świeże ziemniaki		9	5 ... 10
Rozmrażanie i podgrzewanie			

Żywność	Temperatura	Czas pieczenia (min.) (ok.)
Cebula (zamrożony) (200 g)	6	2 ... 4
Szpinak (zamrożony) (200 g)	7	2 ... 5
* Zaleca się użycie woka.		
** Zaleca się patelnię/garnek z lejkiem.		
*** Zalecane jest wstępne podgrzanie patelni / garnka.		

“EasyCook” Półka do pieczenia w piekarniku

Min	Med	Max
Sos beszamelowy	Francuski tost owocowy	Mrożone ziemniaki
Sos pieprzowy	Confit z czosnku	Ćwiartki ziemniaczane
Sos Veloute	Omlet	Świeże ziemniaki
Jajka z kielbasą	Jajko sadzone	Sajgonka
Jajecznica	Francuski naleśnik	Paluszek rybny
Kremowe pieczarki z czosnkiem	Pierś z kaczki	Pieczarki z czosnkiem w śmietanie
	Mieszanka prażonych orzechów, migdałów i pestek dyni	Beef Stragonoff
	Ser halloumi	Kotlet jagnięcy
	Klopsik	Zapiekane mięsa
	Sznicel	Stek
	Wołowina z boczkiem	Ciasto na placek
	Krążki cebulowe	Stek z polędwicy wołowej
	Kalmary	Naleśnik
	Krewetki w tempurze	
	Kurczak	
	Łosoś	
	Łosoś teriyaki	
	Ryby	
	Ryby z frytkami	
	Ciasto z patelni	
	Hash Browns	
	Frytki na lato (bakłażan, papryka, ziemniak)	
	Ciasto cygarowe	

Zaleca się dodanie tłuszczów zwierzęcych po nagraniu piekarnika.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas korzystania z tej funkcji, zaleca się używanie patelni odpowiedniej do wielkości strefy grzejnej.

7 Czyszczenie i konserwacja

7.1 Ogólne informacje dotyczące czyszczenia

Informacje ogólne

- Przed czyszczeniem produktu należy poczekać, aż ostygnie. Gorące powierzchnie mogą powodować oparzenia!

- Po każdym użyciu urządzenie powinno być dokładnie wyczyszczone i wysuszone. W ten sposób można łatwo usunąć resztki jedzenia i zapobiec ich przypaleniu podczas późniejszego użycia urządzenia.

dzenia. W ten sposób wydłuża się okres eksploatacji urządzenia i zmniejsza ilość często występujących problemów.

- Niektóre detergenty lub środki czyszczące powodują uszkodzenie powierzchni. Nieodpowiednie środki czyszczące to: wybielacze, środki czyszczące zawierające amoniak, kwas lub chlorek, środki do czyszczenia parą wodną, środki do usuwania kamienia, środki do usuwania plam i rdzy, środki czyszczące o właściwościach ściernych (środki czyszczące w kremie, proszek do szorowania, krem do szorowania, druciak ścierny i drapiący, druty, gąbki, ściereczki czyszczące zawierające brud i pozostałości środka czyszczącego).
- Do czyszczenia po każdym użyciu nie są potrzebne żadne specjalne środki czyszczące. Urządzenie należy czyścić płynem do mycia naczyń, ciepłą wodą i miękką ściereczką lub gąbką i osuszyć suchą szmatką.
- Pamiętaj, aby całkowicie wyczyścić pozostały płyn i natychmiast wyczyścić resztki żywności podczas gotowania.
- Nie myj żadnej części urządzenia w zmywarce, chyba że instrukcja obsługi stanowi inaczej.

Dla płyt:

- Zanieczyszczenia kwaśne, takie jak mleko, koncentrat pomidorowy i olej mogą powodować trwałe plamy na płytach i elementach składowych stref grzewczych, należy wyczyścić wypływające płyny natychmiast po schłodzeniu płyty poprzez jej wyłączenie.

Inox - powierzchnie nierdzewne

- Powierzchnia ze stali nierdzewnej może z czasem zmienić kolor. Jest to normalne. Po każdej pracy wyczyść je detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej lub inox.
- Czyść miękką ściereczką z mydłem i płynnym (nierysującym) detergentem odpowiednim do powierzchni ze stali nierdzewnej, uważając, aby wycierać w jednym kierunku.

- Plamy z wapna, oleju, skrobi, mleka i białka na powierzchniach szklanych i inox usuwać natychmiast, nie czekając. Plamy mogą rdzewieć pod wpływem długiego czasu.
- Środki czyszczące rozpylone lub nałożone na powierzchnię należy natychmiast usunąć. Pozostawione na powierzchni ściernie środki czyszczące powodują, że powierzchnia staje się biała.

Szklana powierzchnia

- Wyczyść urządzenie używając detergentu do mycia naczyń, ciepłej wody i ściereczki z mikrofibry przeznaczonej do powierzchni szklanych, a następnie osusz je suchą ściereczką z mikrofibry.
- Jeśli po czyszczeniu pozostaną resztki detergentu, przetrzyj je zimną wodą i osusz czystą i suchą ściereczką z mikrofibry. Resztki detergentu mogą następnym razem uszkodzić szklaną powierzchnię.
- W żadnym wypadku zaschniętej pozostałości na powierzchni szkła nie należy czyścić ząbkowanymi nożami, drutem lub podobnymi narzędziami do drapania.
- Plamy wapniowe (żółte plamy) można usunąć z powierzchni szkła za pomocą środka do usuwania kamienia, takiego jak ocet lub sok z cytryny.
- Jeśli powierzchnia jest mocno zabrudzona, nanieś na plamę środek czyszczący gąbką i długo odczekaj, aż zadziała. Następnie wyczyść szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Przebarwienia i plamy na szklanej powierzchni są normalne i nie są uznawane za wady.

Części z tworzyw sztucznych i malowane powierzchnie

- Plastikowe części i pomalowane powierzchnie należy czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń, ciepłej wody i miękkiej szmatki lub gąbki, a następnie osuszyć suchą szmatką.
- Upewnij się, że połączenia elementów wyrobu nie są zawiłoczone i pokryte detergentem. W przeciwnym razie na tych połączeniach może wystąpić korozja.

7.2 Czyszczenie płyty grzewczej

Szklana powierzchnia do gotowania

Postępuj zgodnie z krokami opisanymi w rozdziale „Ogólne informacje dotyczące czyszczenia”, dotyczącymi czyszczenia szklanej powierzchni do gotowania. W szczególnych przypadkach możesz wyczyścić urządzenie zgodnie z poniższymi informacjami.

- Produkty na bazie cukru, takie jak ciemna śmietana, skrobia i syrop, należy natychmiast wyczyścić, nie czekając, aż powierzchnia ostygnie. W przeciwnym razie szklana powierzchnia może zostać trwale uszkodzona.
- Nie używaj środków czyszczących, gdy płyta jest gorąca, w przeciwnym razie mogą pojawić się trwałe plamy.

7.3 Czyszczenie panelu sterowania

- Podczas czyszczenia paneli ze sterowaniem pokręteł, przetrzyj panel i pokręta wilgotną, miękką ściereczką i osusz suchą ściereczką. Nie usuwaj pokręteł i uszczeliek znajdujących się pod spodem, aby wyczyścić panel. Panel sterowania i pokręta mogą zostać uszkodzone.
- Podczas czyszczenia paneli ze stali nierdzewnej ze sterowaniem pokręteł, nie używaj środków czyszczących do stali nierdzewnej wokół pokręta. Wskaźniki wokół pokręta mogą zostać wymazane.
- Dotykowe panele sterowania należy wyczyścić wilgotną miękką szmatką i osuszyć suchą szmatką. Jeśli urządzenie ma funkcję blokady przycisków należy ustawić blokadę przed rozpoczęciem czyszczenia panelu sterowania. W przeciwnym razie na przyciskach może wystąpić nieprawidłowe wykrycie.

8 Rozwiązywanie problemów

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawić urządzenia.

Urządzenie nie działa.

- Bezpiecznik może być uszkodzony lub przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki w skrzynce. Zmień je, jeśli to konieczne, lub aktywuj je ponownie.
- Urządzenie może nie być podłączone do gniazdka (z uziemieniem). >>> Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do gniazdka.
- (Jeśli w urządzeniu jest timer) Przyciski na panelu sterowania nie działają. >>> Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę klawiszy, może ona być włączona, wyłącz blokadę klawiszy.
- Jeśli płyta nie włącza się po naciśnięciu przycisku włączania/wyłączania >>> Odłącz go i odczekaj co najmniej 20 sekund przed ponownym podłączeniem.
- Posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.

- Nie wolno używać odpowiednich garnków. >>> Sprawdź swoje garnki.

Symbol na wyświetlaczu strefy płyty grzejnej świeci światłem ciągłym.

- W tej strefie płyty kuchennej może nie być garnka. >>> Sprawdź, czy w strefie płyty kuchennej znajduje się garnek.
- Twój garnek może nie być kompatybilny z indukcją. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyt indukcyjnych.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.
- Garnek lub strefa płyty grzejnej mogą być bardzo gorące. >>> Poczekaj, aż ostygną.

Wybrana strefa płyty nagle wyłącza się podczas pracy.

- Być może upłynął już czas gotowania w wybranej strefie. >>> Możesz ustawić nowy czas gotowania lub dokończyć gotowanie.

- Jest ochrona przed przegrzaniem. >>> Poczekaj, aż płyta ostygnie.
- Jakiś obiekt może zasłaniać dotykowy panel sterowania. >>> Usuń obiekt z panelu.

Mimo że strefa płyty jest włączona, garnek nie nagrzewa się.

- Garnek może nie być kompatybilny z płytą indukcyjną. >>> Sprawdź, czy Twój garnek nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Garnek może nie być prawidłowo wyśrodkowany w strefie płyty lub dolna powierzchnia garnka może nie być wystarczająco szeroka dla wybranej strefy płyty. >>> Wyśrodkuj strefę płyty kuchennej, wybierając garnek, który jest wystarczająco szeroki dla strefy płyty.

Wentylator chłodzący nadal działa, nawet gdy płyta jest wyłączona.

- To nie jest błąd. Wentylator chłodzący działa do momentu, gdy sprzęt elektroniczny wewnątrz płyty ostygnie do odpowiedniej temperatury.

Podczas gotowania z płyty dobiega dźwięk

- Podczas gotowania z płyty kuchennej mogą dobiegać odgłosy. Odgłosy te zależą od składu naczynia. Odgłosy te są normalne, nie są usterką i są częścią technologii indukcyjnej.

Kody błędów/przyczyny i możliwe rozwiązania

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
A1 – A8	Błąd komunikacji na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerm.
B1 – B5	Nie użyto garnka nadającego się do podgrzewania indukcyjnego.	Błąd ten zostanie rozwiązany, gdy zastosujemy garnek nadający się do podgrzewania indukcyjnego.
B6	Płyta indukcyjna przekroczyła maksymalny czas pracy.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Używaj płyty indukcyjnej zgodnie z czasem podanym w instrukcji obsługi.
B7	Nie użyto garnka nadającego się do podgrzewania indukcyjnego.	Błąd ten zostanie rozwiązany, gdy zastosujemy garnek nadający się do podgrzewania indukcyjnego.
B8	Jeśli Twój produkt to płyta indukcyjna z okapem; Wystąpił błąd filtra.	Wymij i ponownie załóż filtry wentylacyjne. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
C1 – C2	Wystąpił błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Możliwe dźwięki i przyczyny:

- **Hałas wentylatora:** Płyta posiada wentylator, który automatycznie działa w zależności od temperatury produktu. Wentylator ma różne poziomy pracy i działa na różnych poziomach w zależności od temperatury. Po wyłączeniu płyty, jeśli temperatura jest wysoka w stosunku do temperatury produktu, wentylator może jeszcze przez chwilę działać.
- **Działanie transformatora o niskim szumie:** Taka jest natura technologii indukcyjnej. Ponieważ ciepło jest przenoszone bezpośrednio na dno naczynia, ten rodzaj buczenia może wystąpić w zależności od materiału, z którego wykonane jest naczynie. Dlatego w przypadku różnych naczyń kuchennych mogą być słyszalne różne dźwięki.
- **Trzaskający dźwięk:** Wynika to z materiału i struktury dna naczynia. Jeśli naczynie jest wykonane z różnych materiałów i warstw, mogą wystąpić trzaski.
- **Gwizdzący dźwięk:** Podczas gotowania na dwóch strefach płyty po tej samej stronie płyty grzejnej na różnych poziomach gotowania może być słyszalny gwizd.

Kody błędów	Przyczyny błędów	Możliwe rozwiązania
C3	Błąd działania wentylatora na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerm.
C4	Wystąpił błąd połączenia elektrycznego.	Przywróć prawidłowe podłączenie elektryczne, zapoznając się z tabelą techniczną produktu i instrukcją instalacji.
C5 – C7	Błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli błąd będzie się powtarzał, odłącz produkt od zasilania i podłącz go ponownie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
D1 – D9	Błąd sprzętowy płyty elektronicznej na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i włącz ją ponownie po 30 sekundach. Jeśli problem wystąpi ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym dealerm.
T1 – T8	Wysoka temperatura lub błąd czujnika temperatury na płycie indukcyjnej.	Wyłącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie. Błąd powinien zniknąć, gdy temperatura płyty spadnie poniżej dopuszczalnego zakresu.

Dodatkowe informacje dotyczące instrukcji obsługi:		Informacje techniczne dotyczące działania trybów niskiego poboru mocy zgodnie z rozporządzeniem UE 2023/826	
Tryb		POBÓR MOCY (WATY)	OKRES (MINUTY)*
Wyłączony		0,3	-
Gotowość		-	-
Tryb gotowości z wyświetlaniem informacji lub stanu		-	-
Tryb gotowości sieciowej		2,0	-

*: Okres, po którym urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości, tryb wyłączenia lub tryb gotowości sieciowej, liczony w minutach i zaokrąglony do najbliższej minuty.

