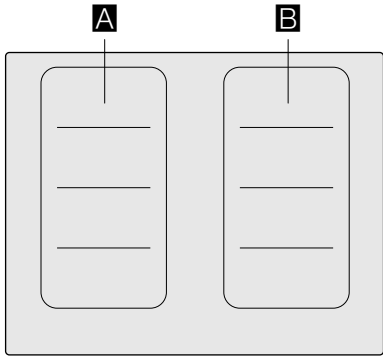


# CI 272

Płyta grzejna



		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

## Spis treści

<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b>	<b>4</b>
<b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>5</b>
<b>Przyczyny uszkodzeń</b>	<b>7</b>
Przegląd	7
<b>Ochrona środowiska</b>	<b>8</b>
Rady dotyczące oszczędzania energii	8
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	8
<b>Gotowanie za pomocą indukcji</b>	<b>9</b>
Zalety gotowania za pomocą indukcji	9
Naczynia	9
<b>Informacje na temat urządzenia</b>	<b>11</b>
Panel sterowania	11
Pola grzewcze	12
Wskaźnik ciepła resztkowego	12
<b>Pole dotykowe z pokrętkiem dotykowym</b>	<b>13</b>
Usuwanie pokrętła dotykowego	13
Przechowywanie pokrętła dotykowego	13
<b>Obsługa urządzenia</b>	<b>13</b>
Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	13
Nastawianie pola grzewczego	13
Zalecenia dotyczące gotowania	14
<b>Funkcja Flex</b>	<b>17</b>
Rady dotyczące korzystania z naczyń	17
Jako dwa niezależne pola grzewcze	17
Jako jedno pole grzewcze	17
<b>Funkcja przekazywania</b>	<b>18</b>
<b>Funkcje timera</b>	<b>19</b>
Automatyka czasu gotowania	19
Minutnik	20
Funkcja stopera	20
<b>Funkcja Booster dla garnków</b>	<b>21</b>
Aktywacja	21
Dezaktywacja	21
<b>Funkcja Booster dla patelni</b>	<b>21</b>
Zalecenia dotyczące zastosowania	21
Aktywacja	21
Dezaktywacja	22
<b>Funkcja utrzymywania ciepła</b>	<b>22</b>
Aktywacja	22
Dezaktywacja	22

<b>Funkcje automatyczne</b>	<b>23</b>
Rodzaje funkcji automatycznych	23
Odpowiednie naczynia do gotowania	24
Czujniki i wyposażenie dodatkowe	24
Funkcje oraz stopnie mocy grzania	24
Polecane potrawy	28
Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury	34
Deklaracja zgodności	36
<b>Funkcja zabezpieczenia dzieci</b>	<b>36</b>
Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	36
<b>Zabezpieczenie wyświetlacza podczas czyszczenia</b>	<b>37</b>
<b>Automatyczne wyłączenie</b>	<b>37</b>
<b>Ustawienia podstawowe</b>	<b>38</b>
Przejsie do ustawień podstawowych:	39
<b>Test naczyń</b>	<b>39</b>
<b>Czyszczenie</b>	<b>40</b>
Płyta kuchenki	40
Rama płyty grzewczej	40
Pokrętło dotykowe	40
Bezprzewodowy czujnik temperatury	40
<b>Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)</b>	<b>41</b>
<b>Usterka – co robić?</b>	<b>43</b>
<b>Serwis</b>	<b>45</b>

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) oraz w sklepie internetowym: [www.gaggenau-eshop.com](http://www.gaggenau-eshop.com)

## **⚠ Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku, gdy urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go podłączać, lecz skontaktować się z Serwisem Technicznym i zgłosić na piśmie zaistniałe uszkodzenia, gdyż w przeciwnym przypadku utraci się prawo do jakiegokolwiek rodzaju odszkodowania.

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować. Krótki proces przygotowywania potraw i napojów należy nadzorować ciągle. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

Nie używać pokryw do płyt grzejnych. Mogą one prowadzić do wypadków, np. w wyniku przegrzania, zapłonu lub rozpryskiwania się materiałów.

Nie używać nieodpowiednich systemów zabezpieczających ani barierek dla dzieci. Mogą one prowadzić do wypadków

Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym ani z systemem zdalnego sterowania.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Proces gotowania należy kontrolować. Krótki proces gotowania wymaga stałego nadzoru.

W przypadku korzystania z funkcji gotowania ustawione pole grzewcze musi być zgodne z polem grzewczym, na którym znajduje się garnek z czujnikiem temperatury.

W przypadku posiadania rozrusznika serca lub podobnego urządzenia medycznego, należy szczególnie uważać podczas użytkowania lub podczas zbliżania się działających kuchenek indukcyjnych. Skonsultować się z lekarzem lub producentem urządzenia medycznego w celu upewnienia się, czy spełnia obowiązujące normy, oraz poinformowania się o ewentualnych niekompatybilnościach.

## **⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejną.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej. Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.
- Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczyń.

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać

uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

### **Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!**

- W zdejmowanych elementach obsługi jest magnes. Może on mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Osoby z elektronicznymi implantami nie powinny nosić magnetycznych elementów obsługi blisko ciała (np. w kieszeni koszuli lub spodni); odległość do rozrusznika serca musi wynosić co najmniej 10 cm.
- W bezprzewodowym czujniku temperatury znajduje się magnes. Elementy o właściwościach magnetycznych mogą uszkodzić implanty elektroniczne, np. rozruszniki serca, pompy insulinowe. Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny unikać noszenia czujnika temperatury w kieszeniach ubrania i dopilnować, aby odstęp między rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym nie był mniejszy niż 10 cm.

### **Niebezpieczeństwo awarii!**

Płyta jest wyposażona w wentylator umieszczony w dolnej części. Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szuflada, nie należy używać jej do przechowywania drobnych przedmiotów lub papierów, ponieważ mogą one zostać wessane i spowodować uszkodzenie wentylatora lub osłabić działanie funkcji chłodzenia.

Pomiędzy zawartością szuflady i wejściem wentylatora należy pozostawić minimum 2 cm prześwitu.

### **Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Bateria w bezprzewodowym czujniku temperatury może ulec uszkodzeniu lub pęknąć, jeżeli stanie się zbyt gorąca. Po zakończeniu gotowania zdjąć czujnik z płyty grzewczej i nie przechowywać go w pobliżu źródeł ciepła.
- Czujnik temperatury może być bardzo gorący podczas zdejmowania z garnka. Do zdejmowania należy używać rękawic kuchennych lub ściereczki do naczyń.
- W przypadku gotowania w kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Nigdy nie umieszczać pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.

- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu sterowania, polach wskaźników i ramie płyty kuchenki. Może to spowodować uszkodzenia.
- Upadek twardych lub spiczastych przedmiotów na płytę kuchenki może spowodować uszkodzenia.
- Pozostawienie folii aluminiowej oraz naczyń z plastiku na strefie grzejnej spowoduje ich stopienie. Nie zaleca się używania folii ochronnej na płycie kuchenki.

## Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykłapały.	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek.	Nie wolno używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Naczynia z chropowatymi spodami zadrappują płytę grzewczą.	Należy sprawdzić naczynia do gotowania.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące.	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
	Ścierające się garnki.	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Wgłębienie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości.	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Rozdział ten zawiera informacje na temat oszczędzania energii i utylizacji urządzenia.

### Rady dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pokrywki odpowiedniej dla każdego garnka. Gdy gotuje się bez przykrycia, zużywa się dużo więcej energii. Stosować szklaną pokrywkę, aby móc zaglądać do naczynia, bez konieczności podnoszenia pokrywki.
- Używać naczyń o płaskim dnie. Naczynia nie posiadające płaskiego dna powodują większe zużycie energii.
- Średnica dna naczyń powinna odpowiadać wielkości strefy grzejnej. Uwaga: producenci naczyń zazwyczaj wskazują górną średnicę naczynia, która najczęściej jest większa od średnicy podstawy naczynia.
- Używać małego naczynia do gotowania małych ilości potraw. Duże, nie do końca wypełnione naczynie wymaga użycia dużej ilości energii.
- Przy gotowaniu, używać małej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię i zachowuje się wszystkie witaminy i minerały w warzywach.
- Wybrać najniższy poziom mocy pozwalający na podtrzymanie gotowania. Przy zbyt wysokim poziomie mocy, zużywa się niepotrzebnie energię.

## Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Bezprzewodowy czujnik temperatury jest wyposażony w baterię. Zużyta baterię należy zutylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



## Gotowanie za pomocą indukcji

### Zalety gotowania za pomocą indukcji

Gotowanie za pomocą indukcji radykalnie różni się od metod tradycyjnych, ponieważ ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w naczyniu. Indukcja ma wiele zalet, między innymi:

- Oszczędność czasu podczas gotowania i smażenia.
- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które wykipiwały, nie przypalają się tak szybko.
- Kontrola temperatury i bezpieczeństwo; płyta grzewcza zwiększa lub zmniejsza dopływ ciepła, zależnie od wykonanej czynności. Indukcyjne pole grzewcze natychmiast przerywa dopływ ciepła, jeżeli naczynie zostało zdjęte z pola grzewczego bez uprzedniego wyłączenia pola.

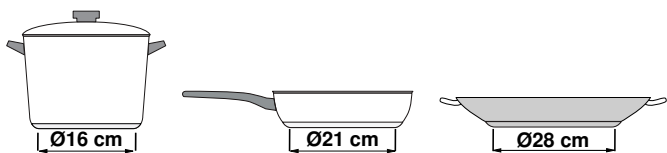
### Naczynia

Do gotowania za pomocą indukcji używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, na przykład:

- naczyń ze stali emaliowanej
- naczyń żeliwnych
- specjalnych naczyń ze stali nierdzewnej przeznaczonych do gotowania indukcyjnego.

W celu sprawdzenia, czy naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji, należy zapoznać się ze wskazówkami zamieszczonymi w rozdziale → "Test naczyń".

W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania należy dopilnować, aby ferromagnetyczna powierzchnia spodu garnka odpowiadała wielkości pola grzewczego. Jeżeli naczynie ustawione na polu grzewczym nie zostanie rozpoznane, postawić je na polu grzewczym o mniejszej średnicy.

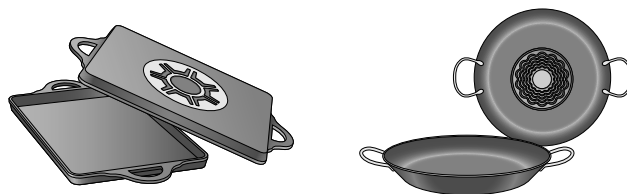


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Szczegółowe informacje na temat ustawiania naczyń można znaleźć tutaj → "Funkcja Flex"

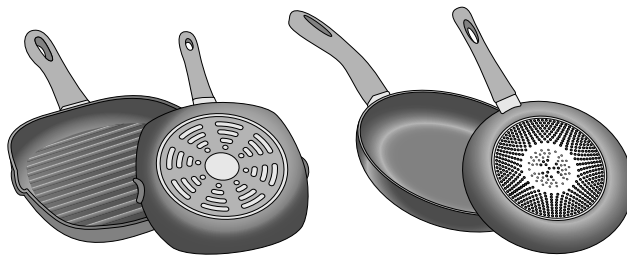


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- Jeżeli spód naczynia indukcyjnego jest tylko częściowo ferromagnetyczny, nagrzewana będzie wyłącznie powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych. Konsekwencją może być nierównomierne rozprzodanie ciepła. Powierzchnia nieposiadająca właściwości ferromagnetycznych może mieć zbyt niską temperaturę, co negatywnie wpływa na gotowanie.



- Jeżeli materiał, z którego wykonany jest spód naczynia zawiera między innymi aluminium, powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych jest mniejsza. Może się zdarzyć, że naczynie nie będzie odpowiednio gorące lub nie zostanie rozpoznane.



### Nieodpowiednie naczynia

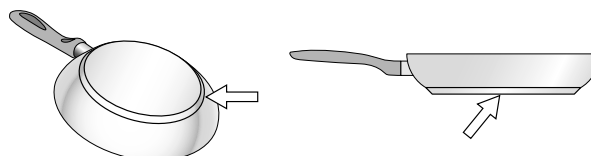
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- cienkiej, zwykłej stali
- szkła
- gliny
- miedzi
- aluminium

### Właściwości spodu naczynia

Właściwości spodu naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Używać garnków i patelni wykonanych z materiałów, które zapewniają równomierne rozprzodanie ciepła w naczyniu, np. garnków z dnem typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, co gwarantuje oszczędność czasu i energii.

Używać naczyń z płaskim dnem, nierówności na spodzie naczynia mają negatywny wpływ na przewodzenie ciepła.



### **Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość**

Jeśli nie postawi się naczynia w wybranej strefie grzejnej lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału lub posiada niewłaściwą wielkość, poziom mocy wyświetlony na wskaźniku będzie migał. Postawić odpowiednie naczynie, aby spowodować wyłączenie migania. Po upływie ponad 90 sekund, strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

### **Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem**

Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim dnem. Płyta kuchenki posiada wewnętrzny system zabezpieczeń, jednak puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "wyłączenie automatyczne" nie będzie miała czasu na reakcję i może osiągnąć bardzo wysoką temperaturę. Dno naczynia mogłoby nawet stopić się i uszkodzić szkło płyty kuchenki. W tym przypadku, nie dotykać naczynia i wyłączyć strefę grzejną. Jeśli po ostygnięciu nie będzie działała, należy skontaktować się z Serwisem Pomocy Technicznej.

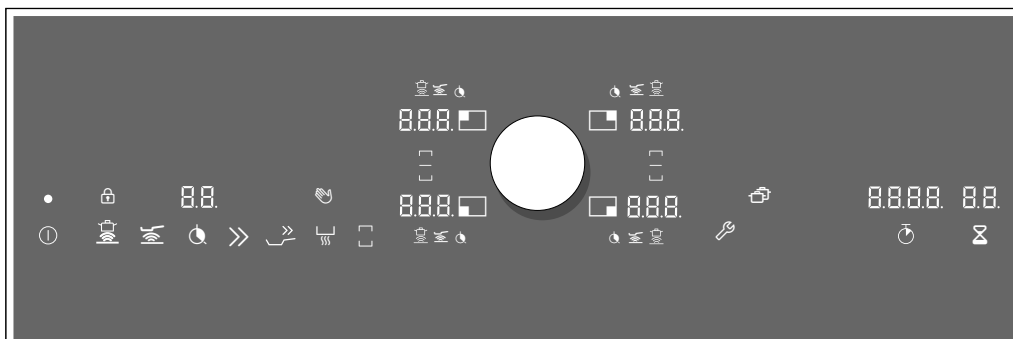
### **System rozpoznawania naczyń**

Każde pole grzewcze posiada dolną granicę możliwości rozpoznania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać pola grzewczego, które najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.

## Informacje na temat urządzenia

Informacje na temat wielkości i mocy pól grzewczych podane są w zestawieniu. → "" na stronie 2

## Panel sterowania



### Przyciski dotykowe

	Włącznik główny
	Funkcja czujnika gotowania
	Funkcja czujnika smażenia
	Funkcja timera
	Funkcja Booster dla garnków
	Funkcja Booster dla patelni
	Funkcja utrzymywania ciepła
	Funkcja Flex
	Ustawienia podstawowe
	Stoper
	Minutnik

### Wskaźniki

	Tryb pracy
	Pole grzewcze
	Stopnie mocy grzania
	Funkcja czujnika gotowania
	Funkcja czujnika smażenia
	Automatyka czasu gotowania
	Funkcja Booster dla garnków
	Funkcja Booster dla patelni
	Funkcja utrzymywania ciepła
	Ciepło resztkowe
	Funkcja timera
	Funkcja stopera
	Zabezpieczenie wyświetlacza podczas czyszczenia

### Wskaźniki

	Zabezpieczenie przed dziećmi
	Funkcja Flex została aktywowana
	Funkcja Flex została dezaktywowana
	Funkcja przekazywania

### Przyciski dotykowe

Podczas procesu nagrzewania płyty grzewczej świecą się symbole przycisków dotykowych, które są dostępne w danym momencie.

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja. Rozlega się sygnał potwierdzający.

### Wskazówki

- W zależności od dostępności zaświecą się odpowiednie symbole przycisków dotykowych. Wskaźniki dostępnych funkcji świecą się na biało. W momencie dokonania wyboru danej funkcji, odnośny wskaźnik zmienia kolor na pomarańczowy.
- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć może mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.

## Pola grzewcze

---

### Pole grzewcze

---

☐	Pojedyncze pole grzewcze	Używać naczyń odpowiedniej wielkości
☒	Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola	Patrz rozdział → "Funkcja Flex"

---

Używać wyłącznie naczyń przystosowanych do gotowania na płycie indukcyjnej, patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji"

## Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzewczego. Wskaźnik ten informuje o tym, że pole grzewcze jest nadal gorące. Nie dotykać pola grzewczego, dopóki świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

W zależności od wartości ciepła resztkowego na wyświetlaczu widoczne są następujące symbole:

- Symbol  $H$ : wysoka temperatura
- Symbol  $h$ : niska temperatura

W przypadku zdjęcia naczynia z pola grzewczego podczas gotowania, na przemian miga wskaźnik ciepła resztkowego i wybrany stopień mocy grzania.

Po wyłączeniu pola grzewczego świeci się wskaźnik ciepła resztkowego. Dopóki pole grzewcze nie ostygnie, wskaźnik ciepła resztkowego świeci się, nawet jeśli płyta grzewcza jest wyłączona.

---

## Pole dotykowe z pokrętłem dotykowym

---

Pole dotykowe to strefa nastawiania, w której za pomocą pokrętła dotykowego wybiera się pola grzewcze i stopnie mocy grzania.

W pokrętle dotykowym znajduje się magnes, który umożliwia ustawienie pokrętła na środku zaznaczonego obszaru pola dotykowego. W celu aktywowania pola grzewczego przesunąć pokrętło dotykowe na wysokość żadanego pola grzewczego. Przez obrócenie pokrętła dotykowego wybrać stopień mocy grzania.

Pokrętło dotykowe umieścić na polu dotykowym w taki sposób, aby znajdowało się pośrodku wskaźników ograniczających strefę pola dotykowego.

**Wskazówka:** Nawet jeżeli pokrętło dotykowe nie jest dokładnie wyśrodkowane, nie ma to żadnego wpływu na działanie pokrętła.

## Usuwanie pokrętła dotykowego

Usunięcie pokrętła dotykowego, powoduje aktywowanie funkcji blokady ustawień.

Pokrętło dotykowe można zdjąć podczas gotowania. Funkcja blokady ustawień jest aktywowana 10 minut. Jeżeli po upływie tego czasu pokrętło dotykowe nie zostanie ponownie umieszczone w odpowiedniej pozycji, płyta grzewcza wyłączy się.

### Niebezpieczeństwo pożaru!

Jeżeli w ciągu wspomnianych 10 minut na polu dotykowym zostanie położony metalowy przedmiot, płyta grzewcza może nadal grzać. Dlatego należy zawsze wyłączać płytę grzewczą włącznikiem głównym.

## Przechowywanie pokrętła dotykowego

Wewnątrz pokrętła dotykowego znajduje silny magnes. Nie umieszczać pokrętła dotykowego w pobliżu magnetycznych nośników danych, np. kart kredytowych lub kart z paskami magnetycznymi. Mogłyby one ulec zniszczeniu.

Pokrętło dotykowe może również zakłócać działanie odbiorników telewizyjnych i monitorów.

**Wskazówka:** W pokrętle dotykowym znajduje się magnes. Cząstki metalu, które przywierają do spodu pokrętła, mogą zarysować powierzchnię płyty grzewczej. Pokrętło dotykowe należy zawsze dokładnie oczyścić.

---


## Obsługa urządzenia

---

W tym rozdziale opisany jest sposób nastawiania pola grzewczego. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

## Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączyć i wyłączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.

**Włączanie:** Umieścić pokrętło dotykowe w strefie nastawiania. Dotknąć symbolu ①. Świecą się symbole przyporządkowane polom grzewczym oraz dostępne w danym momencie funkcje. Obok pól grzewczych świeci się . Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

**Wyłączanie:** Dotykać symbolu ①, aż zgaśnie wskaźnik. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze ostygną w wystarczającym stopniu.

### Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone przez ponad 20 sekund.
- Wybrane ustawienia pozostają zapisane w pamięci przez 5 sekund po wyłączeniu płyty grzewczej. Jeżeli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, ustawione wcześniej stopnie mocy grzania migają. Lekkie naciśnięcie pokrętła dotykowego w ciągu następujących 5 sekund spowoduje zapisanie ustawień. Jeżeli pokrętło dotykowe nie zostanie naciśnięte lub jeżeli dotknięty zostanie inny przycisk dotykowy wszystkie wcześniejsze ustawienia zostaną skasowane.

## Nastawianie pola grzewczego

Ustawianie żadanego stopnia mocy grzania za pomocą pokrętła dotykowego.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc.

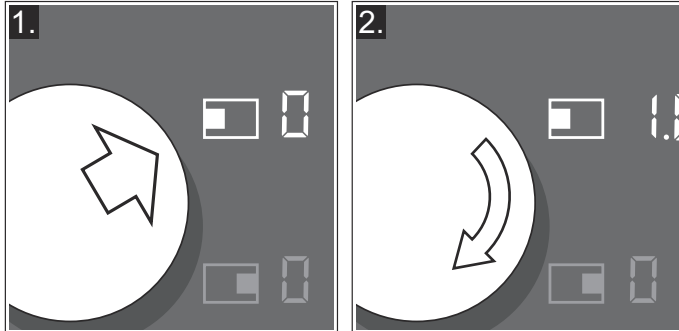
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc.

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on wyświetlany na wskaźniku pola grzewczego jako .5.

## Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

- 1 Wybrać pole grzewcze. W tym celu dotknąć pokrętła dotykowego na wysokości żądanego pola grzewczego.
- 2 W ciągu następnych 10 sekund obracać pokrętło dotykowe, aż na wskaźniku zaświeci się żądany stopień mocy grzania.



Stopień mocy grzania został ustawiony.


### Wskazówki

- Podczas ustawiania naczynia na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola należy umieścić naczynie w położeniu odpowiadającym jego wielkości, patrz rozdział → "Funkcja Flex". Naczynie do gotowania zostanie rozpoznane, a pole grzewcze automatycznie wybrane. Można wprowadzić ustawienia.
- Jeżeli wskaźniki migają po wprowadzeniu ustawień, sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji. Patrz rozdział → "Test naczyń"

## Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać pole grzewcze i za pomocą pokrętła dotykowego zmienić stopień mocy grzania.

## Wyłączanie pola grzewczego

Wybrać pole grzewcze, a następnie obracać pokrętło dotykowe, aż pojawi się . Pole grzewcze wyłącza się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

### Wskazówki

- Jeżeli na indukcyjnym polu grzewczym nie zostało ustawione naczynie, miga wskaźnik stopnia mocy grzania. Pole grzewcze wyłączy się po pewnym czasie.
- Jeżeli przed włączeniem płyty grzewczej na polu grzewczym znajdowało się naczynie, zostanie ono rozpoznane najpóźniej po 20 sekundach od momentu dotknięcia włącznika głównego i automatycznie wybrane zostanie pole grzewcze. W ciągu następnych 10 sekund ustawić stopień mocy grzania. W przeciwnym razie pole grzewcze wyłączy się ponownie po 20 sekundach. Również w przypadku, gdy w momencie włączania na płycie grzewczej stoi kilka garnków lub patelni, rozpoznane zostanie tylko jedno naczynie.

## Zalecenia dotyczące gotowania

### Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy 8 - 9.
- W przypadku gotowania w naczyniu z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania w momencie pojawienia się pary między pokrywką a naczyniem.
- Po zakończeniu gotowania pozostawić naczynie zamknięte aż do momentu podania na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania potraw, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby przyrządzana potrawa była zdrowsza, nie należy rozgrzewać oleju ani tłuszczu do punktu dymienia.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Wskazane jest używanie łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania odznaczającego się efektywnością energetyczną znajdują się w rozdziale → "Ochrona środowiska"

## Tabela gotowania

W tabeli podane są stopnie mocy grzania odpowiednie do przyrządzania poszczególnych potraw. Czas gotowania może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości potraw.

	Stopień mocy grzania	Czas gotowania (min)
<b>Roztapianie</b>		
Czekolada, kuwertura	1 - 1.	-
Masło, miód, żelatyna	1 - 2	-
<b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła</b>		
Potrava jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1. - 2	-
Mleko*	1. - 2.	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie*	3 - 4	-
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>		
Szpinak, mrożony	3 - 4	15 - 25
Gulasz, mrożony	3 - 4	35 - 55
<b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b>		
Kopytka*	4. - 5.	20 - 30
Ryba*	4 - 5	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1 - 2	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3 - 4	8 - 12
<b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2. - 3.	15 - 30
Ryż na mleku***	2 - 3	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4. - 5.	25 - 35
Gotowane ziemniaki	4. - 5.	15 - 30
Potrawy mączne, makarony*	6 - 7	6 - 10
Potrava jednogarnkowa	3. - 4.	120 - 180
Zupy	3. - 4.	15 - 60
Warzywa	2. - 3.	10 - 20
Warzywa, mrożone	3. - 4.	7 - 20
Gotowanie w szybkowarze	4. - 5.	-
<b>Duszenie</b>		
Zrazy zawijane	4 - 5	50 - 65
Pieczeń duszona	4 - 5	60 - 100
Gulasz***	3 - 4	50 - 60

\* Bez pokrywki

\*\* Wielokrotnie obracać

\*\*\*Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.

	<b>Stopień mocy grzania</b>	<b>Czas gotowania (min)</b>
<b>Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*</b>		
Sznicel, naturalny lub panierowany	6 - 7	6 - 10
Sznicel, mrożony	6 - 7	8 - 12
Kotlet, naturalny lub panierowany**	6 - 7	8 - 12
Stek (grubość 3 cm)	7 - 8	8 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm)**	5 - 6	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona**	5 - 6	10 - 30
Kotlety mielone (3 cm grubości)**	4 - 5.	20 - 30
Hamburgery (2 cm grubości)**	6 - 7	10 - 20
Ryba i filet rybny, naturalne	5 - 6	8 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6 - 7	8 - 20
Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne	6 - 7	8 - 15
Scampi, krewetki	7 - 8	4 - 10
Podsmażanie świeżych warzyw i grzybów	7 - 8	10 - 20
Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki	7 - 8	15 - 20
Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię	6 - 7	6 - 10
Naleśniki (smażyć kolejno)	6 - 7.	-
Omlety (smażyć kolejno)	3 - 4.	3 - 6
Jajka sadzone	5 - 6	3 - 6

---

**Smażenie w głębokim tłuszczu\* (150-200 g na 1 porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami)**

Produkty mrożone, np. frytki, nuggetsy z kurczaka	8 - 9	-
Krokiety, mrożone	7 - 8	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6 - 7	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6 - 7	-
Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura	6 - 7	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	4 - 5	-

\* Bez pokrywki

\*\* Wielokrotnie obracać

\*\*\*Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.



## Funkcja Flex

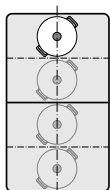
W zależności od potrzeby strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

Składa się z czterech induktorów, które działają niezależnie od siebie. W przypadku włączenia funkcji Flex aktywowana jest tylko powierzchnia znajdująca się pod naczyniem.

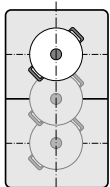
## Rady dotyczące korzystania z naczyń

Aby zapewnić prawidłowe wykrycie i rozprowadzanie ciepła, zaleca się dokładne wyśrodkowanie naczynia:

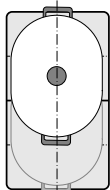
### Jako jedno pole grzewcze



Średnica mniejsza lub równa 13 cm  
Umieścić naczynie w jednej z czterech pozycji widocznych na rysunku.

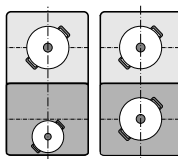


Średnica powyżej 13 cm  
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



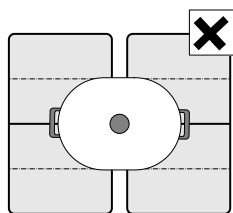
Jeżeli ustawienie naczynia wymaga użycia więcej niż jednego pola grzewczego, ustawić je zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

### Jako dwa niezależne pola grzewcze



Przednie i tylne pola grzewcze posiadające po 2 induktory mogą być używane niezależnie od siebie. Dla każdego pojedynczego pola grzewczego ustawić żądany stopień mocy grzania. Na każdym polu grzewczym używać tylko jednego naczynia.

### Zalecenia



W przypadku płyt grzewczych posiadających więcej niż jedną strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola ustawić naczynie w taki sposób, aby przykrywało tylko jedną z tych stref.

W przeciwnym razie pola grzewcze nie zostaną prawidłowo aktywowane co ma negatywny wpływ na rezultat gotowania.

## Jako dwa niezależne pola grzewcze

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest użytkowana jako dwa niezależne pola grzewcze.

### Aktywacja

Patrz rozdział → "Obsługa urządzenia"

## Jako jedno pole grzewcze

Użytkowanie całej strefy grzewczej przez połączenie obu pól grzewczych.

### Połączenie obu pól grzewczych

1 Postawić naczynie. Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola i ustawić stopień mocy grzania.

2 Dotknąć symbolu . Wskaźnik świeci się.

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została aktywowana. Stopień mocy grzania pojawia się na obu wskaźnikach strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

### Wskazówki

- Jeżeli przed połączeniem pól grzewczych na każdym z nich ustawiony był inny stopień mocy grzania, przed aktywacją przełączyć oba pola grzewcze na stopień mocy grzania 0.
- Jeżeli w odniesieniu do jednego pola grzewczego zaprogramowana została automatyka czasu gotowania, w przypadku połączenia pól ustawienie to zostanie przeniesione również na drugie pole grzewcze.

### Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola i za pomocą pokrętła dotykowego ustawić stopień mocy grzania.

### Dodawanie nowego naczynia do gotowania



1 Nowe naczynie ustawić w odpowiednim położeniu, w zależności od wielkości. W przypadku prawidłowego ustawienia naczynie do gotowania zostanie rozpoznane i automatycznie wybrany zostanie stopień mocy grzania, miga odpowiednia część wskaźnika .

2 Za pomocą pokrętła dotykowego potwierdzić ustawienie w ciągu 90 sekund. Wskaźniki przestają migać, a naczynie jest podgrzewane.

**Wskazówka:** Jeżeli wskaźniki nadal migają, sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej → "Test naczyń"

**Wskazówka:** Jeżeli na aktywowanym polu grzewczym naczynie zostanie przesunięte lub podniesione, płyta grzewcza uruchomi automatyczne wyszukiwanie, ale wybrany wcześniej stopień mocy grzania nie ulegnie zmianie.

## Rozdzielenie obu pól grzewczych

- 1 Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.
- 2 Dotknąć symbol .
- 3 Na wskaźniku strefy grzewczej pojawia się symbol .

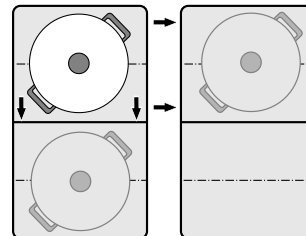
Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została dezaktywowana. Oba pola działają wtedy jak dwa niezależne pola grzewcze.

**Wskazówka:** W przypadku wyłączenia i ponownego włączenia płyty grzewczej strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola zostanie przełączona z powrotem na dwa niezależne pola grzewcze.

## Funkcja przekazywania

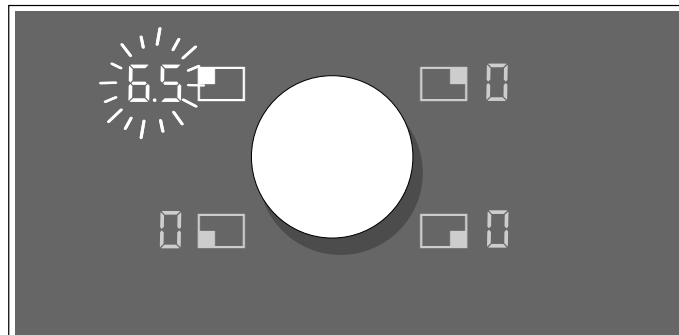
Funkcja ta umożliwia przekazanie ustawień jednego pola grzewczego innemu polu grzewczemu.


Funkcja ta jest dostępna w odniesieniu do stref grzewczych o zmiennej średnicy pola.

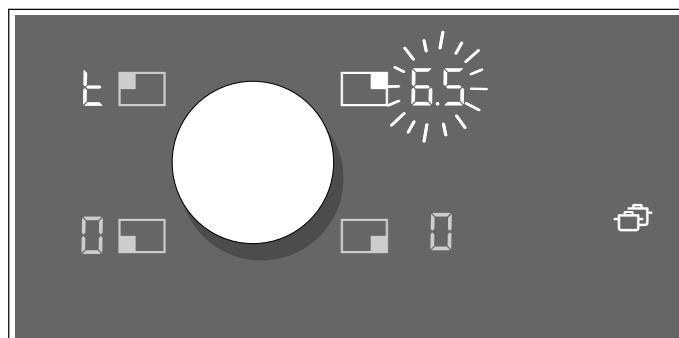


**Wskazówka:** Dodatkowe informacje na temat prawidłowego ustawiania naczyń do gotowania znajdują się w rozdziale → "Funkcja Flex"

- 1 Podnieść naczynie do gotowania. Miga wskaźnik pola grzewczego. Pole grzewcze nie grzeje.



- 2 W ciągu kolejnych 90 sekund postawić naczynie na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola. Nowe pole grzewcze zostaje rozpoznane i świeci się symbol . Na wskaźniku pola grzewczego miga przekazywany stopień mocy grzania.



- 3 W ciągu 90 sekund wybrać za pomocą pokrętła dotykowego nowe pole grzewcze. Ustawienie zostało przekazane.

### Wskazówki

- Naczynie do gotowania przesunąć na pole grzewcze, które nie jest włączone, na którym nie wprowadzono jeszcze wstępnych ustawień i na którym nie postawiono wcześniej innego naczynia.

- Jeżeli podczas przesuwania naczynia do gotowania w obrębie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowana była funkcja Flex, ustawienia zostaną przejęte automatycznie.
- Ustawiony czas gotowania oraz funkcja czujnika gotowania również zostaną przekazane nowemu polu grzewczemu. Funkcja czujnika smażenia nie zostanie przekazana.
- Funkcje booster można przełączyć z lewej strony na prawą lub z prawej strony na lewą tylko w przypadku, gdy nie zostało aktywowane żadne pole grzewcze.
- Jeżeli nowe naczynie zostanie ustawione na innym polu grzewczym przed potwierdzeniem wprowadzonych ustawień, funkcja może być aktywowana w odniesieniu do obu naczyń. Potwierdzić żądane pole grzewcze.
- W przypadku przestawienia kilku naczyń funkcja może być aktywowana wyłącznie w odniesieniu do ostatniego z nich.
- W trakcie czasu nastawiania można przestawić naczynie z powrotem na poprzednie pole grzewcze. Pole grzewcze kontynuuje grzanie z wykorzystaniem poprzedniego ustawienia, bez konieczności potwierdzenia.

## Funkcje timera

Płyta grzewcza ma zaprogramowane trzy funkcje timera:



- Automatyka czasu gotowania
- Minutnik
- Funkcja stopera

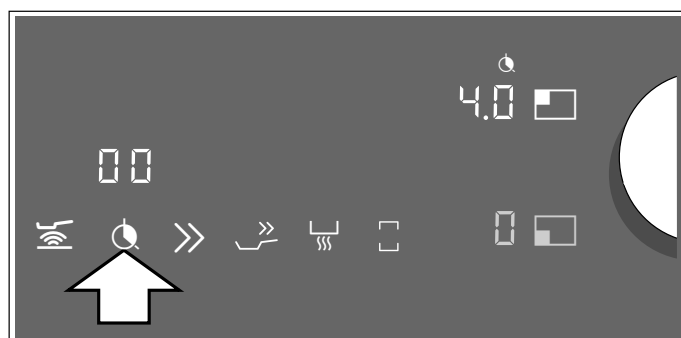
## Automatyka czasu gotowania

Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

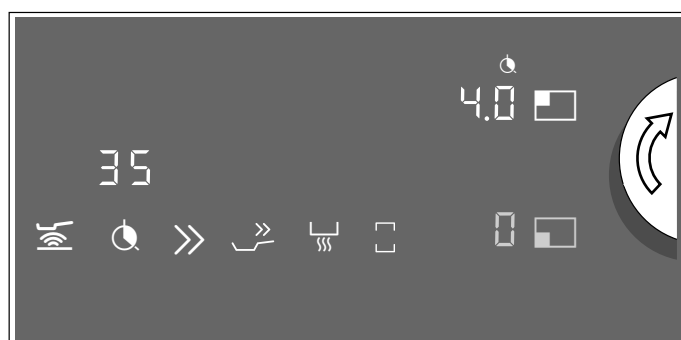
Można ustawić czas do 99 minut. Czas odliczany jest na wskaźniku timera w minutach, ostatnie 30 sekund wyświetlane jest w sekundach.

### Sposób nastawiania:

- 1 Wybrać pole grzewcze i żądany stopień mocy grzania.
- 2 Dotknąć symbolu . Świeci się wskaźnik  pola grzewczego. Na wskaźniku timera świeci się **00**.



- 3 Za pomocą pokrętła dotykowego wybrać żądany czas gotowania.




Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.


**Wskazówka:** Jeśli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola wybrana zostanie jako jedno pole grzewcze, ustawiony czas będzie taki sam dla całej strefy grzewczej.

## Funkcja czujnika smażenia/czujnika gotowania



W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla danego pola grzewczego oraz aktywowania funkcji czujnika smażenia lub czujnika gotowania odliczanie czasu gotowania rozpoczyna się od razu, a nie dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.

## Zmiana lub kasowanie nastawionego czasu


Wybrać pole grzewcze, a następnie dotknąć symbolu .

Zmienić czas gotowania za pomocą pokrętła dotykowego lub ustawić , aby skasować czas gotowania.

## Po upływie nastawionego czasu

Pole grzewcze wyłącza się. Rozlega się sygnał, pole grzewcze wskazuje , a na wskaźniku timera miga . Dotknąć dowolnego symbolu lub nacisnąć pokrętło dotykowe; wskaźniki gasną, a sygnał wyłącza się.

## Wskazówki




- W przypadku zaprogramowania czasu gotowania dla kilku pól grzewczych na wskaźniku timera zawsze pojawia się czas gotowania, który upłynie najwcześniej. Wskaźnik  pola grzewczego świeci się na pomarańczowo.
- W celu sprawdzenia pozostałego czasu gotowania w odniesieniu do poszczególnych pól grzewczych: wybrać odpowiednie pole grzewcze. Czas gotowania pojawia się na 10 sekund.

## Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut.



Minutnik działa niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

## Sposób nastawiania funkcji



- 1 Dotknąć symbolu , na wskaźniku minutnika pojawia się .
- 2 Za pomocą pokrętła dotykowego wybrać żądany czas.
- 3 Ponownie dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrany czas.

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

## Zmiana lub kasowanie nastawionego czasu

Dotknąć symbolu  i za pomocą pokrętła dotykowego zmienić czas lub ustawić na .

## Po upływie nastawionego czasu


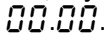
Przez trzy minuty rozlega się sygnał. Na wskaźniku minutnika miga . Ponownie dotknąć symbolu , wskaźniki gasną, a sygnał wyłącza się.

## Funkcja stopera

Stoper wskazuje dotychczasowy upływ czasu w minutach i sekundach (mm.ss). Maksymalny czas trwania tej funkcji to 99 minut i 59 sekund (99.59). Po osiągnięciu tej wartości wskazanie powraca do stanu 00.00.


Minutnik działa niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.


## Aktywacja


Dotknąć symbolu . Na wskaźniku stopera pojawia się .

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

## Dezaktywacja

Dotknąć symbolu , funkcja stopera zostanie zatrzymana. Nadal świecą się wskaźniki stopera.

W przypadku ponownego dotknięcia symbolu , dopóki symbol świeci się na pomarańczowo, odliczanie czasu jest kontynuowane.

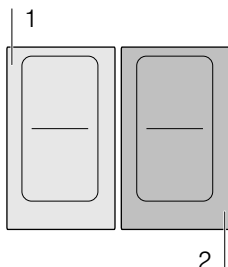
Dotykanie symbolu  przez dłuższy czas powoduje, że wskaźniki gasną.

Funkcja została dezaktywowana.

## Funkcja Booster dla garnków

Ta funkcja umożliwia jeszcze szybsze podgrzanie większych ilości wody niż przy użyciu stopnia mocy 9. Funkcja Booster dla garnków zwiększa na krótko maksymalną moc wybranego pola grzewczego.

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek).



**Wskazówka:** W strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola można aktywować również funkcję Booster, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.

### Aktywacja

- 1 Wybrać pole grzewcze.
- 2 Dotknąć symbolu >>. Zaświeci się wskaźnik P.

Funkcja została aktywowana.

### Dezaktywacja

- 1 Wybrać pole grzewcze.
- 2 Dotknąć symbolu >>, nacisnąć pokrętko dotykowe lub wybrać inną funkcję. Wskaźnik P gaśnie, a pole grzewcze przetacza się z powrotem na stopień mocy grzania 9.

Funkcja została dezaktywowana.

### Wskazówki

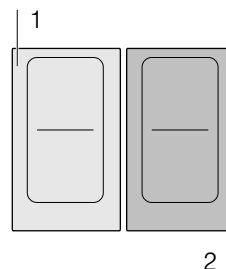
- W pewnych warunkach funkcja ta może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.
- Jeżeli przed aktywowaniem funkcji dla patelni ustawiony był stopień mocy grzania, zostanie on zapisany i automatycznie włączony po dezaktywacji funkcji.

## Funkcja Booster dla patelni

Zastosowanie tej funkcji umożliwia szybsze podgrzanie naczyń niż przy użyciu stopnia mocy grzania 9.

Po dezaktywacji funkcji wybrać odpowiedni do przyrządzenia danej potrawy stopień mocy grzania.

Tę funkcję można aktywować dla jednego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze tej samej grupy (patrz rysunek).



**Wskazówka:** W strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola można aktywować również funkcję Booster dla patelni, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.

### Zalecenia dotyczące zastosowania




- Zawsze stosować naczynia, które nie zostały wcześniej podgrzane.
- Używać wyłącznie garnków z płaskim spodem. Nie używać garnków z cienkim spodem.
- Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru pustych naczyń, oleju, masła lub smalcu.
- Naczyń do gotowania nie przykrywać pokrywkami.
- Naczynie stawiać na środku pola grzewczego. Upewnić się, że średnica spodu naczynia odpowiada wielkości pola grzewczego.
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale

### Aktywacja

- 1 Wybrać pole grzewcze.
- 2 Dotknąć symbolu >>. Zaświeci się wskaźnik b.

Funkcja została aktywowana.

## Dezaktywacja

- 1 Wybrać pole grzewcze.
- 2 Dotknąć symbolu , nacisnąć pokrętko dotykowe lub wybrać inną funkcję. Wskazanie  gaśnie. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się stopień mocy grzania .

Funkcja została dezaktywowana.

### Wskazówki

- W pewnych warunkach funkcja ta może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.
- Jeżeli przed aktywowaniem funkcji dla patelni ustawiony był stopień mocy grzania, zostanie on zapisany i automatycznie włączony po dezaktywacji funkcji.



---

## Funkcja utrzymywania ciepła

---



Ta funkcja nadaje się idealnie do roztapiania czekolady lub masła oraz do utrzymywania ciepła potraw.

## Aktywacja

- 1 Wybrać żądane pole grzewcze.
- 2 W ciągu następnych 10 sekund dotknąć symbolu . Na wyświetlaczu świeci się .

Funkcja została aktywowana.

## Dezaktywacja

- 1 Wybrać żądane pole grzewcze.
- 2 Dotknąć symbolu , obrócić pokrętko dotykowe lub wybrać inną funkcję. Wskaźnik  gaśnie. Pole grzewcze wyłącza się i świeci się wskaźnik ciepła resztkowego.

Funkcja została dezaktywowana.

## Funkcje automatyczne

Funkcje automatyczne znacznie ułatwiają gotowanie i zapewniają optymalny rezultat gotowania. Zalecane poziomy temperatury są dostosowane każdego trybu gotowania.

Pozwalają uniknąć przegotowania potraw i gwarantują optymalne rezultaty gotowania i smażenia.

Czujniki mierzą temperaturę garnka lub patelni w trakcie całego procesu gotowania. Dzięki temu możliwe jest ciągłe regulowanie mocy i utrzymywanie prawidłowej temperatury.

Gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta, można dołożyć potrawę. Potrawy nie są nadmiernie podgrzewane i nie kipią.

Funkcja czujnika smażenia jest dostępna w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

Funkcja czujnika gotowania jest dostępna w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych, o ile możliwe jest korzystanie z bezprzewodowego czujnika temperatury.



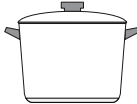

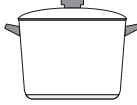





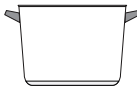

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- rodzajów funkcji automatycznych
- odpowiednich naczyń do gotowania
- czujników i wyposażenia dodatkowego
- funkcji i stopni mocy grzania
- polecanych potraw
- przygotowania i konserwacji bezprzewodowego czujnika temperatury

## Rodzaje funkcji automatycznych

Funkcje automatyczne umożliwiają wybór optymalnego sposobu przyrządzenia poszczególnych potraw.

Tabela zawiera zestawienie dostępnych ustawień funkcji automatycznych:

Funkcje automatyczne	Poziomy temperatury	Naczynia	Dostępność	Aktywacja
<b>Funkcja czujnika smażenia</b>				
Duszenie/Pieczenie z małą ilością oleju	1, 2, 3, 4, 5		Wszystkie pola grzewcze	
<b>Funkcja czujnika gotowania</b>	<b>Odpowiednia temperatura</b>			
Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła	60-70°C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie na małym ogniu	80-90°C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie	90-100°C		Wszystkie pola grzewcze	
Gotowanie w szybkowarze	110-120°C		Wszystkie pola grzewcze	
Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu*	170-180°C		Wszystkie pola grzewcze	

\*Podgrzewanie w naczyniu z pokrywką i smażenie w głębokim tłuszczu bez pokrywki.

Jeżeli płyta grzewcza nie posiada bezprzewodowego czujnika temperatury, można go dokupić w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie.

## Odpowiednie naczynia do gotowania

Wybrać pole grzewcze, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia i ustawić naczynie na środku pola grzewczego.

Funkcja czujnika gotowania nie umożliwia smażenia na patelni w sposób zarezerwowany dla funkcji czujnika smażenia.

Niektóre patelnie są optymalnie przystosowane do funkcji czujnika smażenia. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny:

- **GP900001** małe naczynie (średnica 15 cm)
- **GP900002** średnie naczynie (średnica 18 cm)
- **GP900003** duże naczynie (średnica 21 cm)

Patelnie te są pokryte powłoką antyadhezyjną, co umożliwia smażenie z użyciem niewielkiej ilości tłuszczu.

### Wskazówki

- Funkcja czujnika smażenia jest dostosowana specjalnie do tego rodzaju i wielkości patelni.
- Na strefach grzewczych o zmiennej średnicy pola może się zdarzyć, że w przypadku innej wielkości lub nieprawidłowego ustawienia patelni funkcja czujnika smażenia nie zostanie aktywowana. Patrz rozdział → "Funkcja Flex".
- Inne rodzaje patelni mogą ulegać przegrzaniu, a ich temperatura może być niższa lub wyższa od wybranego poziomu temperatury. Najpierw wypróbować najniższy poziom temperatury i w razie potrzeby dokonać zmiany.

W przypadku funkcji gotowania odpowiednie jest każde naczynie przystosowane do używania na płycie indukcyjnej. Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji".

W tabeli funkcji automatycznych do każdej funkcji przyporządkowane jest odpowiednie naczynie do gotowania.

## Czujniki i wyposażenie dodatkowe

Czujniki mierzą temperaturę garnka lub patelni w trakcie całego procesu gotowania. Dzięki temu możliwe jest regulowanie mocy z dużą dokładnością i utrzymywanie prawidłowej temperatury:

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwa różne systemy pomiaru temperatury:

- Funkcja czujnika smażenia: Pod płytą grzewczą znajdują się czujniki temperatury. Czujniki kontrolują temperaturę spodu patelni.
- Funkcja czujnika gotowania: Bezprzewodowy czujnik temperatury przekazuje temperaturę garnka do pulpitu obsługi. Czujnik temperatury jest przymocowany na garnku.

Funkcja czujnika gotowania wymaga użycia bezprzewodowego czujnika temperatury. Można go nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym, podając numer referencyjny **CA060300**.

Informacje na temat bezprzewodowego czujnika temperatury znajdują się w rozdziale → "Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury"

## Funkcje oraz stopnie mocy grzania

### Funkcja czujnika smażenia

Funkcja czujnika smażenia umożliwia przyrządzanie potraw na patelni z użyciem małej ilości oleju.

Ta funkcja jest dostępna w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

### Zalety

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko, gdy jest to konieczne. W ten sposób oszczędza się energię. Olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu.
- Gdy pusta patelnia osiągnie optymalną temperaturę do dodania oleju i potrawy, rozlega się sygnał.

### Wskazówki

- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. Można zastosować siatkową osłonę do patelni, która zapobiega rozpryskiwaniu się tłuszczu.
- Do smażenia używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, tłoczonej na zimno oliwy z oliwek lub smalcu wieprzowego ustawić poziom temperatury 1 lub 2.
- Podczas podgrzewania nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru (z potrawą lub bez).
- Jeżeli pole grzewcze ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik temperatury nie zostanie prawidłowo aktywowany.
- W przypadku smażenia z użyciem dużej ilości oleju zawsze stosować funkcję czujnika gotowania. "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu", ustawienie 170-180°C.





## Zakresy temperatury



Poziom temperatury	Zastosowanie
1 bardzo niski	Przyrządzanie i zagęszczanie sosów, duszenie warzyw, smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie.
2 niski	Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.
3 średni - niski	Smażenie ryb i potraw w dużych kawałkach, np. klopsików z mięsa mielonego i kiełbasek.
4 średni - wysoki	Smażenie steków, średnio lub dobrze wysmażonych, potraw mrożonych, panierowanych i delikatnych, np. sznyceli, ragout i warzyw.
5 wysoki	Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków.

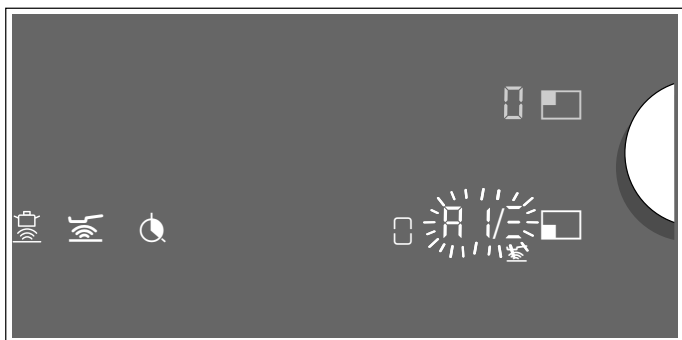
### Sposób nastawiania

Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury. Postawić pustą patelnię na polu grzewczym.

- 1 Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbolu . Na wskaźniku pola grzewczego świeci się  i wyświetlany jest poziom temperatury **R I**.






- 2 W ciągu następnych 10 sekund wybrać za pomocą pokrętła dotykowego żądany poziom temperatury.
- 3 Na wskaźniku pola grzewczego wyświetlany jest przebieg procesu nagrzewania od  do , który miga na przemian z ustawionym poziomem temperatury. Gdy ustawiona temperatura smażenia zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał i gaśnie wskaźnik nagrzewania. Ponownie wyświetlony zostanie poziom temperatury.



- 4 Gdy temperatura smażenia zostanie osiągnięta, włączyć na patelnię olej, a następnie włożyć potrawę.

**Wskazówka:** Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.

### Wyłączanie funkcji czujnika smażenia

Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbolu  lub za pomocą pokrętła dotykowego ustawić poziom temperatury . Rozlega się sygnał i gaśnie symbol . Funkcja została dezaktywowana.

### Funkcja czujnika gotowania (opcjonalnie)

Funkcja ta umożliwia podgrzewanie, gotowanie, gotowanie w szybkowarze lub smażenie produktów spożywczych w garnku w głębokim tłuszczu w warunkach kontrolowanej temperatury.

Ta funkcja jest dostępna w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

### Zalety

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko wtedy, gdy jest to konieczne. W ten sposób oszczędza się energię. Olej i inne tłuszcze nie ulegają przegrzaniu. Temperatura jest stale kontrolowana. Zapobiega to wykipieniu potraw. Nie trzeba regulować ustawionej temperatury.
- Sygnał rozlega się, gdy woda lub olej osiągnie optymalną temperaturę, aby włożyć potrawę. Jeżeli potrawa powinna być dodana na samym początku, patrz informacje w tabeli.

### Wskazówki

- Używać wyłącznie garnków i patelni z płaskim spodem. Nie używać garnków ani patelni z cienkim lub zdeformowanym dnem.
- Garnek napełnić do takiej wysokości, aby jego zawartość znajdowała się powyżej silikonowej nakładki po zewnętrznej stronie garnka.
- Do smażenia z małą ilością oleju używać funkcji czujnika smażenia.
- Ustawić garnek w taki sposób, aby czujnik temperatury nie był skierowany w stronę innego garnka.
- W trakcie procesu gotowania nie usuwać czujnika temperatury z garnka. Po zakończeniu procesu gotowania można wybrać funkcję dla innego pola grzewczego.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik temperatury. Uwaga, czujnik temperatury może być bardzo gorący.

## Zakresy temperatury

Funkcje gotowania	Zakres temperatury	Zastosowanie
Podgrzewanie, podtrzymywanie ciepła	60-70°C	np. zupy, poncz
Gotowanie na małym ogniu	80-90°C	np. ryż, mleko
Gotowanie	90-100°C	np. makaron, warzywa
Gotowanie w szybkowarze	110-120°C	np. kurczak, potrawy jednogarnkowe.
Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu	170-180°C	np. donaty, kuleczki z mięsa mielonego

## Porady dotyczące gotowania z użyciem funkcji czujnika gotowania

- Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła: porcjowane produkty mrożone, np. szpinak. Włożyć produkt mrożony do naczynia do gotowania. Dodać zalecaną przez producenta ilość wody. Przykryć naczynie do gotowania pokrywką i ustawić 70°C. Od czasu do czasu zamieszać.
- Gotowanie: Zagęszczanie potraw, np. sosów. Podgotować potrawę w zalecanej temperaturze. Po zagęszczeniu pozostawić potrawę do całkowitego napęcznienia w temperaturze 85°C. Gdy rozlegnie się sygnał, podtrzymać ciepło potrawy przez wymagany czas, nie zmieniając ustawionej temperatury.
- Gotowanie: Podgrzać wodę w naczyniu z nałożoną pokrywką. Nie dojdzie do kipienia. Ustawić 100°C.
- Gotowanie w szybkowarze: Przestrzegać zaleceń producenta. Po usłyszeniu sygnału kontynuować gotowanie przez zalecany czas. Ustawić 115°C.
- Smażenie w głębokim tłuszczu: Rozgrzać olej w naczyniu z nałożoną pokrywką. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Ustawić 175°C.

## Wskazówki

- Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że nakładka silikonowa jest całkowicie sucha.
- Zawsze gotować z prawidłowo nałożoną pokrywką. Wyjątek: "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu", temperatura 170°C.
- Jeżeli nie rozlegnie się sygnał akustyczny, upewnić się, że garnek jest przykryty pokrywką.
- Nigdy nie rozgrzewać oleju bez nadzoru. Do smażenia w głębokim tłuszczu używać odpowiedniego rodzaju oleju lub tłuszczu. Do smażenia w głębokim tłuszczu nie używać mieszanek różnych tłuszczów, np. oleju i smalcu. Gorące tłuszcze mieszane mogą się pienić.
- Jeżeli rezultat gotowania jest niezadowolający, np. w przypadku gotowania ziemniaków, następnym razem użyć większej ilości wody, nie zmieniając zalecanego poziomu temperatury.

## Nastawianie punktu gotowania

Punkt wrzenia wody zależy od wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza. Jeśli woda gotuje się za mocno lub za słabo, można nastawić punkt gotowania. Wówczas należy postępować w opisany poniżej sposób:

- Wybrać ustawienie podstawowe  $\zeta 5$ , patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"
- Standardowym ustawieniem podstawowym jest 3. Jeżeli miejsce zamieszkania położone jest na wysokości między 200 a 400 m n.p.m., nastawianie punktu gotowania nie jest konieczne, w pozostałych przypadkach wybrać w tabeli ustawienie, które odpowiada danej wysokości:

Wysokość	Wartość ustawienia $\zeta 5$
0 - 100 m.	1
100 - 200 m.	2
200 - 400 m.	3*
400 - 600 m.	4
600 - 800 m.	5
800 - 1000 m.	6
1000 - 1200 m.	7
1200 - 1400 m.	8
Powyżej 1400 m.	9





\* Ustawienie podstawowe



**Wskazówka:** Poziom temperatury 100°C umożliwia efektywne gotowanie, jeżeli sama woda nie gotuje się zbyt mocno. Jeśli jednak wynik gotowania nie jest zadowolający, można zmienić ustawienie punktu gotowania.


## Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi

Przed pierwszym użyciem funkcji czujnika gotowania należy połączyć bezprzewodowy czujnik temperatury z pulpitem obsługi.


W celu połączenia bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi należy postępować w następujący sposób:

- 1 Wywołać ustawienie podstawowe  $\zeta 5$ , patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"  
Symbol  świeci się na biało.
- 2 Nacisnąć symbol . Rozlega się sygnał, symbol  świeci się na pomarańczowo. Wskaźniki pół grzewczych świecą na biało, a wskaźniki czujnika gotowania migają na polach grzewczych. W ciągu 30 sekund nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku temperatury.
- 3 **Rejestracja zakończona powodzeniem:** Bezprzewodowy czujnik temperatury zostanie rozpoznany w ciągu kilku sekund. Rozlegają się trzy

krótkie sygnały i symbol  zmienia kolor z pomarańczowego na biały. Wskaźniki czujnika gotowania na polach grzewczych gasną.  
**Rejestracja nie powiodła się:** Rozlega się pięć sygnałów. Symbol  natychmiast zmienia kolor z pomarańczowego na biały, a wskaźniki czujnika gotowania na polach grzewczych gasną.




- Funkcja czujnika gotowania jest dostępna od momentu poprawnego połączenia czujnika temperatury z pulpitem obsługi.
- Nieprawidłowe połączenie w wyniku usterki czujnika temperatury może mieć następujące przyczyny:
  - Błąd komunikacji Bluetooth.
  - Symbol  na czujniku temperatury nie został naciśnięty w ciągu 30 sekund po dokonaniu wyboru pola grzewczego.
  - Bateria czujnika temperatury jest zużyta. Zresetować bezprzewodowy czujnik temperatury i ponownie przeprowadzić proces łączenia.
- W przypadku wadliwego połączenia spowodowanego błędem transmisji ponownie przeprowadzić operację łączenia. Jeżeli nie uda się nawiązać połączenia, powiadomić serwisu.


### Resetowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

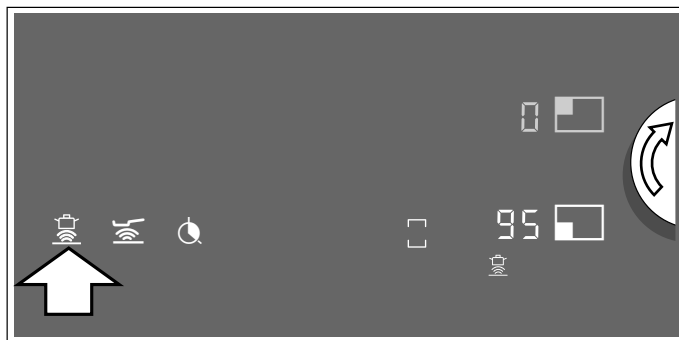
- 1 Dotykać symbolu  przez ok. 8-10 sekund. W tym czasie wskaźnik LED czujnika temperatury zaświeci się trzy razy. Gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci, rozpoczyna się resetowanie. W tym momencie należy zdjąć palec z symbolu. Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika temperatury jest zakończony.
- 2 Powtórzyć procedurę łączenia od punktu 2.



### Programowanie

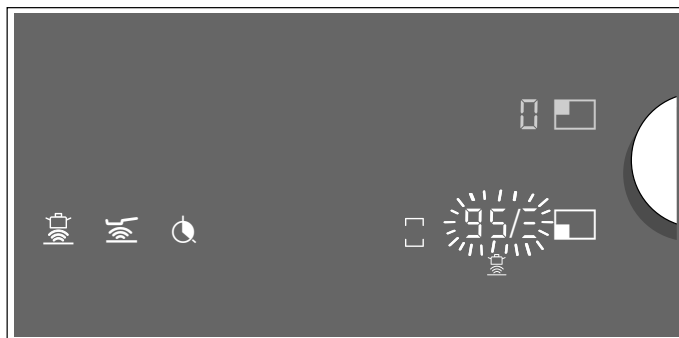
Płyta grzewcza musi być włączona.

- 1 Umieszczanie czujnika temperatury na naczyniu do gotowania, patrz rozdział → "Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury"
- 2 Naczynie z odpowiednią ilością wody ustawić na środkużądanego pola grzewczego i nałożyć pokrywkę.
- 3 Za pomocą pokrętki dotykowej wybrać żądane pole grzewcze. Na wskaźniku stopnia mocy grzania pojawia się .
- 4 Na pulpicie obsługi nacisnąć na symbol . Rozlega się sygnał. Na wskaźniku pola grzewczego zaświeci się symbol .

- 5 Nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku temperatury na naczyniu do gotowania. Gdy czujnik temperatury zostanie rozpoznany, na wskaźniku pola grzewczego zaświeci się proponowana temperatura 95 C.




- 6 Za pomocą pokrętki dotykowej ustawić żądaną temperaturę. Temperaturę można zmienić w krokach co 5°C.
- 7 Na wskaźniku pola grzewczego wyświetlany jest przebieg procesu nagrzewania od  do , który miga na przemian z ustawioną temperaturą. Gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał i gaśnie wskaźnik nagrzewania. Wybrana temperatura zostanie ponownie wyświetlona.



- 8 Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Gotować w garnku z nałożoną pokrywką.  
**Wskazówka:** W przypadku funkcji "Smażenie w garnku w głębokim tłuszczu" nie przykrywać garnka pokrywką.




Funkcję czujnika gotowania można aktywować poprzez bezprzewodowy czujnik temperatury. Należy postępować w następujący sposób:


- Ustawić naczynie do gotowania i nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku temperatury.
- Za pomocą pokrętki dotykowej wybrać pole grzewcze.

Gdy funkcja jest gotowa do zastosowania, wyświetlana jest proponowana temperatura 95°C.

### Wyłączanie funkcji czujnika gotowania

Istnieją różne sposoby dezaktywowania funkcji:

- Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbolu .
- Wybrać pole grzewcze i za pomocą pokrętki dotykowej ustawić temperaturę .
- Nacisnąć symbol  na bezprzewodowym czujniku gotowania.

Rozlega się sygnał i gaśnie symbol  na wskaźniku pola grzewczego. Funkcja została dezaktywowana.

## Polecane potrawy

Poniższa tabela zawiera zestawienie potraw i jest podzielona według produktów spożywczych. Temperatura i czas gotowania zależą od ilości, konsystencji i jakości produktu spożywczego.

Mięso	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Sznicel, naturalny lub panierowany	Funkcja czujnika smażenia	4	6 - 10
Filet	Funkcja czujnika smażenia	4	6 - 10
Kotlet*	Funkcja czujnika smażenia	3	10 - 15
Cordon bleu, sznicel po wiedeńsku*	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 15
Stek, krwisty (grubość 3 cm)	Funkcja czujnika smażenia	5	6 - 8
Stek różowy lub dobrze wysmażony (grubość 3 cm)	Funkcja czujnika smażenia	4	8 - 12
Pierś (grubość 2 cm)*	Funkcja czujnika smażenia	3	10 - 20
Kiełbaski, parzone lub surowe*	Funkcja czujnika smażenia	3	8 - 20
Hamburgery, kuleczki mięsne, faszerowana pieczeń zwijana*	Funkcja czujnika smażenia	3	6 - 30
Pieczeń rzymska	Funkcja czujnika smażenia	2	6 - 9
Ragout, gyros	Funkcja czujnika smażenia	4	7 - 12
Mięso mielone	Funkcja czujnika smażenia	4	6 - 10
Boczek	Funkcja czujnika smażenia	2	5 - 8
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Kiełbaski	Funkcja czujnika gotowania	85°C	10 - 20
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Pulpety	Funkcja czujnika gotowania	100°C	20 - 30
Kurczak	Funkcja czujnika gotowania	100°C	60 - 90
Cielęcina gotowana lub duszona	Funkcja czujnika gotowania	100°C	60 - 90

\* Wielokrotnie obracać.

\*\* Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).

\*\*\* Potrawę włożyć na samym początku.

<b>Mięso</b>	<b>Funkcja automatyczna</b>	<b>Poziom temperatury</b>	<b>Całkowity czas gotowania od sygnału (min)</b>
<b>Funkcja Gotowanie w szybkowarze</b>			
Kurczak, cielęcina***	Funkcja czujnika gotowania	115°C	15 - 25
<b>Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu</b>			
Skrzydła z kurczaka i kluski**	Funkcja czujnika gotowania	175°C	10 - 15

\* Wielokrotnie obracać.

\*\* Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).

\*\*\* Potrawę włożyć na samym początku.

<b>Ryba</b>	<b>Funkcje automatyczne</b>	<b>Poziom temperatury</b>	<b>Całkowity czas gotowania od sygnału (min)</b>
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Ryba, smażona, w całości, np. pstrąg	Funkcja czujnika smażenia	3	10 - 20
Filet rybny, naturalny lub panierowany	Funkcja czujnika smażenia	3 - 4	10 - 20
Scampi, krewetki	Funkcja czujnika smażenia	4	4 - 8
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Ryba duszona, np. morszczuk	Funkcja czujnika gotowania	90°C	15 - 20
<b>Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu</b>			
Ryba, w cieście piwnym lub panierowana*	Funkcja czujnika gotowania	175°C	10 - 15

\* Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć w głębokim tłuszczu porcjami bez pokrywki (w tabeli podany jest czas smażenia każdej porcji).

<b>Potrawy z jaj</b>	<b>Funkcja automatyczna</b>	<b>Poziom temperatury</b>	<b>Całkowity czas gotowania od sygnału (min)</b>
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Naleśniki*	Funkcja czujnika smażenia	5	-
Omlet*	Funkcja czujnika smażenia	2	3 - 6
Jajka sadzone	Funkcja czujnika smażenia	2 - 4	2 - 6
Jajecznica	Funkcja czujnika smażenia	2	4 - 9
Cesarski omlet	Funkcja czujnika smażenia	3	10 - 15
Francuskie tosty	Funkcja czujnika smażenia	3	4 - 8

\* Całkowity czas na każdą porcję. Smażyć jedną porcję po drugiej.

\*\* Potrawę włożyć na samym początku.

Potrawy z jaj	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Jaja na twardo**	Funkcja czujnika gotowania	100°C	5 - 10

\* Całkowity czas na każdą porcję. Smażyć jedną porcję po drugiej.

\*\* Potrawę włożyć na samym początku.

Warzywa, w tym warzywa strączkowe	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Czosnek, cebula	Funkcja czujnika smażenia	1 - 2	2 - 10
Cukinia, bakłażan	Funkcja czujnika smażenia	3	4 - 12
Papryka, zielone szparagi	Funkcja czujnika smażenia	3	4 - 15
Duszone na oleju warzywa, np. cukinia, zielona papryka	Funkcja czujnika smażenia	1	10 - 20
Grzyby	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 15
Warzywa glazurowane	Funkcja czujnika smażenia	3	6 - 10

<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Świeże warzywa, np. brokuły	Funkcja czujnika gotowania	100°C	10 - 20
Świeże warzywa, np. brukselka	Funkcja czujnika gotowania	100°C	30 - 40
Soczewica, groch, cieciora*	Funkcja czujnika gotowania	100°C	15 - 20
Potrawa jednogarnkowa*	Funkcja czujnika gotowania	100°C	45 - 60

<b>Funkcja Gotowanie w szybkowarze</b>			
Warzywa, np. zielona fasolka	Funkcja czujnika gotowania	115°C	3 - 6
Soczewica	Funkcja czujnika gotowania	115°C	5 - 10
Cieciora, fasola	Funkcja czujnika gotowania	115°C	10 - 12
Potrawa jednogarnkowa	Funkcja czujnika gotowania	115°C	15 - 20

<b>Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu</b>			
Warzywa i grzyby panierowane lub w cieście piwnym**	Funkcja czujnika gotowania	175°C	5 - 10

\* Potrawę włożyć na samym początku.

\*\* Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć w głębokim tłuszczu porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (w tabeli podany jest czas smażenia każdej porcji).

Ziemniaki	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Ziemniaki smażone (z ziemniaków gotowanych w mundurkach)	Funkcja czujnika smażenia	5	6 - 12
Frytki (z surowych ziemniaków)	Funkcja czujnika smażenia	4	15 - 25
Placek ziemniaczany*	Funkcja czujnika smażenia	5	2,5 - 3,5
Szwajcarskie rösti	Funkcja czujnika smażenia	1	50 - 55
Ziemniaki glazurowane	Funkcja czujnika smażenia	3	15 - 20

#### Funkcja Gotowanie na małym ogniu

Pyzy	Funkcja czujnika gotowania	85°C	30 - 40
------	----------------------------	------	---------

#### Funkcja Gotowanie

Ziemniaki	Funkcja czujnika gotowania	100°C	30 - 40
-----------	----------------------------	-------	---------

#### Funkcja Gotowanie w szybkowarze

Ziemniaki**	Funkcja czujnika gotowania	115°C	10 - 12
-------------	----------------------------	-------	---------

\* Całkowity czas przyrządzania każdej porcji. Smażyć jedną porcję po drugiej.

\*\* Potrawę włożyć na samym początku.

Makaron i zboża	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Ryż	Funkcja czujnika gotowania	85°C	25 - 35
Polenta*	Funkcja czujnika gotowania	85°C	20 - 25
Kasza manna	Funkcja czujnika gotowania	85°C	5 - 10
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Makaron	Funkcja czujnika gotowania	100°C	7 - 10
Pierogi, np. ravioli	Funkcja czujnika gotowania	100°C	6 - 15
<b>Funkcja Gotowanie w szybkowarze</b>			
Ryż**	Funkcja czujnika gotowania	115°C	6 - 8

\*Podgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką, gotować bez pokrywki, ciągle mieszając.

\*\* Potrawę włożyć na samym początku.

Zupy	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Zupy w proszku, np. zupy kremy*	Funkcja czujnika gotowania	85°C	10 - 15
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Domowe buliony, np. zupa mięsna lub jarzynowa**	Funkcja czujnika gotowania	100°C	60 - 90
Zupy w proszku, np. zupa z makaronem	Funkcja czujnika gotowania	100°C	5 - 10
<b>Funkcja Gotowanie w szybkowarze</b>			
Domowe buliony, np. zupa jarzynowa**	Funkcja czujnika gotowania	115°C	20 - 30

\* Często mieszać

\*\* Potrawę włożyć na samym początku.

Sosy	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Sos pomidorowy z warzywami	Funkcja czujnika smażenia	1	25 - 35
Sos beszamelowy	Funkcja czujnika smażenia	1	10 - 20
Sosy serowe, np. sos z sera gorgonzola	Funkcja czujnika smażenia	1	10 - 20
Zagęszczanie sosów, np. sosu pomidorowego, sosu bolońskiego	Funkcja czujnika smażenia	1	25 - 35
Słodkie sosy, np. sos pomarańczowy	Funkcja czujnika smażenia	1	15 - 25

Desery	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Ryż na mleku*	Funkcja czujnika gotowania	85°C	40 - 50
Kasza owsiana	Funkcja czujnika gotowania	85°C	10 - 15
Prażone owoce**	Funkcja czujnika gotowania	85°C	10 - 20
Budyń czekoladowy***	Funkcja czujnika gotowania	85°C	3 - 5
<b>Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu</b>			
Wypieki cukiernicze, np. donaty i pączki****	Funkcja czujnika gotowania	175°C	5 - 10

\* Często mieszać.

\*\* Włożyć potrawę na samym początku.

\*\*\* Podgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką, gotować bez pokrywki, ciągle mieszając.

\*\*\*\* Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć w głębokim tłuszczu porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (w tabeli podany jest czas smażenia każdej porcji).



<b>Produkty mrożone</b>	<b>Funkcja automatyczna</b>	<b>Poziom temperatury</b>	<b>Całkowity czas gotowania od sygnału (min)</b>
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Sznyceł	Funkcja czujnika smażenia	4	15 - 20
Cordon bleu*	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 30
Piersś*	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 30
Nuggetsy z kurczaka	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 15
Gyros, kebab	Funkcja czujnika smażenia	3	5 - 10
Filet rybny, naturalny lub panierowany	Funkcja czujnika smażenia	3	10 - 20
Paluszki rybne	Funkcja czujnika smażenia	4	8 - 12
Frytki	Funkcja czujnika smażenia	5	4 - 6
Potrawy smażone, np. warzywa z patelni z kurczakiem	Funkcja czujnika smażenia	3	6 - 10
Sajgonki	Funkcja czujnika smażenia	4	10 - 30
Camembert/ser	Funkcja czujnika smażenia	3	10 - 15
<b>Funkcja Podgrzewanie/Utrzymywanie ciepła</b>			
Mrożone warzywa z sosem śmietanowym, np. krem szpinakowy**	Funkcja czujnika gotowania	100°C	15 - 20
<b>Funkcja Gotowanie</b>			
Warzywa mrożone, np. zielona fasolka**	Funkcja czujnika gotowania	100°C	15 - 30
<b>Funkcja Smażenie w głębokim tłuszczu</b>			
Frytki mrożone***	Funkcja czujnika gotowania	170°C	4 - 8

\* Wielokrotnie obracać.

\*\* Dodać wody według wskazówek producenta.

\*\*\* Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć porcjami w naczyniu bez nałożonej pokrywki (czas smażenia każdej porcji patrz tabela).

Pozostałe	Funkcja automatyczna	Poziom temperatury	Całkowity czas gotowania od sygnału (min)
<b>Funkcja Smażenie z małą ilością oleju</b>			
Camembert /ser	Funkcja czujnika smażenia	3	7 - 10
Wstępnie ugotowane produkty suche po dodaniu wody, np. makaron	Funkcja czujnika smażenia	1	5 - 10
Grzanki	Funkcja czujnika smażenia	3	6 - 10
Migdały/orzechy/orzeszki piniowe	Funkcja czujnika smażenia	4	3 - 15
<b>Funkcja Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła</b>			
Potrawy z konserwy, np. zupa gulaszowa*	Funkcja czujnika gotowania	70°C	10 - 15
Wino grzane**	Funkcja czujnika gotowania	70°C	-
<b>Funkcja Gotowanie na małym ogniu</b>			
Mleko**	Funkcja czujnika gotowania	85°C	-

\* Włożyć potrawę na samym początku i często mieszać.

\*\* Potrawę włożyć na samym początku.

## Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- naklejania nakładki silikonowej
- stosowania bezprzewodowego czujnika temperatury
- czyszczenia
- wymiany baterii

Optymalne wyposażenie dodatkowe, takie jak nakładka silikonowa i czujnik temperatury, można nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym; w tym celu należy podać odpowiedni numer referencyjny:

**CA060300** Czujnik temperatury i zestaw 5 nakładek silikonowych

**00577921** Zestaw 5 nakładek silikonowych

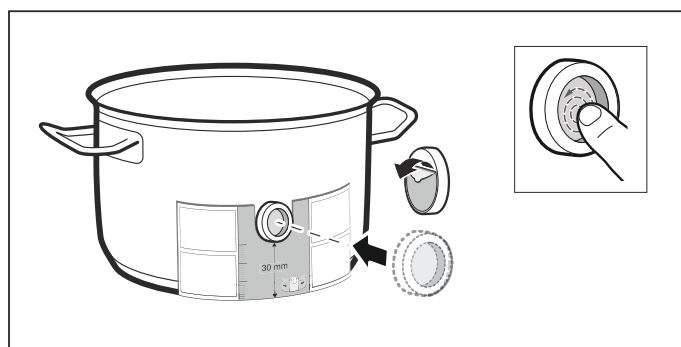
### Naklejanie nakładki silikonowej

Nakładka silikonowa mocuje czujnik temperatury na naczyniu do gotowania.

Jeżeli naczynie do gotowania jest po raz pierwszy używane w połączeniu z funkcją czujnika gotowania, konieczne jest przymocowanie nakładki silikonowej.

Należy postępować w następujący sposób:

- 1 Miejsce naklejania na garnku musi być odfuszczone. Garnek wyczyścić, starannie osuszyć i przetrzeć miejsce naklejania np. spirytem.
- 2 Usunąć folię ochronną z nakładki silikonowej. Za pomocą dołączonego szablonu nakleić na odpowiedniej wysokości nakładkę silikonową na garnek.



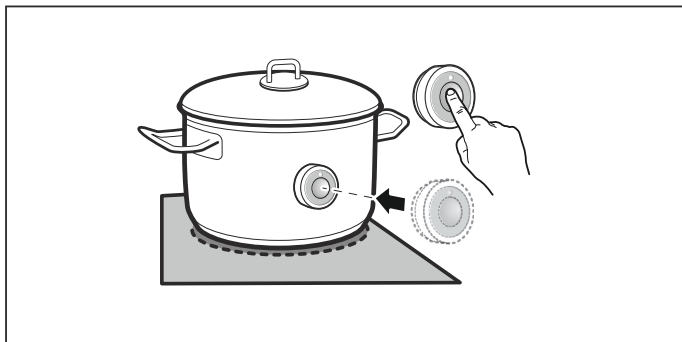
- 3 Docisnąć nakładkę silikonową, również powierzchnię wewnętrzną. Proces całkowitego utwardzenia kleju trwa 1 godzinę. W tym czasie nie używać ani czyścić naczynia do gotowania.

### Wskazówki

- Naczynie z nakładką silikonową nie może zbyt długo leżeć w roztworze wody i detergentu.
- W przypadku oderwania się nakładki silikonowej należy zastosować nową.

## Stosowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

Czujnik temperatury nasadzić na nakładkę silikonową w taki sposób, aby był dokładnie dopasowany.



### Wskazówki

- Jednocześnie można używać maksymalnie trzech czujników temperatury.
- Przed nasadzeniem czujnika temperatury upewnić się, że nakładka silikonowa jest całkowicie sucha.
- Naczynie do gotowania ustawić w taki sposób, aby czujnik temperatury był skierowany w stronę bocznej powierzchni zewnętrznej płyty grzewczej.
- Czujnik temperatury nie może być skierowany w stronę innego gorącego naczynia do gotowania, w przeciwnym razie mógłby ulec przegrzaniu.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik temperatury. Przechowywać go w czystym, bezpiecznym miejscu, z dala od źródeł ciepła.

### Czyszczenie

Bezprzewodowego czujnika temperatury nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

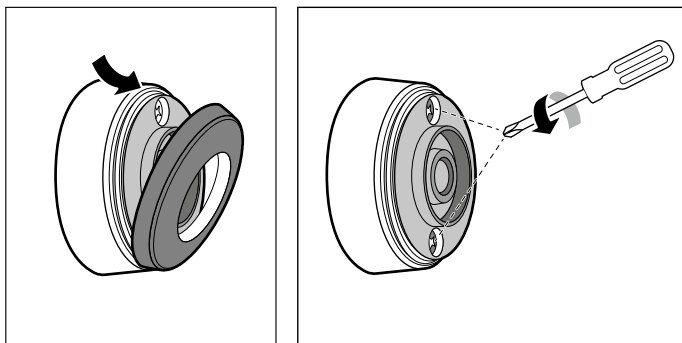
Informacje na temat czyszczenia czujnika temperatury znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie"

### Wymiana baterii

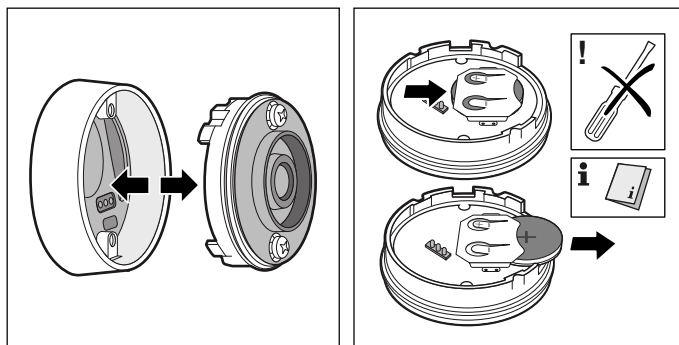
Jeżeli dioda LED nie zaświeci się po naciśnięciu symbolu na bezprzewodowym czujniku temperatury, bateria jest rozładowana.

Wymiana baterii:

- 1 Zdjąć silikonową osłonę z dolnej części obudowy. Za pomocą śrubokręta odkręcić śruby.

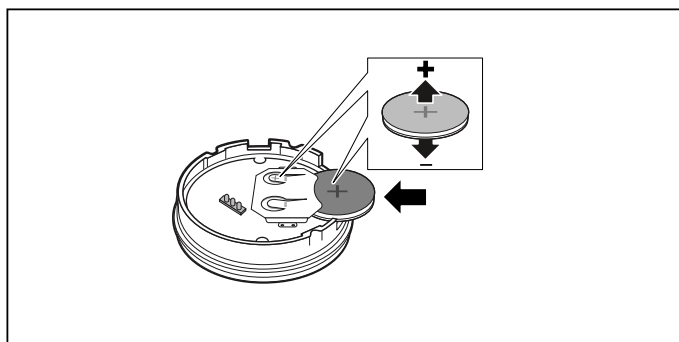


- 2 Zdjąć górną część obudowy. Wyjąć zużyta baterię. Włożyć nową baterię. Zwrócić uwagę na polaryzację.

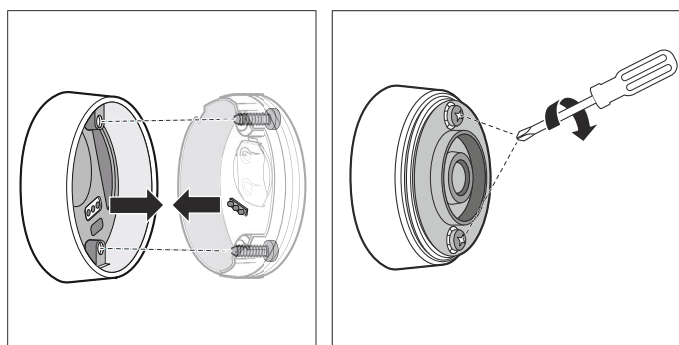


### Uwaga!

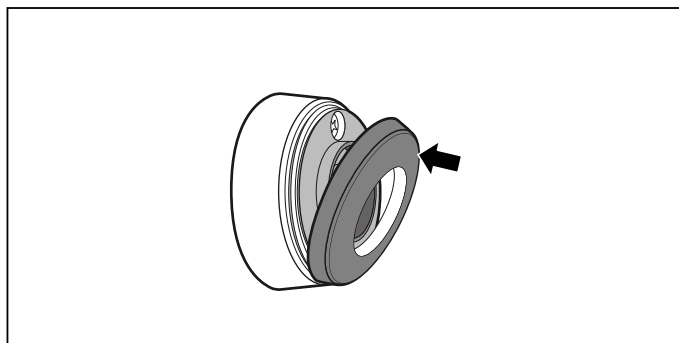
Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać styków.



- 3 Ponownie złożyć górną i dolną część obudowy. Zwrócić przy tym uwagę na prawidłowe ustawienie styków.



- 4 Ponownie nałożyć silikonową osłonę na dolną część obudowy czujnika temperatury.



**Wskazówka:** Używać wysokiej jakości baterii typu CR2032. Są bardzo wydajne i wytrzymałe.

## Deklaracja zgodności

Firma Gaggenau Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie z funkcją bezprzewodowego czujnika temperatury jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 1999/5/WE.

Pełny tekst deklaracji zgodności R&TTE jest dostępny w Internecie pod adresem [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) na stronie produktu w zakładce Dokumenty dodatkowe.

Logo i marka Bluetooth® są zarejestrowanymi znakami towarowymi i stanowią własność Bluetooth SIG, Inc. Każde użycie tych marek przez firmę Gaggenau Hausgeräte GmbH podlega warunkom licencji. Wszystkie pozostałe marki i nazwy handlowe należą do odpowiednich firm.

---


## Funkcja zabezpieczenia dzieci

---

Płyta kuchenki może być zabezpieczona przed niezamierzonym włączeniem, aby uniemożliwić włączenie stref grzejnych przez dzieci.

### Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

**Aktywacja:** Usunąć z płyty grzewczej pokrętło dotykowe. Rozlega się sygnał. Wskaźnik  świeci się przez 10 sekund. Płyta grzewcza jest zablokowana.

**Dezaktywacja:** Ponownie umieścić pokrętło dotykowe na polu dotykowym.

**Wskazówka:** Jeżeli płyta grzewcza jest włączona w momencie usuwania pokrętła dotykowego, najpierw aktywowana zostanie funkcja blokady wyświetlacza. Jeżeli po upływie 10 minut pokrętło dotykowe nie zostanie ponownie nasadzone, płyta grzewcza wyłączy się i aktywowane zostanie zabezpieczenie przed dziećmi.


---

## Zabezpieczenie wyświetlacza podczas czyszczenia

---

Podczas wycierania pulpitu obsługi może dojść do zmiany ustawień, jeśli płyta grzewcza jest włączona. Aby tego uniknąć, płyta grzewcza posiada funkcję, która umożliwia zablokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia.

**Aktywacja:** Zdjąć pokrętło dotykowe.

Rozlega się sygnał. Miga wskaźnik  i ustawienia płyty grzewczej. Proces grzania zostaje przerwany. Jeśli zaprogramowana jest automatyka czasu gotowania, zostanie ona wstrzymana. Pulpit obsługi zostanie zablokowany na 10 minut.

Powierzchnię pulpitu obsługi można wytrzeć bez ryzyka zmiany ustawień.

**Dezaktywacja:** W ciągu 10 minut ponownie nasadzić pokrętło dotykowe.

Pulpit obsługi jest odblokowany. Płyta grzewcza kontynuuje grzanie z poprzednimi ustawieniami.

W celu wcześniejszego zakończenia funkcji ponownie nałożyć pokrętło dotykowe przed upływem 10 minut.

---

## Automatyczne wyłączenie

---

Jeżeli pole grzewcze jest używane przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.

Pole grzewcze przestaje grzać. Rozlega się sygnał, a na wskaźniku pola grzewczego pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego  $h$  lub  $H$ .

W każdej chwili można ponownie wybrać i ustawić pole grzewcze.

Moment aktywowania automatycznego wyłącznika bezpieczeństwa zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (po upływie 1 do 10 godzin).

---

## Ustawienia podstawowe

---


Wskaźnik	Funkcja
c 1	<b>Dźwięki sygnału</b> 00 Wszystkie sygnały są włączone.* 0FF Większość sygnałów jest wyłączona.
	<b>Czas wyboru pola grzewczego</b> 5 Pole grzewcze pozostaje wybrane przez 5 sekund. 10 Pole grzewcze pozostaje wybrane przez 10 sekund.* 15 Pole grzewcze pozostaje wybrane przez 15 sekund. 0FF Bez ograniczeń: Wybrane pozostaje pole grzewcze zaprogramowane jako ostatnie.
c 3	<b>Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej</b> 0 Wyt.* 1.0 1000 W. Minimalna moc. 1.5 1500 W. 2.0 2000 W. ... 9.0 9000W. Maksymalna moc płyty grzewczej.
	<b>Przywracanie ustawień fabrycznych</b> 0FF Zachować ustawienia indywidualne.* 00 Przywrócić ustawienia fabryczne.
	<b>Funkcja czujnika gotowania</b> Podłączyć do płyty grzewczej bezprzewodowy czujnik temperatury. Ustawienie zależy od wysokości nad poziomem morza: 1 - 2 Zmniejszenie 3 Ustawienie podstawowe 4 - 9 Zwiększenie
	<b>Sprawdzanie naczyń do gotowania, rezultatów gotowania</b> 0 Nieodpowiednie 1 Nieoptymalne 2 Odpowiednie

\*Ustawienie fabryczne


---

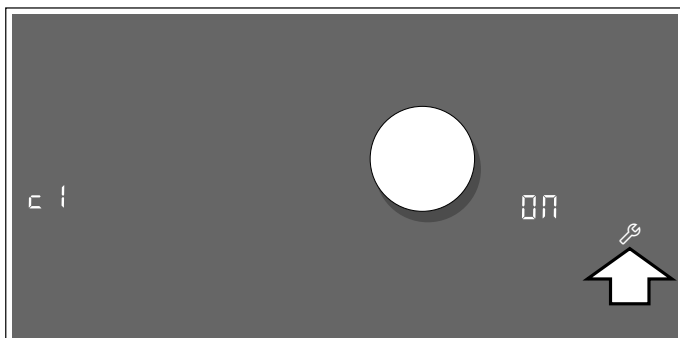
## Przejsie do ustawień podstawowych:


Płyta grzewcza musi być wyłączone.

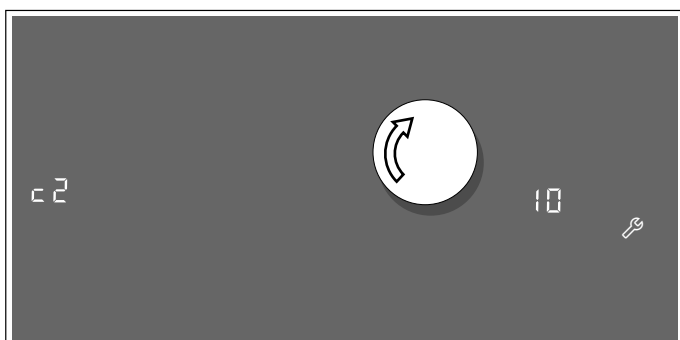
- 1 Włączyć płytę grzewczą.
- 2 W ciągu następnych 10 sekund nacisnąć na symbol .  
Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Obracać pokrętkę dotykowe, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.


Informacje o produkcie	Wskaźnik
Indeks działu obsługi klienta (KI)	01
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	95.
Numer fabryczny 2	0.5

- 3 Ponowne dotknięcie symbolu  powoduje przejście do ustawień podstawowych. Na wskaźnikach świecą się **c 1** i **07** jako ustawienie wstępne.



- 4 Kilkakrotnie dotknąć symbolu , aż wyświetlona zostanie żądana funkcja.
- 5 Następnie za pomocą pokrętki dotykowego wybrać żądane ustawienie.



- 6 Dotykać symbolu  przez co najmniej 4 sekundy.

Ustawienia zostały zapisane.

### Wyjście z ustawień podstawowych

Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

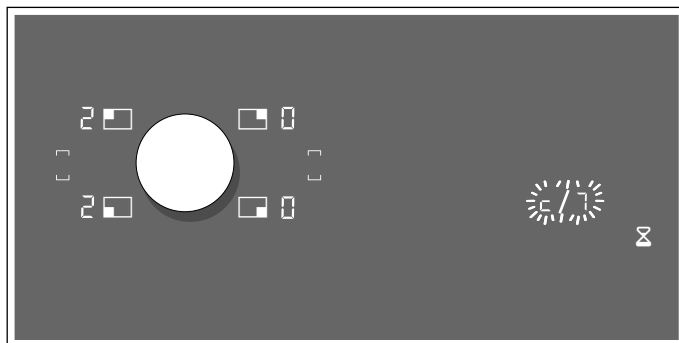
## Test naczyń

Ta funkcja umożliwia sprawdzenie szybkości i jakości procesu gotowania w zależności od naczynia.

Wynik jest wartością referencyjną i zależy od właściwości naczynia oraz zastosowanego pola grzewczego.




- 1 Zimne naczynie wypełnione ok. 200 ml wody ustawić na środku pola grzewczego, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu naczynia.
- 2 Przejść do ustawień podstawowych i wybrać ustawienie **c 7**.
- 3 Dotknąć strefy nastawiania. Na wskaźniku pola grzewczego miga **—**. Funkcja została aktywowana.

Po 10 sekundach na wskaźniku pola grzewczego pojawia się wynik dotyczący jakości i szybkości procesu gotowania.



Sprawdzić wynik za pomocą poniższej tabeli:

### Wynik

- |   |  |
|---|--|
|  | Naczynie nie nadaje się do użycia na tym polu grzewczym i dlatego nie zostanie podgrzane.* |
|  | Naczynie podgrzewa się wolniej niż powinno i proces gotowania nie przechodzi optymalnie.*  |
|  | Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega właściwie.                  |

\* Jeśli dostępne jest mniejsze pole grzewcze, jeszcze raz przetestować naczynie na mniejszym polu.

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

### Wskazówki

- Jeżeli wybrane pole grzewcze jest znacznie mniejsze od średnicy naczynia do gotowania, nagrzewana będzie prawdopodobnie tylko środkowa część naczynia, co może mieć niekorzystny wpływ na rezultat gotowania.
- Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji"

---

## Czyszczenie

---

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

## Płyta kuchenki

### Czyszczenie

Po zakończeniu gotowania należy zawsze wyczyścić płytę grzewczą. Zapobiega to przypaleniu pozostałości potraw. Płytę grzewczą czyścić dopiero wówczas, gdy zgaśnie wskaźnik ciepła resztkowego.

Do czyszczenia płyty grzewczej używać wilgotnego zmywaka, a następnie wytrzeć do sucha ściereczką w celu uniknięcia osadów z kamienia.

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu. Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu produktu.

W żadnym wypadku nie używać:

- nierozcieńczonych płynów do mycia naczyń
- środków czyszczących do zmywarek
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, takich jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Uporczywe zabrudzenia najlepiej usuwać dostępną w sprzedaży skrobaczką do szkła. Należy przestrzegać wskazówek producenta.

Odpowiednie skrobaczki do szkła można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Stosowanie specjalnych gąbek do czyszczenia płyt grzewczych z ceramiki szklanej zapewnia optymalny wynik czyszczenia.

---

### Możliwe osady

Osad z kamienia i pozostałości wody	Płytę grzewczą należy czyścić dopiero wówczas, gdy ostygnie. Do czyszczenia można używać środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych z ceramiki szklanej.*
-------------------------------------	---

Cukier, skrobia ryżowa lub plastik	Natychmiast usunąć. Użyć skrobaczki do szkła. Ostrożnie: niebezpieczeństwo poparzenia.*
------------------------------------	---

\* Następnie wyczyścić wilgotnym zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

---

**Wskazówka:** Aby uniknąć powstawania plam, nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest gorąca. Upewnić się, że wszystkie pozostałości używanych środków czyszczących zostały usunięte.

## Rama płyty grzewczej

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzewczej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać wyłącznie ciepłej wody z detergentem.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- Nie używać żrących środków czyszczących ani środków do szorowania.
- Nie używać skrobaczek do szkła ani ostrych przedmiotów.

## Pokrętko dotykowe

Do czyszczenia pokrętki dotykowej najlepiej używać roztworu letniej wody z detergentem. Nie używać żrących środków czyszczących ani środków do szorowania. Nie czyścić pokrętki dotykowej w zmywarce ani w wodzie z detergentem. Mogłoby wtedy ulec uszkodzeniu.

## Bezprzewodowy czujnik temperatury

### Czujnik temperatury

Czujnik temperatury czyścić wilgotną ściereczką. W żadnym wypadku nie czyścić w zmywarce do naczyń. Nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą.

Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik temperatury. Przechowywać go w czystym, bezpiecznym miejscu, na przykład w opakowaniu z dala od źródeł ciepła.

### Nakładka silikonowa

Przed nasadzeniem na czujnik temperatury nakładkę należy wyczyścić i wytrzeć do sucha. Nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.

**Wskazówka:** Naczynie z nakładką silikonową nie może zbyt długo leżeć w roztworze wody i detergentu.

### Okienko czujnika temperatury

Okienko czujnika gotowania musi być zawsze czyste i suche. Należy postępować w następujący sposób:

- Regularnie usuwać pozostałości tłuszczu i inne zanieczyszczenia.
- Do czyszczenia używać miękkiej ściereczki lub patyczka higienicznego oraz środka do mycia okien.

### Wskazówki

- Nie stosować środków czyszczących powodujących zarysowania, takich jak szorstkie gąbki, szczotki, a także mlecza do szorowania.
- Nie dotykać okienka czujnika palcami. Mogłoby się zabrudzić lub zarysować.



---

## Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

---

---

### Użytkowanie

---

#### Dlaczego nie mogę włączyć płyty grzewczej i dlaczego świeci się symbol zabezpieczenia przed dziećmi?

Aktywowane zostało zabezpieczenie przed dziećmi. Umieścić pokrętko dotykowe na polu dotykowym. Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → "Test naczyń"

#### Dlaczego rozlega się sygnał?

Usunąć z pulpitu obsługi płyny lub resztki pożywienia. Usunąć wszystkie przedmioty pozostawione na pulpicie obsługi. Instrukcja dotycząca dezaktywacji sygnału podana jest w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"

---

### Odgłosy

---

#### Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

Zależnie od właściwości spodu naczynia do gotowania podczas użytkowania płyty grzewczej mogą powstawać różnego rodzaju odgłosy. Odgłosy te są normalnym zjawiskiem związanym ze specyfiką technologii indukcyjnej i nie sygnalizują uszkodzenia.

#### Możliwe odgłosy:

##### **Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:**

Powstaje podczas gotowania z użyciem wysokiego stopnia mocy grzania. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy grzania.

##### **Cichy gwizd:**

Występuje, gdy naczynie do gotowania jest puste. Odgłos zanika po nalaniu wody lub umieszczeniu w naczyniu produktów spożywczych.

##### **Trzaski:**

Odgłos ten występuje w przypadku naczyń, które składają się z warstw różnych materiałów lub w przypadku stosowania naczyń różnej wielkości i wykonanych z różnych materiałów. Natężenie odgłosu jest może być zróżnicowane w zależności od ilości oraz sposobu przyrządzania potraw.

##### **Wysokie tony gwizdzące:**

Mogą powstawać w przypadku jednoczesnego użytkowania dwóch pól grzewczych przy ustawieniu najwyższego stopnia mocy grzania. Odgłosy gwizdania zanikają lub stają się słabsze w przypadku zmniejszenia stopnia mocy grzania.

##### **Odgłos wentylatora:**

Płyta grzewcza jest wyposażona w wentylator, który włącza się w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury. Wentylator może pracować również po wyłączeniu płyty grzewczej, jeżeli wynik pomiaru temperatury będzie nadal za wysoki.

---

### Naczynia

---

#### Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji znajdują się w rozdziale → "Gotowanie za pomocą indukcji".

#### Dlaczego pole grzewcze nie nagrzewa się i miga stopień mocy grzania?

Pole grzewcze, na którym stoi naczynie, nie jest włączone.  
Upewnić się, że pole grzewcze, na którym stoi naczynie, jest włączone.

---

## Naczynia

---

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → "Gotowanie za pomocą indukcji", → "Funkcja Flex" i → "Funkcja przekazywania"

---

### **Dlaczego proces nagrzewania naczynia trwa tak długo, względnie naczynie nie nagrzewa się w wystarczającym stopniu mimo ustawienia wysokiego stopnia mocy grzania?**

Naczynie jest za małe w stosunku do włączonego pola grzewczego lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji.

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → "Gotowanie za pomocą indukcji", → "Funkcja Flex" i → "Funkcja przekazywania"

---

---

## Zmywanie zasadnicze

---

### **W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?**

Optymalne rezultaty można osiągnąć przy użyciu specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Nie należy stosować żrących środków czyszczących ani środków do szorowania, płynów do zmywarek (koncentratów) ani szorstkich ściereczek.

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji płyty grzewczej znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie"

---

## Usterka – co robić?

Przyczyny usterek są z reguły łatwe do usunięcia. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się ze wskazówkami w tabeli.

Wskaźnik	Możliwa przyczyna	Usunięcie usterki
Brak	Przerwa w zasilaniu.  Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.  Zakłócenia w układzie elektronicznym.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie.  Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.  Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z pracownikiem serwisu.
Rozlega się sygnał	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
<i>F2 / E8207</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.
<i>F4 / E8208</i>	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	
<i>FS</i> + stopień mocy grzania i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.	Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.
<i>FS</i> i sygnał	W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć garnek. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
<i>F1 / F6</i>	Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze.
<i>F8</i>	Pole grzewcze było użytkowane bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział → "Automatyczne wyłączenie"
<i>F9</i>	Nie można aktywować funkcji Flex.	Sprawdzić wskaźnik usterki, dotykając dowolnej powierzchni obsługi. Na pozostałych polach grzewczych można gotować jak zwykle. Skontaktować się z serwisem technicznym.
<i>E8202</i>	Czujnik temperatury uległ przegrzaniu i pole grzewcze zostało wyłączone.	Odczekać, aż czujnik temperatury wystarczająco ostygnie i ponownie aktywować funkcję.
<i>E8203</i>	Czujnik temperatury uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	Jeżeli czujnik temperatury nie jest używany, zdjąć go z naczyń do gotowania i przechowywać z dala od innych pól grzewczych lub źródeł ciepła. Ponownie włączyć pola grzewcze.
<i>E8204</i>	Bateria czujnika temperatury jest rozładowana.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział "Wymiana baterii".
<i>E8205</i>	Czujnik temperatury stracił połączenie.	Wyłączyć, a następnie ponownie włączyć funkcję.
<i>E8206</i>	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Skontaktować się z serwisem technicznym.
Wskaźnik czujnika temperatury nie świeci się	Czujnik temperatury nie reaguje, a wskaźnik nie świeci się.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział "Wymiana baterii".  Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą.  Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym.

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

Wskaźnik	Możliwa przyczyna	Usunięcie usterki
Wskazanie na czujniku temperatury miga dwukrotnie.	Bateria czujnika temperatury jest prawie zużyta. Następnym proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział "Wymiana baterii".
Wskazanie na czujniku temperatury miga trzykrotnie.	Czujnik temperatury stracił połączenie.	Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku temperatury przez 8 sekund i ponownie połączyć czujnik temperatury z płytą grzewczą.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
<i>U400</i>	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.
<i>dE</i>	Aktywowany został tryb demo	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostanie dezaktywowany.

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

### Wskazówki

- Jeżeli na wskaźniku pojawi się *E*, przytrzymać naciśnięty czujnik odpowiedniego pola grzewczego, aby móc odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z pracownikiem serwisu i podać dokładny kod usterki.

---

## Serwis

---


Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, jesteśmy do Państwa usług. Oferujemy zawsze odpowiednie rozwiązania, aby uniknąć niepotrzebnych wizyt naszego technika.

Podczas rozmowy telefonicznej należy podać numer wyrobu (nr E) oraz numer produktu (nr FD), abyśmy nasz wykwalifikowany personel mógł Państwa optymalnie obsłużyć. Tabliczkę znamionową z numerami znaleźć można na dolnej stronie urządzenia. Aby nie było konieczne dłuższe szukanie, dane urządzenia i numer serwisu można wpisać tutaj.

---

Nr E	Nr FD
------	-------

---

Serwis 

---

Prosimy mieć na uwadze, że wizyta technika serwisowego w przypadku nieprawidłowej obsługi jest płatna również w czasie okresu gwarancyjnego.

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.





**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9001073422 pl (960218)