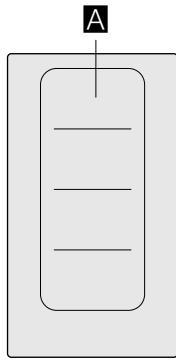




VI 422

CI 422

Płyta grzejna



| | | i_2^* | b^* |
|----------|---|---------|---------|
| A |  | 2.200 W | 3.700 W |
| |  | 3.300 W | 3.700 W |

*  IEC 60335-2-6

Spis treści

| | |
|--|-----------|
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem | 4 |
| Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa | 5 |
| Przyczyny uszkodzeń | 7 |
| Zestawienie | 7 |
| Ochrona środowiska | 8 |
| Rady dotyczące oszczędzania energii | 8 |
| Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego | 8 |
| Gotowanie za pomocą indukcji | 9 |
| Zalety gotowania za pomocą indukcji | 9 |
| Naczynia | 9 |
| Informacje na temat urządzenia | 11 |
| Panel sterowania | 11 |
| Pokręta obsługi | 12 |
| Pola grzewcze | 12 |
| Wskaźnik ciepła resztkowego | 12 |
| Wyposażenie dodatkowe | 12 |
| Obsługa urządzenia | 13 |
| Nastawianie pola grzewczego | 13 |
| Zalecenia dotyczące gotowania | 13 |
| Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola | 15 |
| Rady dotyczące korzystania z naczyń | 15 |
| Jako dwa niezależne pola grzewcze | 15 |
| Jako jedno pole grzewcze | 15 |
| Funkcje timera | 16 |
| Minutnik | 16 |
| Funkcja stopera | 16 |
| Funkcja PowerBoost | 17 |
| Aktywacja | 17 |
| Dezaktywacja | 17 |
| Czujnik smażenia | 17 |
| Korzyści podczas smażenia | 17 |
| Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia | 17 |
| Zakresy temperatury | 18 |
| Tabela | 18 |
| Sposób nastawiania | 20 |

| | |
|---|-----------|
| Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia | 20 |
| Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa | 20 |
| Ustawienia podstawowe | 21 |
| Przejsie do ustawień podstawowych: | 22 |
| Test naczyń | 23 |
| Czyszczenie | 24 |
| Płyta kuchenki | 24 |
| Rama płyty grzewczej | 24 |
| Pokręta obsługi | 24 |
| FAQ | 25 |
| Co robić w razie usterki? | 26 |
| Tryb demo | 27 |
| Serwis | 27 |
| Symbol produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD-Nr.) | 27 |

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: www.gaggenau.com oraz w sklepie internetowym: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ 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.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

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 na płyty grzewcze. Mogą one powodować wypadki, np. w wyniku przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

Używać wyłącznie zatwierdzonych przez nas zabezpieczeń i barierek chroniących dzieci. Nieodpowiednie zabezpieczenia lub bariery chroniące dzieci mogą powodować wypadki.

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 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

W przypadku używania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy 90/385/EWG Rady Unii Europejskiej z dnia 20 czerwca 1990, jak również normy DIN EN 45502-2-1 i normy DIN EN 45502-2-2 oraz zostało wybrane, zaimplantowane i zaprogramowane zgodnie z VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli powyższe warunki zostały spełnione i stosowane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwyty, użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej zgodnie z przeznaczeniem powinno być całkowicie bezpieczne.

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – 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.
- Używanie pokryw na płyty grzewcze jest niedozwolone. Mogą one powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

⚠ Ostrzeżenie – 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 strefy grzejne za pomocą pokręteł. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczynia.

⚠ Ostrzeżenie – 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.

⚠ Ostrzeżenie – Ryzyko usterki!

Płyta grzewcza wyposażona jest od spodu w wentylator. Jeśli pod płytą grzewczą znajduje się szuflada, nie przechowywać w niej małych ani spiczastych przedmiotów, papieru ani ściereczek do naczyń. Mogą one zostać zassane i uszkodzić wentylator lub mieć negatywny wpływ na chłodzenie.

Pomiędzy zawartością szuflady a wentylatorem należy zachować odstęp minimalny 2 cm.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- W przypadku gotowania w kąpieli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpieli 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.

Zestawienie

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

| Uszkodzenia | Przyczyna | Rozwiązanie problemu |
|---------------|---|---|
| Plamy | Potrawy, które wykłapały | Pozostałości potraw, które wykłapały, natychmiast usuwać 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. |
| | Chropowate dna garnków i patelni zarysowują płytę grzewczą. | Sprawdzić naczynia. |
| Przebarwienia | Nieodpowiednie środki czyszczące | Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu. |
| | Ścieranie przez naczynia do gotowania | Garnki i patelnie podnosić przy przestawianiu. |
| Odpryski | Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości | Pozostałości potraw, które wykłapały, natychmiast usuwać za pomocą skrobaczki do szkła. |

Ochrona środowiska

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

Rady dotyczące oszczędzania energii

- Zawsze używać pokrywy 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 pokrywy.
- 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.

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 wykipiły, 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.

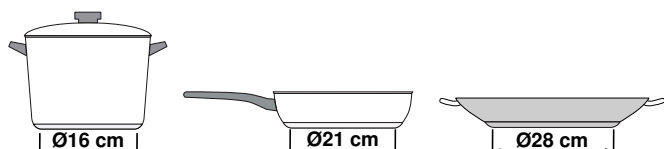
Naczynia

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.

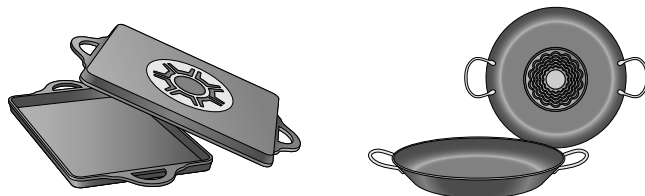


Jeżeli strefa grzewcza Flex jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Szczegółowe informacje na temat ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola".

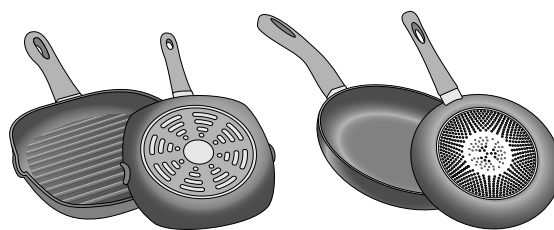


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

- Jeżeli spód naczynia indukcyjnego jest tylko częściowo ferromagnetyczny, nagrzewana będzie wyłącznie powierzchnia o właściwościach ferromagnetycznych. Konsekwencją może być nierównomierne rozpraszanie 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

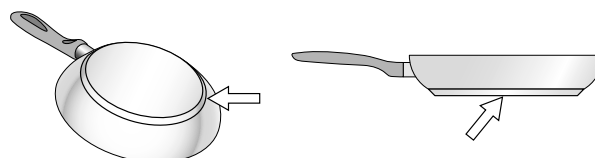
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- 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 rozpraszanie 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 naczyń mają negatywny wpływ na przewodzenie ciepła.



Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeśli w wybranej strefie grzewczej nie zostało postawione naczynie lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału lub posiada niewłaściwą wielkość, wskaźnik pola grzewczego zaczyna migać. Postawić na polu grzewczym odpowiednie naczynie, aby wskaźnik przestał migać. Jeżeli czynność trwa dłużej niż 9 minut, pole grzewcze wyłącza 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

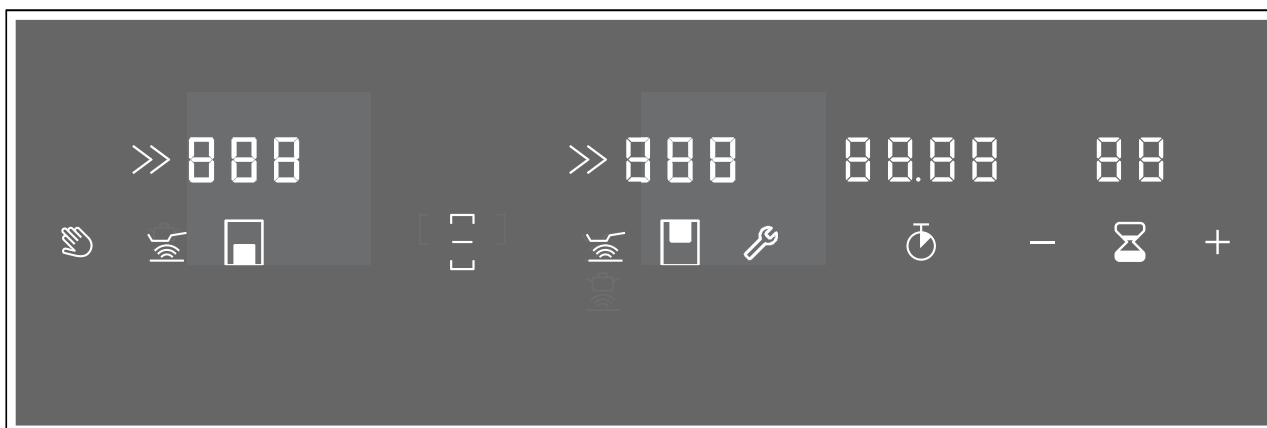
Każde pole grzewcze posiada dolną granicę możliwości rozpoznania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać pola grzewczego, które najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.

Informacje na temat urządzenia

Informacje na temat wielkości i mocy pól grzewczych znajdują się w → *Strona 2*

Wskazówka: : W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice, dotyczące na przykład koloru.

Panel sterowania



Powierzchnie obsługi

| | |
|--------------|--|
| | Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia |
| | Czujnik smażenia |
| | Ustawienia podstawowe |
| - / + | Wybór ustawień |
| | Stoper |
| | Minutnik |

Wskazania

| | |
|---------------------|--|
| 00 | Tryb pracy |
| 1-12 | Stopnie mocy grzania |
| H/h | Ciepło resztkowe |
| 00 | Minutnik |
| 00.00 | Funkcja stopera |
| | Pole grzewcze |
| >> / P | Funkcja PowerBoost |
| | Strefa grzewcza Flex została aktywowana |
| | Strefa grzewcza Flex została dezaktywowana |
| R | Czujnik smażenia |
| - / = / = | Wskaźnik temperatury czujnika smażenia |

Powierzchnie obsługi

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

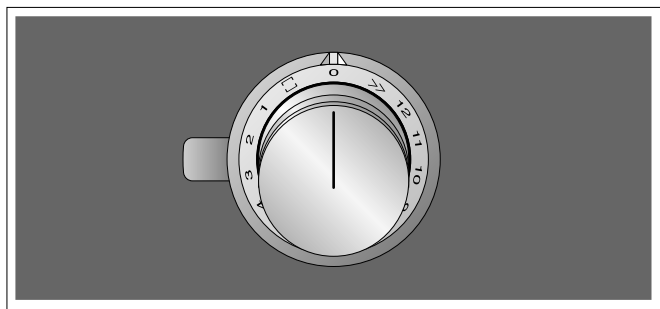
Dotknięcie symbolu powoduje aktywowanie odpowiedniej funkcji. Rozlega się sygnał potwierdzający.

Wskazówki

- W zależności od dostępności zaświecą się odpowiednie symbole powierzchni obsługi. Dostępne powierzchnie obsługi świecą się na biało. Po dokonaniu wyboru funkcji świecą się na pomarańczowo.
- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.

- Nigdy nie stawiać gorących naczyń poza obszarem przedniego pola grzewczego ani na pulpicie obsługi. Układ elektroniczny pulpitu obsługi może się przegrzać.

Pokręta obsługi



Za pomocą pokręteł obsługi można wybrać stopień mocy grzania, funkcję PowerBoost oraz strefę grzewczą Flex.

| | |
|----|---|
| 1 | Najniższy stopień mocy grzania |
| 12 | Najwyższy stopień mocy grzania |
| >> | Funkcja PowerBoost |
| □ | Strefa grzewcza Flex została aktywowana |

Pokręta obsługi są wyposażone w pierścień świetlny, który stanowi wskaźnik optyczny w odniesieniu do każdej funkcji. Pierścień świetlny zmienia kolor, gdy aktywowane są określone funkcje lub procesy.

Pola grzewcze

Pole grzewcze

| | | |
|--------------------------|----------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | Pole jednostrefowe | Używać naczyń odpowiedniej wielkości fowe |
| <input type="checkbox"/> | Strefa grzewcza Flex | Patrz rozdział → "Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola" |

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 lub bezpośrednio po jego zgaśnięciu.

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

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

i miga pierścień świetlny pokręta obsługi.

W przypadku zdjęcia naczynia z pola grzewczego w trakcie procesu gotowania, miga wskaźnik stopnia mocy grzania, a pokręta obsługi świeci się na pomarańczowo.

Obrócić pokręta obsługi na pozycję 0.

Po wyłączeniu pola grzewczego świeci się wskaźnik ciepła resztkowego i miga pierścień świetlny pokręta obsługi. Dopóki pole grzewcze nie ostygnie, wskaźnik ciepła resztkowego świeci się, nawet jeśli płyta grzewcza jest wyłączona.

Wyposażenie dodatkowe

Następujące elementy wyposażenia dodatkowego można zamówić w specjalistycznych punktach sprzedaży:

- VA 420 000 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu
- VA 420 001 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy równej z powierzchnią blatu z pokrywa urządzenia/listwą wyrównującą
- VA 420 010 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie
- VA 420 011 Listwa łącząca do kombinacji z dalszymi urządzeniami Vario serii 400 do zabudowy na blacie z pokrywa urządzenia/listwą wyrównującą
- VA 450 401 Listwa wyrównująca 38 cm

Używać wyłącznie w podany sposób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe użycie akcesoriów.

Obsługa urządzenia

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

Nastawianie pola grzewczego

Za pomocą pokrętła obsługi ustawić żądany stopień mocy grzania.

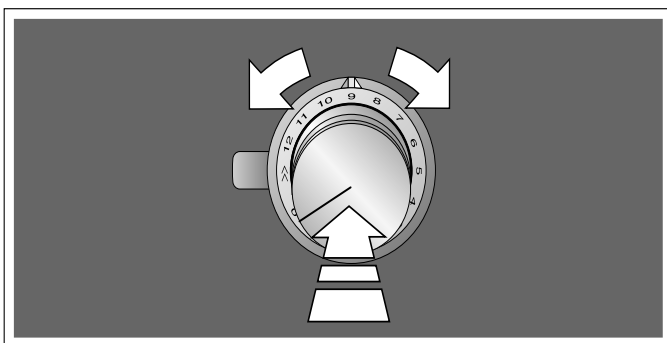
| | |
|-------------------------|--------------------|
| 0 | Pole grzewcze wył. |
| Stopień mocy grzania 1 | Najniższy stopień |
| Stopień mocy grzania 12 | Najwyższy stopień |

Wskazówki

- W celu ochrony delikatnych elementów urządzenia przed przegrzaniem lub przeciążeniem elektrycznym płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć moc.
- Aby zapobiec hałasowi generowanemu przez urządzenie, płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć moc.

Wybór stopnia mocy grzania

Nacisnąć pokrętło obsługi i obrócić je na żądany stopień mocy grzania.



Wybrany stopień mocy grzania świeci się na wskaźniku pola grzewczego. Świeci się pierścień świetlny pokrętła obsługi.

Wyłączanie pola grzewczego

Obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0.

Świeci się wskaźnik ciepła resztkowego i miga pierścień świetlny pokrętła obsługi, dopóki nie ostygnie pole grzewcze.

Wskazówka: Jeżeli na polu grzewczym nie stoi naczynie lub nie zostało ono rozpoznane, miga wybrany stopień mocy grzania, a pierścień świetlny pokrętła obsługi świeci się na pomarańczowo. Po upływie ok. 9 minut pole grzewcze wyłącza się.

Wówczas pierścień świetlny pokrętła obsługi miga. Ponownie obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0, pierścień świetlny przestaje migać.

Zalecenia dotyczące gotowania

Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy grzania 10 - 12.
- Podczas gotowania z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania, gdy zacznie wydobywać się para. Wydobywanie się pary nie ma wpływu na rezultat gotowania.
- 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 rezultat gotowania sprzyjał zdrowiu, należy unikać dymienia oleju.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Należy używać 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 | Metody gotowania | Przykłady |
|-----------------------------|---|--|
| 11 - 12 | Podgotowanie Obsmażanie Podgrzewanie Zagotowanie Blanszowanie | Woda Mięso Tłuszcz/olej, produkty płynne Zupy, sosy Warzywa |
| 7 - 10 | Pieczenie | Mięso, ziemniaki |
| 6 - 8 | Pieczenie | Ryba |
| 8 - 9 | Pieczenie Kontynuowanie gotowania w naczyniu bez przykrycia | Potrawy mączne i/lub jajeczne, np. naleśniki Produkty mączne, płyny |
| 7 - 8 | Zrumienianie Prażenie Wytapianie Zagęszczanie | Mąka, cebula Migdały, bułka tarta Śłonina/boczek Wywary, sosy |
| 6 - 7 | Gotowanie na małym ogniu w naczyniu bez przykrycia | Kluski, knedle, dodatki do zup, mięso na rosół, jajka w koszulkach |
| 5 - 6 | Gotowanie na małym ogniu w naczyniu bez przykrycia | Kiełbasy parzone |
| 6 - 7 | Gotowanie na parze Duszenie Duszenie | Warzywa, ziemniaki, ryba Warzywa, owoce, ryby Zrazy zawijane, pieczenie, warzywa |
| 3 - 4 | Duszenie | Gulasz |
| 4 - 5 | Gotowanie z pokrywką | Zupy, sosy |
| 3 - 4 | Rozmrażanie Pęcznienie Ścinanie | Produkty mrożone Ryż, warzywa strączkowe, warzywa Potrawy z jaj, np. omlet |
| 1 - 2 | Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła | Zupy, warzywa w sosie |
| 1 | Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła Roztapianie | Potrawy jednogarnkowe Masło, czekolada |

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola

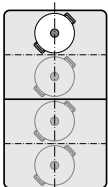
W zależności od potrzeby może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

Składa się z czterech induktorów, które działają niezależnie od siebie. W przypadku włączenia strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowana jest tylko powierzchnia znajdująca się pod naczyniem.

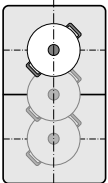
Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

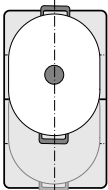
Jako jedno pole grzewcze



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

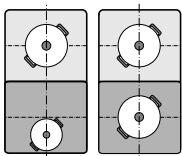


Średnica powyżej 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



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.

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. Jedno z pokręteł obsługi obrócić na pozycję .
- 2 Za pomocą drugiego pokrętła obsługi wybrać stopień mocy grzania. Świeci wskaźnik . Stopień mocy grzania świeci się na wskaźnikach obu pól grzewczych.

Strefa grzewcza Flex została aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania

Zmienić stopień mocy grzania za pomocą pokrętła obsługi, które było poprzednio użyte do wyboru stopnia mocy grzania.


Dodawanie nowego naczynia do gotowania

Postawić nowe naczynie. Pokrętło obsługi, za pomocą którego wybrana została strefa grzewcza Flex, obrócić na pozycję 0, a następnie ponownie na pozycję .

Naczynie zostanie rozpoznane, a wybrany wcześniej stopień mocy grzania nie zmieni się.

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

Pokrętło obsługi, za pomocą którego wybrana została strefa grzewcza Flex, obrócić na pozycję 0. Świeci wskaźnik .

Strefa grzewcza Flex została dezaktywowana. Oba pola działają wtedy jak dwa niezależne pola grzewcze.

Wskazówka: W przypadku wyłączenia, a następnie ponownego włączenia płyty grzewczej strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola będzie przestawiona na działanie jako dwa niezależne pola grzewcze.

Funkcje timera

Płyta grzewcza ma zaprogramowane dwie funkcje timera:

- Minutnik
- Stoper

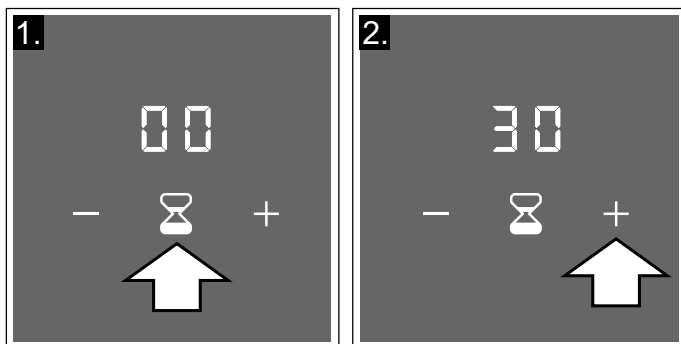
Minutnik

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

- 1 Dotknąć symbolu ⌚, na wskaźniku minutnika świeci się 00 oraz symbole – oraz +.
- 2 W ciągu następnych 10 sekund ustawić za pomocą symboli – i + żądany czas trwania.



Wskazówka: Przytrzymanie naciśniętego symbolu – lub + umożliwia szybsze ustawienie czasu gotowania.

- 3 Ponownie dotknąć symbolu ⌚, aby potwierdzić wybrany czas gotowania. Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Wskazówka: Jeżeli wybrany czas gotowania nie zostanie potwierdzony w ciągu 10 sekund, minutnik włączy się automatycznie.

Zmiana lub kasowanie czasu gotowania

- 1 Dotknąć symbolu ⌚.
- 2 Zmieniść czas gotowania za pomocą symboli – i + lub ustawić na 00.
- 3 Dotknąć symbolu ⌚, aby potwierdzić czas gotowania.

Po upływie czasu gotowania

Rozlega się sygnał. Na wskaźniku minutnika miga 00.

Dotknąć symbolu ⌚, wskaźniki gasną, a sygnał wyłącza się.

Funkcja stopera

Funkcja stopera pokazuje czas upływający od momentu aktywacji.

Działa ona niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

Aktywacja

- 1 Wybrać pole grzewcze. Świeci wskaźnik ⌚.
- 2 Dotknąć symbolu ⌚. Na wskaźniku stopera świeci się 00.00.

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zatrzymanie stopera

Dotknąć symbolu ⌚, stoper zostanie zatrzymany. Nadal świecą się wskaźniki stopera.

Ponownie dotknąć symbolu ⌚, stoper zostanie ponownie uruchomiony.

Dezaktywacja

Przytrzymać przez kilka sekund naciśnięty symbol ⌚. Stoper zostanie zatrzymany i zgasną wskaźniki stopera.

Funkcja została dezaktywowana.

Funkcja PowerBoost

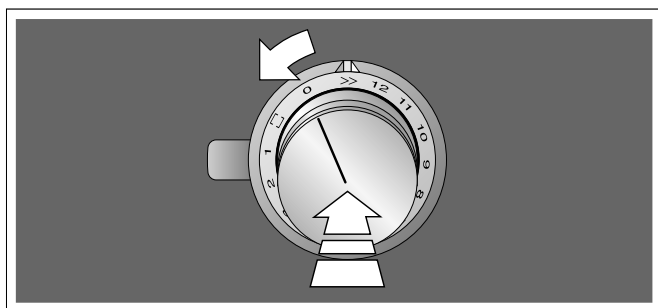
Zastosowanie funkcji PowerBoost umożliwia podgrzanie dużych ilości wody szybciej niż przy użyciu stopnia mocy grzania 12.

Ta funkcja jest dostępna dla danego pola grzewczego, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze. W przeciwnym razie na wskaźniku wybranego pola grzewczego miga P i 12; następnie zostanie automatycznie ustawiony stopień mocy grzania 12, a funkcja nie zostanie aktywowana. Obrócić pokrętkę obsługi na pozycję 0.

Wskazówka: W strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowanie funkcji Powerboost jest możliwe, jeżeli strefa ta jest używana jako jedno pole grzewcze.

Aktywacja

Nacisnąć pokrętkę obsługi i obrócić je na pozycję >>. Świecą się wskaźniki P i >>.



Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

Obrócić pokrętkę obsługi na żądany stopień mocy grzania. Wskaźniki P i >> gasną, a wybrany stopień mocy grzania świeci się.

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: W pewnych warunkach funkcja PowerBoost może wyłączyć się automatycznie, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.

W takim przypadku automatycznie ustawiany jest stopień mocy grzania 12. Obrócić pokrętkę obsługi na pozycję 0 lub na żądany stopień mocy grzania.

Czujnik smażenia

Ta funkcja umożliwia smażenie z zachowaniem odpowiedniej temperatury patelni.

Korzyści podczas smażenia

- Pole grzewcze nagrzewa się tylko, gdy jest to konieczne do utrzymania temperatury. Umożliwia to oszczędzanie energii i zapobiega przegrzaniu oleju lub innego tłuszczu.
- Funkcja pieczenia informuje, w którym momencie pusta patelnia osiągnęła temperaturę optymalną do wiania oleju, a następnie do włożenia składników potrawy.

Wskazówki

- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. Można zastosować osłonę przed rozpryskiwaniem się tłuszczu.
- Do smażenia używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, oliwy z oliwek extra 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 smażenia nie zostanie prawidłowo aktywowany.

Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia

W sprzedaży dostępne są patelnie optymalnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia. Można na nabyć jako opcjonalne wyposażenie dodatkowe w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny.

- GP900001 Patelnia o średnicy 15 cm.
- GP900002 Patelnia o średnicy 19 cm.
- GP900003 Patelnia o średnicy 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 patelni.
- Upewnić się, że średnica spodu patelni odpowiada wielkości pola grzewczego. Patelnię stawiać na środku pola grzewczego.

- W przypadku strefy grzewczej Flex może się zdarzyć, że czujnik smażenia może nie zostać aktywowany w przypadku nieodpowiedniej wielkości lub niewłaściwej pozycji patelni. Patrz rozdział → "Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola"
- Inne rodzaje patelni mogą ulec przegrzaniu. Temperatura może być niższa lub wyższa od wybranego poziomu temperatury. Najpierw należy wypróbować najniższy poziom temperatury i w razie potrzeby zmienić na wyższy.

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 średnio niski | Smażenie ryb i grubych kawałków mięsa, np. kotletów mielonych i kielbasek. |
| 4 średnio wysoki | Smażenie steków średnio lub dobrze wypieczonych, panierowanych produktów mrożonych, cienkiego mięsa, jak sznycle, mięsa w potrawce i warzyw. |
| 5 wysoki | Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków. |

Tabela

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

Ustawiony poziom temperatury może ulec zmianie w zależności od używanej patelni.

Podgrzać pustą patelnię, po sygnale dodać olej i potrawę.

| | Poziom temperatury | Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min) |
|---|--------------------|---|
| Mięso | | |
| Sznicel, naturalny lub panierowany | 4 | 6 - 10 |
| Filet | 4 | 6 - 10 |
| Kotlety* | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu, sznicel po wiedeńsku* | 4 | 10 - 15 |
| Stek, krwisty (grubość 3 cm) | 5 | 6 - 8 |
| Stek, średnio lub dobrze wypieczony (grubość 3 cm) | 4 | 8 - 12 |
| Pierś kurczaka (grubość 2 cm)* | 3 | 10 - 20 |
| Kielbaski, parzone lub surowe* | 3 | 8 - 20 |
| Hamburgery, klopsiki z mięsa mielonego, klopsiki faszerowane* | 3 | 6 - 30 |
| Ragout, gyros | 4 | 7 - 12 |
| Mięso mielone | 4 | 6 - 10 |
| Boczek | 2 | 5 - 8 |
| Ryba | | |
| Ryba, smażona, w całości, np. pstrąg | 3 | 10 - 20 |
| Filet rybny, naturalny lub panierowany | 3 - 4 | 10 - 20 |
| Krewetki, kraby | 4 | 4 - 8 |

* Wielokrotnie obracać.

** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

| | Poziom temperatury | Łączny czas smażenia liczony od sygnału (min) |
|--|--------------------|---|
| Potrawy z jaj | | |
| Naleśniki** | 5 | 1,5 - 2,5 |
| Omlet** | 2 | 3 - 6 |
| Jajka sadzone | 2 - 4 | 2 - 6 |
| Jajecznicza | 2 | 4 - 9 |
| Cesarski omlet | 3 | 10 - 15 |
| Francuskie tosty** | 3 | 4 - 8 |
| Ziemniaki | | |
| Ziemniaki smażone (z ziemniaków w mundurkach) | 5 | 6 - 12 |
| Frytki (z surowych ziemniaków) | 4 | 15 - 25 |
| Placki ziemniaczane** | 5 | 2,5 - 3,5 |
| Szwajcarskie rösti | 2 | 50 - 55 |
| Ziemniaki glazurowane | 3 | 15 - 20 |
| Warzywa | | |
| Czosnek, cebula | 1 - 2 | 2 - 10 |
| Cukinia, bakłażan | 3 | 4 - 12 |
| Papryka, zielone szparagi | 3 | 4 - 15 |
| Duszone na oleju warzywa, np. cukinia, zielona papryka | 1 | 10 - 20 |
| Grzyby | 4 | 10 - 15 |
| Warzywa glazurowane | 3 | 6 - 10 |
| Zrumieniona cebula | 3 | 5 - 10 |
| Produkty mrożone | | |
| Sznycel | 4 | 15 - 20 |
| Cordon bleu* | 4 | 10 - 30 |
| Pierś kurczaka* | 4 | 10 - 30 |
| Chicken nuggets | 4 | 10 - 15 |
| Gyros, kebab | 4 | 10 - 15 |
| Filet rybny, naturalny lub panierowany | 3 | 10 - 20 |
| Paluszki rybne | 4 | 8 - 12 |
| Frytki | 5 | 4 - 6 |
| Potrawy z patelni, np. warzywa na patelnię z kurczakiem | 3 | 6 - 10 |
| Sajgonki | 4 | 10 - 30 |
| Camembert/ser | 3 | 10 - 15 |
| Sosy | | |
| Sos pomidorowy z warzywami | 1 | 25 - 35 |
| Sos beszamelowy | 1 | 10 - 20 |
| Sos serowy, np. sos gorgonzola | 1 | 10 - 20 |
| Sosy zagęszczane, np. sos pomidorowy, sos boloński | 1 | 25 - 35 |
| Słodkie sosy, np. sos pomarańczowy | 1 | 15 - 25 |
| Inne | | |
| Camembert/ser | 3 | 7 - 10 |
| Wstępnie ugotowane produkty suche po dodaniu wody, np. makaron | 1 | 5 - 10 |
| Grzanki | 3 | 6 - 10 |
| Migdały/orzechy włoskie/orzeszki piniowe | 4 | 3 - 15 |

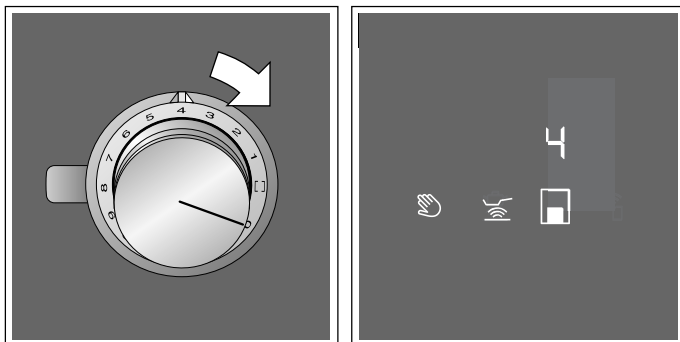
* Wielokrotnie obracać.


** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

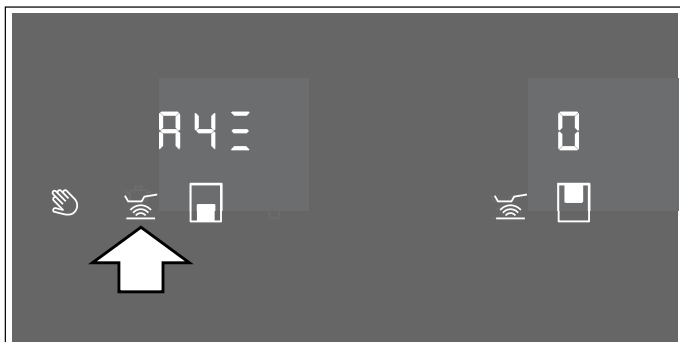
Sposób nastawiania

Wybrać z tabeli odpowiedni poziom temperatury.
Ustawić puste naczynie na strefie grzewczej.




- 1 Za pomocą pokrętki obsługi wybrać żądany poziom temperatury. W przypadku tej funkcji dostępne są poziomy temperatury od 1 do 5, patrz tabela poziomów temperatury.



- 2 Dotknąć symbolu , świeci się na pomarańczowo. Świeci się wskaźnik **A** i wybrany poziom temperatury.



Funkcja została aktywowana.

Wskaźnik temperatury ,  lub  oraz wybrany poziom temperatury świecą tak długo, dopóki nie zostanie osiągnięta temperatura smażenia. Następnie słychać sygnał i gaśnie wskaźnik temperatury.

- 3 Gdy temperatura smażenia zostanie osiągnięta, wlać na patelnię olej, a następnie włożyć potrawę.

Wskazówki


- W przypadku wyboru poziomu temperatury powyżej 5, stopień mocy automatycznie ustawi się na 5. Wówczas należy obrócić pokrętkę obsługi na pozycję 5.
- Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.


Wyłączanie czujnika smażenia

Pokrętkę obsługi, za pomocą którego wybrana została temperatura, obrócić na pozycję 0. Pole grzewcze wyłącza się i pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego.

Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia

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

Włączanie: Dotknąć symbolu . Rozlega się sygnał. Migają wskaźniki aktywnych funkcji. Pulpit obsługi zostanie zablokowany na 10 minut. Powierzchnię pulpitu obsługi można teraz wyczyścić bez ryzyka zmiany ustawień.

Włączanie: W ciągu najbliższych 10 minut ponownie dotknąć symbolu .

Jeśli w ciągu tych 10 minut funkcja nie zostanie dezaktywowana, płyta grzewcza wyłączy się.

Wskazówki

- Funkcja blokady nie ma wpływu na pokrętkę obsługi. Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć.
- Przy włączonej blokadzie zasilanie elektryczne płyty grzewczej jest przerwane. Pola grzewcze mogą być nadal gorące.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Dla bezpieczeństwa użytkownika urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. W zależności od wybranego stopnia mocy grzania pole grzewcze przestaje grzać, jeżeli po upływie określonego czasu nie zostanie wykonana żadna czynność.

| Stopień mocy grzania | Dezaktywacja po upływie |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1 | 10 godzin |
| 2 do 4 | 5 godzin |
| 5 do 7 | 4 godzin |
| 8 | 3 godzin |
| 9 do 10 | 2 godzin |
| 11 do 12 | 1 godziny |
| Poziom temperatury czujnika smażenia | Dezaktywacja po upływie |
| 1 do 5 | 3 godzin |

Sygnał akustyczny informuje o upływie ustawionego czasu. Pierścień świetlny aktywowanego pokrętki obsługi miga. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się **FB**.

Obrócić pokrętkę obsługi na pozycję 0. Urządzenie można ponownie włączyć w zwykły sposób.

Ustawienia podstawowe



Urządzenie ma wprowadzonych wiele ustawień podstawowych. Ustawienia podstawowe można w każdej chwili dostosować do indywidualnych wymagań.

| Wskaźnik | Funkcja |
|------------|---|
| | Sygnaly dźwiękowe |
| | <i>00</i> Wszystkie sygnaly dźwiękowe aktywowane.* |
| <i>c 1</i> | <i>0FF</i> Aktywowany tylko sygnał błędu. |
| | Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej (W) |
| | <i>0FF</i> Dezaktywowane.* |
| | <i>1000</i> Najniższy stopień |
| | <i>1500</i> |
| | <i>2000</i> |
| | ... |
| <i>c 2</i> | <i>9500</i> Najwyższy stopień mocy płyty grzewczej |
| | Sprawdzanie naczyń do gotowania rezultatów gotowania |
| | <i>0</i> Nieodpowiednie |
| | <i>1</i> Nieoptymalne |
| <i>c 3</i> | <i>2</i> Odpowiednie |
| | Przywracanie ustawień standardowych |
| | <i>0FF</i> Ustawienia indywidualne.* |
| <i>c 4</i> | <i>00</i> Przywrócenie ustawień fabrycznych. |


* Ustawienia fabryczne

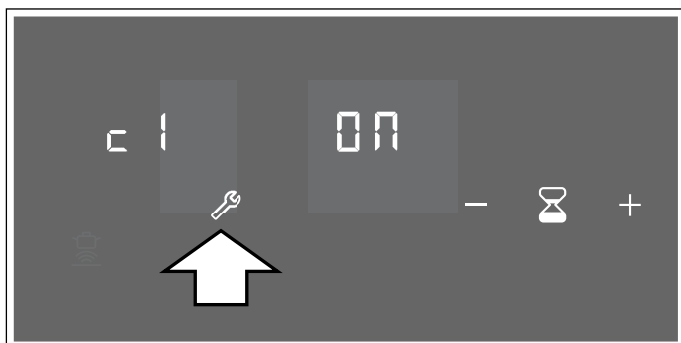
Przejsć do ustawień podstawowych:


Płyta grzewcza musi być wyłączona.

- 1 Nacisnąć pokrętkę obsługi i obrócić je w lewo na pozycję >>.
- 2 Obrócić pokrętkę obsługi w prawo na pozycję 1.
- 3 Obrócić pokrętkę obsługi w lewo na pozycję 0.
Świeci się symbol . Pierścień świetlny pokrętki obsługi świeci się na żółto.
- 4 Dotknąć symbolu .
Na wskaźnikach wyświetlane są informacje o produkcie.


| Informacje o produkcie | Wskaźnik |
|------------------------------------|----------|
| Indeks działu obsługi klienta (KI) | 01 |
| Numer fabryczny | Fd |
| Numer fabryczny 1 | 95. |
| Numer fabryczny 2 | 05 |

- 5 Ponowne dotknięcie symbolu  powoduje wywołanie ustawień podstawowych.
Na wskaźnikach świecą się **c 1** i **00** jako ustawienie wstępne.



- 6 Kilkakrotnie dotknąć symbolu , aż wyświetlona zostanie żądana funkcja.
- 7 Następnie za pomocą symboli **+** i **-** wybrać żądane ustawienie.




- 8 Dotykać symbolu  przez co najmniej 4 sekundy.

Ustawienia zostały zapisane.

Menu Opuszczanie ustawień podstawowych

- 1 Obrócić pokrętkę obsługi w lewo na pozycję >>.
- 2 Obrócić pokrętkę obsługi w prawo na pozycję 1.
- 3 Obrócić pokrętkę obsługi w lewo na pozycję 0.

Gaśnie symbol  oraz pierścień świetlny pokrętki obsługi.

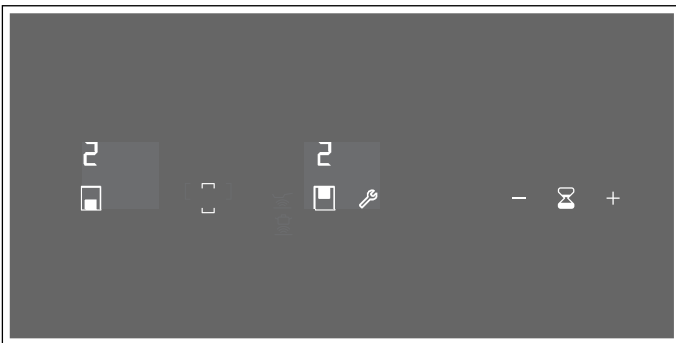
Test naczyń

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




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

- 1 Garnek o temperaturze pokojowej z ok. 200 ml wody ustawić na środku pola grzewczego, którego średnica najbardziej odpowiada średnicy spodu garnka.
- 2 Przejść do ustawień podstawowych i wybrać ustawienie **c 3**. Świeci wskaźnik **OFF**.
- 3 Dotknąć symbolu **+** lub **-**. Świeci się wskazanie **00**. Rozlega się sygnał i świecą się wskaźniki pól grzewczych.
Funkcja została aktywowana.

Świeci się wskazanie **FUN**. Po kilku sekundach na wskaźnikach pól grzewczych pojawia się rezultat 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.

Aby ponownie aktywować funkcję, wybrać symbol **+** lub **-**.

Wskazówki

- Wok i wyposażenie dodatkowe Wok nie nadają się do stosowania w połączeniu z tą funkcją.
- Strefa grzewcza Flex jest ustawiona jako jedno pole grzewcze, należy sprawdzić tylko naczynie do gotowania.
- 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 i sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → "Gotowanie za pomocą indukcji" i → "Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola".

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 reszkowego.

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.

Pokrętła obsługi

Używać wyłącznie ciepłej wody z detergentem. Nie używać środków do szorowania ani żrących środków czyszczących. Nie używać skrobaczki do szkła, pokrętło obsługi może ulec wówczas uszkodzeniu.

Cytryna i ocet nie nadają się do czyszczenia pokrętła obsługi. Mogą powstać matowe plamy.

FAQ

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. 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.

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 sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → *"Gotowanie za pomocą indukcji"* i → *"Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola"*.

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 sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → *"Gotowanie za pomocą indukcji"* i → *"Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola"*.

Czyszczenie

W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

Optymalne rezultaty można uzyskać dzięki stosowaniu specjalnych środków czyszczących do ceramiki szklanej. Nie używać żrących środków czyszczących, środków do szorowania, środków czyszczących do zmywarek (koncentraty) ani szorstkich gąbek.

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

Co robić w razie usterki?

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

| Wskaźnik | Możliwa przyczyna | Sposób usunięcia |
|--|---|---|
| Brak | Przerwa w zasilaniu. Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Usterka układu elektronicznego. | 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 serwisem technicznym. |
| Rozbrzmiewa sygnał | Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. | Wyrzucić do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot. |
| Pole grzewcze zostało wyłączone. Miga pierścień świetlny pokrętła obsługi. | Pokrętło obsługi nie było przez dłuższy czas obracane. Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Urządzenie jest zbyt gorące. | Obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0. Ponownie włączyć pole grzewcze. Uwzględnić komunikat o błędzie na pulpicie obsługi. |
| Miga wskaźnik pola grzewczego. | Naczynie do gotowania nie zostało rozpoznane. Upewnić się, że naczynie jest przystosowane do gotowania za pomocą indukcji. | Upewnić się, że średnica spodu naczynia odpowiada wielkości pola grzewczego. Obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0. Ponownie włączyć pole grzewcze. |
| F2 | Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone. | Zdjąć z pola grzewczego przybory kuchenne. Wskaźnik błędu gaśnie, gdy pole grzewcze ostygnie w wystarczającym stopniu. Obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0. Następnie ustawić pole grzewcze w zwykły sposób. |
| F4 | Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone. | |
| F5 + stopień mocy grzania i sygnał | W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego. | Usunąć naczynie. Wskaźnik usterki gaśnie krótko potem. Można kontynuować gotowanie. |
| F5 i sygnał | W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. | Usunąć naczynie. Odczekać kilka sekund. Gdy wskaźnik usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie. |
| F1/F6 | Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego. | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze. |
| F8 | Pole grzewcze było użytkowane bez przerwy przez dłuższy czas. | Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział → "Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa" |
| E9000 E90 10 | Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy. | Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej. |
| U400 | Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona | Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń. |
| Nie stawiać gorących naczyń na pulpicie obsługi. | | |

Wskazówki

- 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 serwisem technicznym i podać dokładny kod usterki.
- W przypadku wystąpienia błędu, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.

Tryb demo

Jeżeli pojawiają się wskazania **dE ON**, aktywowany jest tryb demo. Urządzenie nie grzeje. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć urządzenie. Następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w poniższy sposób:

- 1 Obrócić pokrętkę obsługi w lewo na pozycję **>>**.
- 2 To samo pokrętkę obsługi obrócić w prawo na pozycję 1.
- 3 To samo pokrętkę obsługi obrócić w lewo na pozycję 0. Pierścień świetlny pokrętki obsługi świeci się na żółto.
- 4 To samo pokrętkę obsługi obrócić w prawo na pozycję 1. Świeci się wskazanie **ON**, a pierścień świetlny jest zielony. Odczekać 5 sekund. Świeci się wskazanie **OFF**, a pierścień świetlny zmienia kolor na żółty.

Tryb demo został dezaktywowany.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD-Nr.)

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia.

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na spodzie płyty grzewczej.

Symbol produktu (E-Nr.) można odczytać również na płycie grzewczej z ceramiki szklanej. Wykaz punktów serwisowych (KI) oraz numer fabryczny (FD-Nr.) można sprawdzić, wchodząc w ustawienia podstawowe. Informacje na ten temat są podane w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".

Należy pamiętać, że wezwanie pracownika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

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

9001287946 (980903)
pl

GAGGENAU

