

# CX480

Pełnowierzchniowa płyta indukcyjna

---

## Spis treści

---

<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>3</b>
Przyczyny uszkodzeń	4
<b>Ochrona środowiska</b>	<b>5</b>
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	5
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	5
<b>Gotowanie za pomocą indukcji</b>	<b>6</b>
Korzyści	6
Naczynie do gotowania	6
<b>Opis urządzenia</b>	<b>7</b>
Płyta grzewcza	7
Wyświetlacz dotykowy	7
Wskaźniki pól grzewczych	7
funkcja scroll	8
Wskaźnik ciepła resztkowego	8
<b>Ustawienie pola grzejnego</b>	<b>8</b>
Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	8
Tryb uśpienia	8
Ustawianie pola grzewczego	8
Tabela ustawień	9
<b>Funkcja booster</b>	<b>11</b>
Ograniczenia korzystania z funkcji booster	11
Włączanie i wyłączanie funkcji booster	11
<b>Timer</b>	<b>11</b>
Ustawianie czasu trwania	11
Po upływie czasu trwania	12
<b>Wyłącznik bezpieczeństwa</b>	<b>12</b>
<b>Przekazywanie ustawień</b>	<b>12</b>
Pamięć krótkoterminowa	12
Funkcja przekazywania	13
<b>Godzina</b>	<b>13</b>
Ustawianie godziny	13
<b>Blokada wyświetlacza ułatwiająca czyszczenie</b>	<b>13</b>
<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b>	<b>14</b>
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi	14
<b>Minutnik</b>	<b>14</b>
Ustawianie czasu trwania	14
Po upływie czasu trwania	14

<b>Menu opcji</b>	<b>15</b>
Zmiana ustawień	16
Kalibracja wyświetlacza dotykowego	16
Ustawianie jasności	16
<b>Czyszczenie i konserwacja</b>	<b>17</b>
Ceramika szklana	17
Rama płyty grzejnej	17
<b>Usuwanie usterek</b>	<b>17</b>
Wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o ustercie	17
Porady	18
Tryb demo	19
Przycisk informacji	19
Normalne odgłosy działania płyty grzewczej	19
<b>Serwis</b>	<b>20</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)

## **⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

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.

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.

## **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 naczynia.

## 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.

## Niebezpieczeństwa związane z polem elektromagnetycznym!

To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa oraz zgodności elektromagnetycznej. Niemniej jednak, osoby, które mają wszczepiony rozrusznik lub pompy insulinowe, powinny unikać zbliżania się do urządzenia w celu jego użytkowania. Nie można zagwarantować, że 100% tych urządzeń dostępnych na rynku jest zgodnych z obowiązującą normą zgodności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią zakłócenia, które spowodują nieprawidłowe działanie urządzenia. Jest również możliwe, że osoby posiadające inne typy urządzeń jak np. słuchawki, mogą odczuć pewien dyskomfort.

## 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 obrażeń!!

- W przypadku gotowania w kąpielii wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczyń w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpielii 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 umieszczaj pustych naczyń w strefach grzejnych. Może to spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie umieszczaj 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.

## Ogólny widok

W poniższej tabeli przedstawione są najczęstsze uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Sposób usunięcia usterki
Plamy	Rozlane potrawy	Usunąć natychmiast rozlane potrawy za pomocą skrobaka do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać środków czyszczących odpowiednich do płyty kuchenki.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie używać płyty kuchenki jako tacy lub powierzchni do pracy.
	Szorstkie dna naczyń zarysowują płytę kuchenki	Sprawdzić naczynia.
Odbarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać środków czyszczących odpowiednich do płyty kuchenki.
	Tarcie naczyń	Przy przemieszczaniu garnków i patelni należy je podnosić.
Odpryski	Cukier, substancje z wysoką zawartością cukru	Usunąć natychmiast rozlane potrawy za pomocą skrobaka do szkła.

## Ochrona środowiska

### 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 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) 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 zużyтым 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.

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Należy używać garnków i patelni z płaskim dnem. Wypaczone dno zwiększa zużycie energii.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody. Wpływa to na zmniejszenie zużycia energii. Warzywa zachowują witaminy i substancje mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy.

---

## Gotowanie za pomocą indukcji

---

### Korzyści

Podczas gotowania za pomocą indukcji ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie garnka. Przynosi to wymierne korzyści:

- **Oszczędność czasu podczas gotowania i smażenia.** Ciepło jest przekazywane bezpośrednio do naczynia.
- **Oszczędność energii.**
- **Łatwe czyszczenie i konserwacja.** Potrawy, które wykipiwały, nie przypalają się tak szybko.
- **Kontrolowany dopływ ciepła i bezpieczeństwo.** Indukcja wytwarza ciepło lub przerywa jego dopływ natychmiast po przekazaniu impulsu do układu sterującego. Grzanie zostanie przerwane w momencie zdjęcia naczynia z pola grzewczego, nawet jeśli pole grzewcze będzie nadal włączone.

### Naczynie do gotowania

#### Odpowiednie naczynie do gotowania

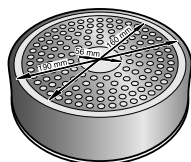
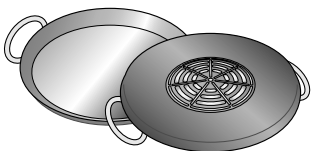
Używać wyłącznie naczyń o właściwościach ferromagnetycznych z emaliowanej stali, żeliwa lub specjalnych naczyń ze stali nierdzewnej.

#### Inne naczynia dostosowane do podgrzewania indukcyjnego

Istnieje inny rodzaj naczyń do podgrzewania indukcyjnego, których podstawa nie w całości jest ferromagnetyczna.



W przypadku stosowania dużych naczyń z dnem ferromagnetycznym o mniejszej średnicy, nagrzewa się wyłącznie część ferromagnetyczna, co powoduje, że nie można uzyskać równomiernego rozprowadzenia ciepła w naczyniu.



Elementy aluminiowe umieszczone w podstawie naczyń zmniejszają obszar ferromagnetyczny, w związku z tym dostarczona ilość ciepła może być mniejsza lub mogą wystąpić problemy z wykryciem naczynia, a nawet może zdarzyć się, że naczynie nie zostanie wykryte.

---

### Niewłaściwe naczynie do gotowania

Nie używać naczyń do gotowania ze standardowej stali nierdzewnej, szkła, ceramiki, miedzi lub aluminium.

### Sprawdzanie naczyń

Naczynie jest odpowiednie, jeśli dno garnka lub patelni przyciąga magnes. Producenci garnków podają na ogół, czy dane naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.

### Dno naczynia

Właściwości dna naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Materiał dna naczynia powinien równomiernie rozprowadzać ciepło. Polecane jest np. wielowarstwowe dno ze stali nierdzewnej.

### Puste naczynia do gotowania z cienkim dnem

#### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń do gotowania z cienkim dnem. Puste naczynie może nagrzać się na tyle szybko, że wyłącznik bezpieczeństwa nie zostanie aktywowany w odpowiednim momencie i wytworzy się bardzo wysoka temperatura. Dno naczynia może się stopić i uszkodzić ceramikę szklaną płyty grzewczej. Nie dotykać gorącego naczynia i wyłączyć pole grzewcze. Jeśli płyta grzewcza nie będzie działała po ostygnięciu pola grzewczego, należy skontaktować się z serwisem.

### Rozpoznawanie naczyń

Płyta grzewcza automatycznie rozpoznaje wielkość i kształt używanego naczynia do gotowania. Odpowiednie są naczynia o średnicy od 90 do 340 mm.

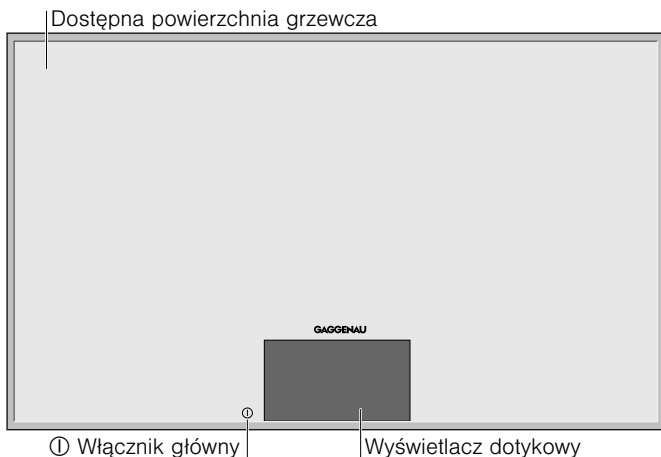
**Wskazówka:** Wskazania pól grzewczych mogą odbiegać od rzeczywistej wielkości i kształtu naczynia do gotowania. Jest to normalne zjawisko, które nie wpływa na działanie płyty grzewczej.

## Opis urządzenia

### Płyta grzewcza

Płyta grzewcza jest wyposażona w technologię indukcji pełnowierzchniowej. Naczynie do gotowania można postawić w dowolnym miejscu dostępnej powierzchni grzewczej. Pozycja, wielkość i kształt używanego naczynia do gotowania są automatycznie rozpoznawane.

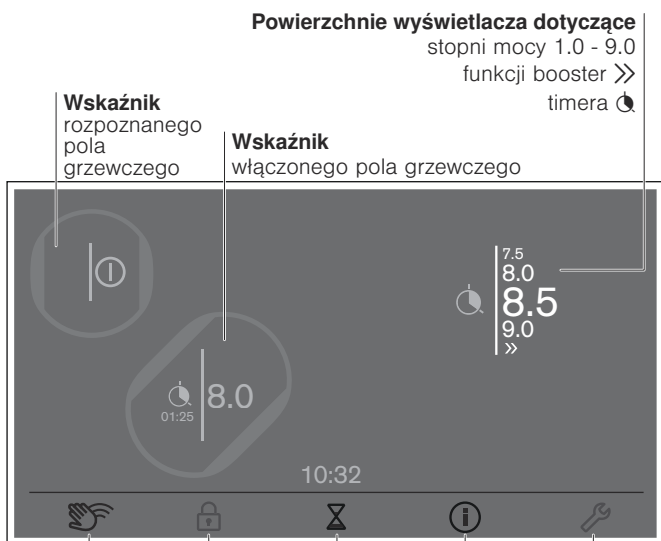
**Wskazówka:** Po każdej stronie płyty grzewczej mogą być włączone jednocześnie tylko 2 pola grzewcze.



### Wyświetlacz dotykowy

Wyświetlacz dotykowy zapewnia łatwą obsługę przez dotyk palców. Aktywować żadaną funkcję przez krótkie naciśnięcie odpowiednich powierzchni wyświetlacza lub obszarów wewnątrz wyświetlacza.

**Wskazówka:** Odpowiednia funkcja zostanie aktywowana dopiero w momencie zwolnienia palca.



**Powierzchnie wyświetlacza dotykające**

- 👉 blokady wyświetlacza do czyszczenia
- 🔒 zabezpieczenia przed dziećmi
- ⌚ minutnika
- ① informacji
- 🔧 menu opcji

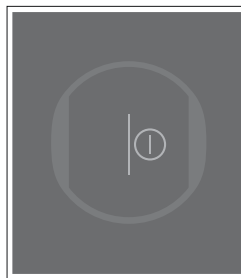
### Uwaga!

Nigdy nie stawiać gorącego naczynia do gotowania w obszarze wyświetlacza dotykowego. Elektronika może ulec przegrzaniu.

**Wskazówka:** Wyświetlacz powinien być zawsze suchy. Wilgoć wpływa niekorzystnie na jego funkcjonowanie.

### Wskaźniki pól grzewczych

#### Rozpoznane pole grzewcze



Rozpoznane zostało wskazane pole grzewcze. Aby wybrać pole grzewcze, dotknąć symbol ①.

#### Wybrane pole grzewcze



Wskazane pole grzewcze zostało wybrane. Można ustawić stopień mocy.

#### Włączone pole grzewcze



Wskazane pole grzewcze zostało włączone. Na wskaźniku świeci się ustawiony stopień mocy.

#### Inne wskazania



Nie można wprowadzić ustawień wyświetlanego pola grzewczego.

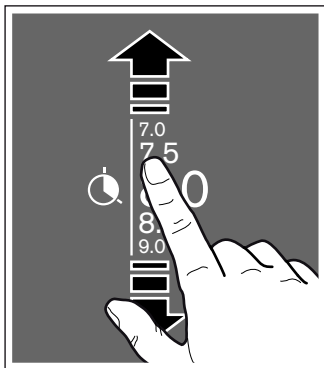
#### Możliwe przyczyny:

- Po każdej stronie płyty grzewczej mogą być włączone jednocześnie tylko 2 pola grzewcze.
- Naczynie może być nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.



## funkcja scroll

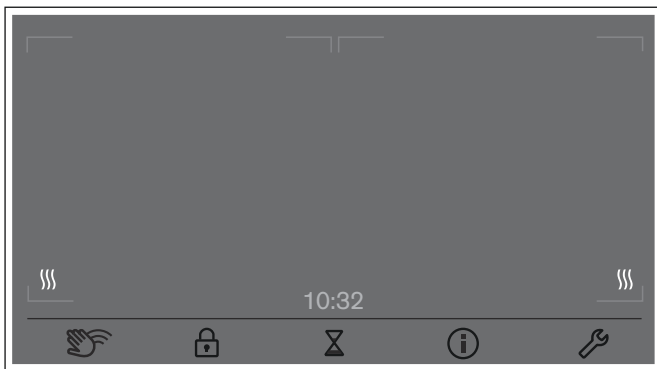
Za pomocą funkcji scroll można zmienić różne wartości nastawcze, takie jak stopień mocy, czas trwania i czas gotowania, jak również inne wartości w menu opcji.

Najpierw wybrać wartość, która została ustawiona. Dotknąć powierzchnię wyświetlacza i przesunąć palcem w górę lub w dół.



## Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzewcza wyposażona jest we wskaźnik ciepła resztkowego  dla każdej strony płyty, który informuje o wciąż gorących polach grzewczych. Nie dotykać pól grzewczych ani strony płyty grzewczej, w przypadku których włączył się ten wskaźnik. Nawet jeśli płyta grzewcza jest już wyłączona,  świeci się, dopóki pola grzewcze są gorące.





## Ustawienie pola grzejnego

W rozdziale tym jest mowa o ustawieniu pól grzejnych. W tabeli ustawień podane są poziomy mocy oraz czasy gotowania dla różnych potraw.

## Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączenie i wyłączenie płyty grzewczej odbywa się za pomocą włącznika głównego.

**Włączanie:** Dotknąć symbol . Wskaźnik nad włącznikiem głównym świeci się. Po upływie krótkiego czasu płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

**Wyłączanie:** Dotknąć symbol . Wskaźnik na wyświetlaczu gaśnie. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone. Tryb uśpienia jest aktywowany. Patrz rozdział Tryb uśpienia.

Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzewcze ostygną.

**Wskazówka:** Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzewcze są wyłączone przez ponad 60 sekund, a na wyświetlaczu dotykowym nie wprowadzono żadnych ustawień.

## Tryb uśpienia

Tryb uśpienia jest aktywowany na ustawiony czas trwania po wyłączeniu płyty grzewczej. Miga lampka nad włącznikiem głównym. Dopiero po upływie czasu trwania urządzenie całkowicie wyłącza się. W trybie uśpienia można ponownie włączyć urządzenie za pomocą włącznika głównego. Urządzenie jest od razu gotowe do pracy.

**Wskazówka:** Sposób zmiany czasu trwania trybu uśpienia został opisany w rozdziale Menu opcji.

## Ustawianie pola grzewczego

Funkcja scroll służy do ustawiania żądanego stopnia mocy.

---

Stopień mocy 1.0 = najniższa moc

---

Stopień mocy 9.0 = najwyższa moc

---

Każdy stopień mocy posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony jako x.5.

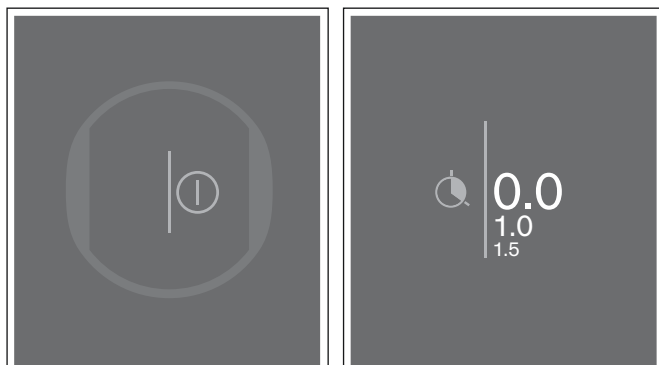
**Wskazówka:** Sposób dezaktywacji stopni pośrednich jest opisany w rozdziale Menu opcji.



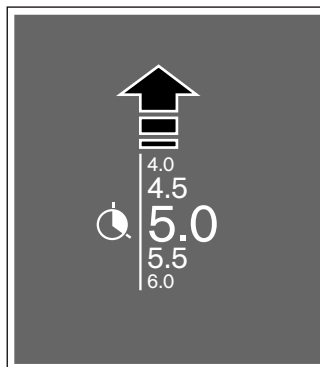
## Ustawianie stopnia mocy

Płyta grzewcza musi być włączona.

- 1 Postawić naczynie do gotowania na powierzchni grzewczej.
- 2 Na wyświetlaczu dotknąć symbol ① pola grzewczego. Na wskaźniku świeci się 0.0.



- 3 W ciągu następnych 4 sekund przesuwać palcami w górę i ustawić żądany stopień mocy.



## Wyłączanie pola grzewczego

Przesuwać palcami w dół, aż pojawi się 0.0. Pole grzewcze wyłącza się i po upływie ok. 4 sekund pojawia się jako rozpoznane pole grzewcze.

## Tabela ustawień

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów. Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

**Wskazówka:** W przypadku przyrządzania potraw jednogarnkowych lub płynnych potraw, takich jak zupy, sosy lub napoje, może niezamierzenie dojść do ich

zbyt szybkiego podgrzania, w wyniku czego potrawy mogą kipieć lub przyskać. Z tego powodu zaleca się powolne podgrzewanie przy użyciu odpowiedniego stopnia mocy, ciągle mieszając.

	Stopień mocy
<b>Roztapianie</b>	
Czekolada, kuwertura, masło, miód	1.0
Żelatyna	1.0 - 2.0
<b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła potraw</b>	
Potrava jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	1.0 - 2.0
Mleko**	1.5 - 2.5
Kiełbaski podgrzewane w wodzie**	3.0 - 4.0
<b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>	
Szpinak mrożony	2.5 - 3.5
Gulasz mrożony	2.5 - 3.5
<b>Dogotowywanie, gotowanie na wolnym ogniu</b>	
Knedle, kluski	4.5 - 5.5*
Ryba	4.0 - 5.0
Sosy jasne, np. sos beszamelowy	1.0 - 2.0
Sosy ubijane, np. sos bearneski, sos holenderski	3.0 - 4.0
<b>Gotowanie, zastosowanie funkcji pary, duszenie</b>	
Ryż	2.0 - 3.0
Ryż na mleku	2.0 - 3.0
Ziemniaki w mundurkach	4.0 - 5.0
Gotowane ziemniaki	4.0 - 5.0

	<b>Stopień mocy</b>
Potrawy mączne, makaron	6.0 - 7.0*
Potrawy jednogarnkowe, zupy	3.5 - 4.5
Warzywa	2.5 - 3.5
Warzywa mrożone	3.5 - 4.5
Gotowanie w szybkowarze	4.5 - 5.5
<b>Duszenie</b>	
Zrazy zawijane	4.0 - 5.0
Pieczeń duszona	4.0 - 5.0
Gulasz	3.5 - 4.5
<b>Smażenie**</b>	
Sznicel naturalny lub panierowany	6.0 - 7.0
Sznicel mrożony	6.0 - 7.0
Kotlet naturalny lub panierowany	6.0 - 7.0
Stek (3 cm grubości)	7.0 - 8.0
Pierś kurczaka (2 cm grubości)	5.0 - 6.0
Mrożona pierś kurczaka	5.0 - 6.0
Ryba i kotlet rybny, naturalne	5.0 - 6.0
Ryba i kotlet rybny, panierowane	6.0 - 7.0
Ryba i kotlet rybny, mrożone i panierowane, np. paluszki rybne	6.0 - 7.0
Langusty i krewetki	7.0 - 8.0
Potrawy z patelni, mrożone	6.0 - 7.0
Naleśniki	6.0 - 7.0
Omlet	3.5 - 4.5
Jaja sadzone	5.0 - 6.0
<b>Smażenie w głębokim tłuszczu** (porcje po 150 g - 200 g smażyć w 1-2 l oleju)</b>	
Produkty mrożone, np. frytki, nuggetsy	8.0 - 9.0
Krokiety	7.0 - 8.0
Kuleczki z mięsa mielonego	7.0 - 8.0
Mięso, np. kawałki kurczaka	6.0 - 7.0
Ryba panierowana lub w cieście piwnym	6.0 - 7.0
Warzywa, grzyby, panierowane lub w cieście piwnym	6.0 - 7.0
Drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4.0 - 5.0

\* Kontynuowanie gotowania bez pokrywki

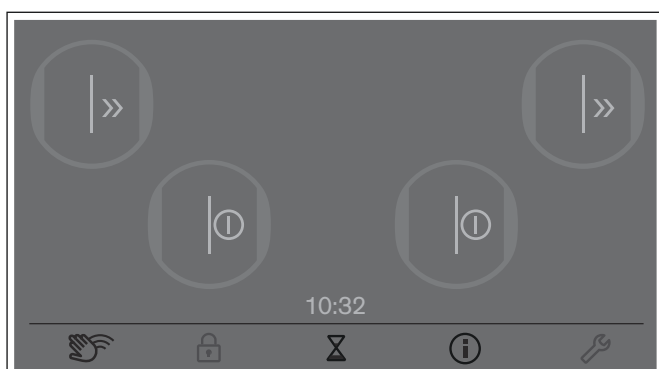
\*\* Bez pokrywki

## Funkcja booster

Dzięki tej funkcji potrawy są podgrzewane jeszcze szybciej niż w przypadku stopnia mocy **9.0**. Funkcja booster zwiększa na krótko maksymalną moc wybranego pola grzewczego.

### Ograniczenia korzystania z funkcji booster

Funkcję booster można aktywować po prawej i lewej stronie płyty grzewczej tylko raz. Jeśli drugie pole grzewcze zostanie włączone lub jest właśnie używane, funkcja booster jest niedostępna lub zostanie dezaktywowana, a pole grzewcze przełączy się ponownie na stopień mocy **9.0**.



### Włączanie i wyłączanie funkcji booster

Pole grzewcze musi być wybrane.

**Włączanie:** Przesuwać palcem w górę, aż ustawiona zostanie funkcja booster. Na wskaźniku pola grzewczego pojawi się **>>>**. Funkcja została aktywowana.

**Wyłączanie:** Przesuwać palcem w dół. Funkcja jest dezaktywowana. W celu całkowitego wyłączenia pola grzewczego należy przesunąć palcem w dół, aż na wskaźniku pojawi się **0.0**.

**Wskazówka:** W niektórych przypadkach funkcja booster wyłącza się automatycznie, aby chronić elektroniczne elementy płyty grzewczej przed przegrzaniem.

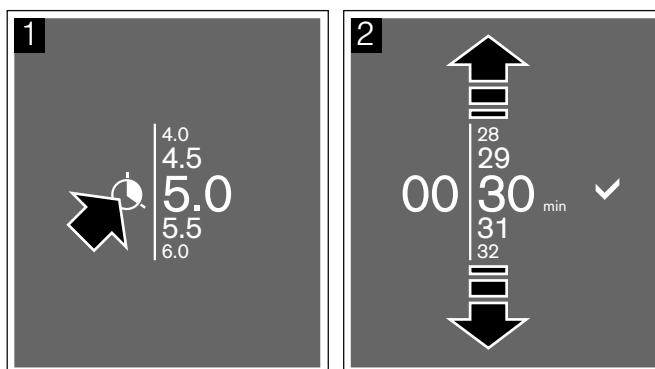
## Timer

Za pomocą timera można automatycznie wyłączyć pole grzewcze po upływie ustawionego czasu trwania.

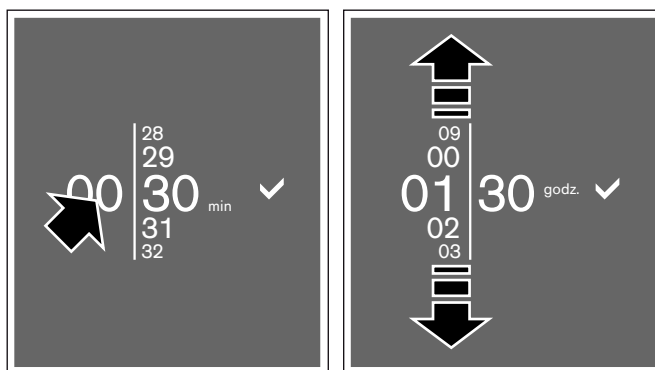
### Ustawianie czasu trwania

Pole grzewcze musi być wybrane, a stopień mocy ustawiony.

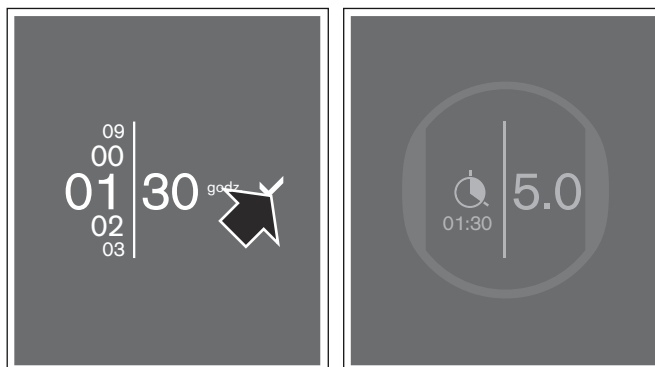
- 1 Dotknąć symbol . Na wskaźniku pola grzewczego świeci się **00|00** h min.
- 2 W ciągu następnych 4 sekund przesunąć palcami w górę lub w dół i ustawić żądany czas trwania w minutach.



- 3 Wybrać liczbę godzin. Przesuwać palcami w górę lub w dół i ustawić żądany czas trwania w godzinach.





- 4 Dotknąć symbol . Ustawiony czas trwania został zapisany. Upływ czasu trwania jest widoczny na wskaźniku.





## Po upływie czasu trwania

Po upływie ustawionego czasu trwania pole grzewcze wyłącza się. Rozlega się sygnał. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się **00.00**<sup>h</sup><sub>min</sub> i stopień mocy **0.0**.

**Wskazówka:** Czas trwania można ustawić do maksymalnie 9 godzin i 59 minut. W zależności od ustawionego stopnia mocy pole grzewcze można wyłączyć również przed upływem czasu trwania. Patrz rozdział Wyłącznik bezpieczeństwa.

**Korekta czasu trwania:** Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbol . Ponownie ustawić czas trwania. W celu zapisania czasu trwania dotknąć symbol .


**Kasowanie czasu trwania:** Wybrać pole grzewcze i dotknąć symbol . W celu skasowania czasu trwania cofnąć czas trwania na **00|00**<sup>h</sup><sub>min</sub> i dotknąć symbol .

---

## Wyłącznik bezpieczeństwa

---

Jeśli pole grzewcze użytkowane jest przez dłuższy czas i ustawienia nie zostaną zmienione, wówczas aktywowany zostanie wyłącznik bezpieczeństwa.

Pole grzewcze wyłącza się. Na wskaźniku pojawia się komunikat "Zbyt długo użytkowane pole grzewcze". Dotknąć symbol . Wskaźnik gaśnie. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Moment aktywowania wyłącznika bezpieczeństwa, zależy od ustawionego stopnia mocy. Szczegółowe informacje podane są w rozdziale Usuwanie usterek.

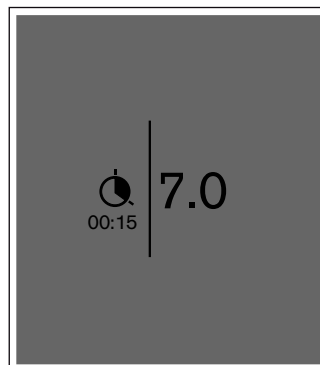
---

## Przekazywanie ustawień

---

### Pamięć krótkoterminowa

W momencie podniesienia lub przesunięcia naczynia, wszystkie ustawienia pola grzewczego zostaną zapisane przez krótki czas (10-90 sekund). Pole grzewcze nie grzeje.



**Wskazówka:** W trakcie czasu trwania pamięci krótkoterminowej można zmienić ustawienia pola grzewczego (wyjątek: funkcja booster i timer).

W trakcie czasu trwania pamięci krótkoterminowej odstawić naczynie do gotowania w to samo miejsce. Ustawienia zostaną automatycznie przekazane. Pole grzewcze grzeje.

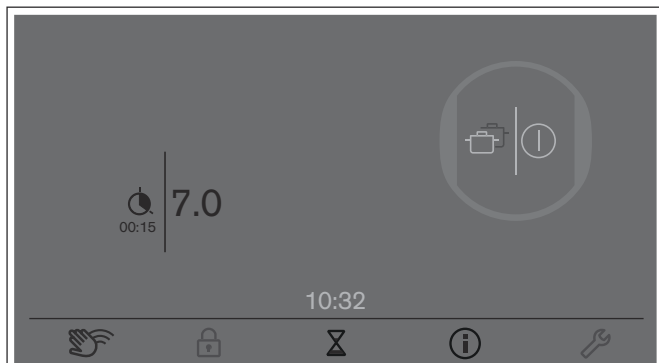
#### Wskazówki

- Jeśli dana pozycja znacząco odbiega od pierwotnej pozycji, skorzystać z funkcji przekazywania.
- Sposób zmiany czasu trwania pamięci krótkoterminowej został opisany w rozdziale Menu opcji.

## Funkcja przekazywania

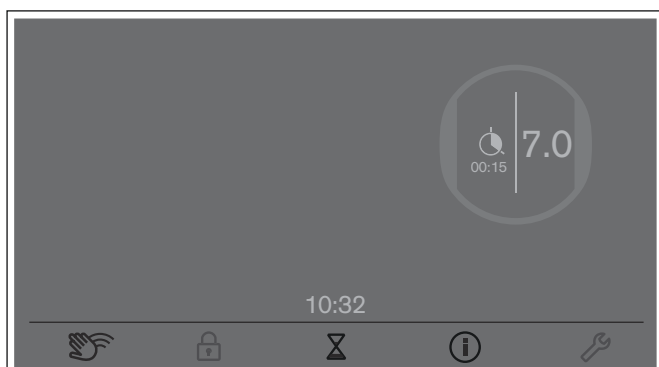
Funkcja ta umożliwia przekazanie ustawień jednego pola grzewczego do innego pola grzewczego.

- 1 W trakcie czasu trwania pamięci krótkoterminowej postawić naczynie do gotowania w innym miejscu powierzchni grzewczej. Rozpoznane zostanie nowe pole grzewcze.

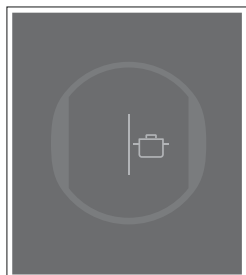


**Wskazówka:** Funkcja przekazywania stanie się niedostępna, jeśli w międzyczasie:

- wprowadzone zostanie ustawienie (wyjątek: ustawienia dotyczące pola grzewczego z pamięcią krótkoterminową)
  - naczynie do gotowania zostanie ponownie przesunięte
- 2 Dotknąć symbol . Ustawienia zostały przekazane.



**Wskazówka:**



Jeśli symbol ten pojawi się na wskaźniku pola grzewczego, całkowite przekazanie ustawień było niemożliwe. Podnieść naczynie do gotowania lub przesunąć je na powierzchnię grzewczą. Ponownie wprowadzić ustawienia pola grzewczego.

## Godzina

### Ustawianie godziny

Płyta grzewcza musi być włączona.

- 1 Dotknąć symbol . Wyświetlone zostanie menu opcji.
- 2 Dotknąć powierzchnię wyświetlacza "Zegar". Na wskaźniku pojawia się format godziny oraz ustawiona godzina.
- 3 Wybrać format godziny i ustawić godzinę za pomocą funkcji scroll.
- 4 Dotknąć symbol na dole po prawej stronie. Godzina została ustawiona.

### Blokada wyświetlacza ułatwiająca czyszczenie

Podczas wycierania wyświetlacza przy włączonej płycie grzewczej może dojść do zmiany ustawień. Aby tego uniknąć, płyta grzewcza jest wyposażona w blokadę wyświetlacza.

**Włączanie:** Dotknąć symbol . Rozlega się sygnał. Wyświetlacz jest zablokowany przez 20 sekund. Na wskaźniku widoczny jest pozostały czas trwania. Można wytrzeć wyświetlacz bez zmiany ustawień.

**Wyłączanie:** W celu wcześniejszego wyłączenia blokady wyświetlacza, dotknąć symbol , a następnie powierzchnię wyświetlacza "wyłączenie".

**Wskazówka:** Włącznik główny nie jest objęty funkcją blokady wyświetlacza. Płytę grzewczą można wyłączyć w każdej chwili.


## Zabezpieczenie przed dziećmi


Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec wprowadzaniu ustawień płyty grzewczej przez dzieci.

**Wskazówka:** Jeśli pole grzewcze jest włączone, nie można aktywować zabezpieczenia przed dziećmi.

### Włączanie i wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być włączona.

**Włączanie:** Dotknąć symbol . Płyta grzewcza jest zablokowana.

**Wyłączenie:** Dotknąć symbol , a następnie powierzchnię wyświetlacza "wyłączenie". Blokada została wyłączona.


**Wskazówka:** Zabezpieczenie przed dziećmi umożliwia wprowadzenie różnych ustawień (automatycznie, ręcznie, wyłączone). Sposób zmiany ustawień został opisany w rozdziale Menu opcji.

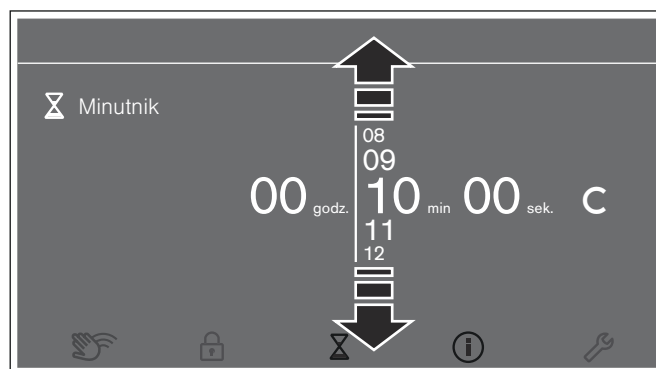
## Minutnik


Minutnik umożliwia ustawienie czasu trwania do maksymalnie 9 godzin, 59 minut i 59 sekund. Minutnik działa niezależnie od płyty grzewczej.

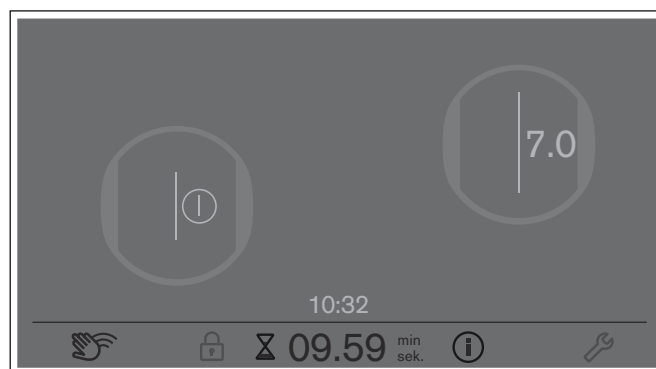
Minutnik nie służy do automatycznego wyłączenia pola grzewczego.

### Ustawianie czasu trwania

- 1 Dotknąć symbol . Na wskaźniku ukazuje się **0 godz. | 00 min 00 sek.**
- 2 W ciągu następnych 10 sekund przesuwać palcami w górę lub w dół i ustawić żądany czas trwania w minutach.






- 3 Wybrać liczbę godzin i sekund. Przesuwać palcami w górę lub w dół i ustawić żądany czas trwania.
- 4 Dotknąć symbol . Upływ czasu trwania jest widoczny na wskaźniku.



### Po upływie czasu trwania

Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Na wskaźniku pojawia się **00.00** <sup>min</sup>/<sub>sek.</sub> Dotknąć wskaźnik. Minutnik jest wyłączony.

**Korekta czasu trwania:** Dotknąć symbol  i ponownie ustawić czas trwania. Dotknąć symbol , aby zapisać ustawiony czas trwania.

**Kasowanie czasu trwania:** Dotknąć symbol , a następnie symbol **C**.

## Menu opcji

Urządzenie ma zaprogramowane różne ustawienia wstępne. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.


**Wskazówka:** Jeśli pole grzewcze jest włączone, menu opcji jest niedostępne.

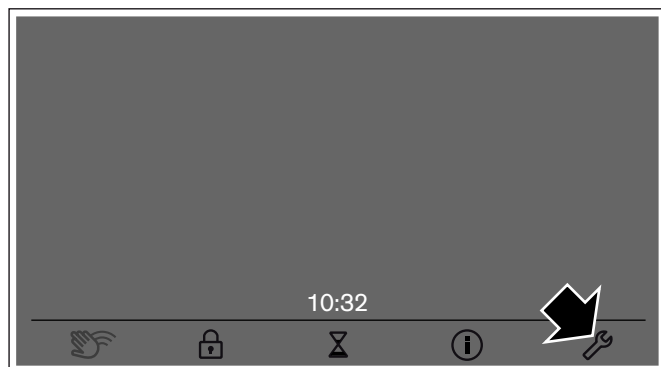
Ustawienie	Opis / Opcje
Wyświetlacz dotykowy	Możliwa jest zmiana jasności i skalibrowanie wyświetlacza. Kalibracja optymalizuje zdolność reakcji wyświetlacza na dotyk palców. <ul style="list-style-type: none"><li>● Jasność (średnia*)</li><li>● Kalibracja</li></ul>
Godzina	Możliwe jest ustawienie czasu zegarowego i wybór formatu godziny. <ul style="list-style-type: none"><li>● Format 12-godzinny</li><li>● Format 24-godzinny*</li><li>● Godzina</li></ul>
Sygnał	Dźwięki sygnału urządzenia można włączać lub wyłączać. <ul style="list-style-type: none"><li>● Dźwięki sygnału wł.*</li><li>● Tylko sygnał błędnej obsługi wł.</li><li>● Dźwięki sygnału wył.</li></ul>
Tryb uśpienia	Można ustawić czas trwania trybu uśpienia. Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie całkowicie wyłącza się. W trybie uśpienia urządzenie jest od razu gotowe do pracy. 0,5-72 godzin (1 godzina*)
Zarządzanie energią	Można ograniczyć moc całkowitą płyty grzewczej i dostosować ją do parametrów lokalnego przyłączenia do sieci. W tym celu należy skontaktować się z monterem. 600-7200 wat (7200 wat*)
Stopnie mocy	Można wybrać 9 lub 17 stopni mocy. W przypadku wyboru 17 stopni mocy można dodatkowo wybrać stopnie pośrednie, które umożliwiają precyzyjne ustawianie. <ul style="list-style-type: none"><li>● 17 stopni mocy*</li><li>● 9 stopni mocy</li></ul>
Zabezpieczenie przed dziećmi	Płytę grzewczą można zablokować i uniemożliwić jej ustawianie przez dzieci. <ul style="list-style-type: none"><li>● Ręcznie* - zabezpieczenie przed dziećmi musi być zawsze włączone i wyłączane ręcznie.</li><li>● Automatycznie - zabezpieczenie przed dziećmi jest zawsze aktywowane automatycznie w momencie wyłączenia płyty grzewczej.</li><li>● Wyłączone - zabezpieczenie przed dziećmi jest niedostępne.</li></ul>
Pamięć krótkoterminowa	Można ustawić czas trwania pamięci krótkoterminowej. Przy podniesieniu lub przesunięciu naczynia, ustawienia pola grzewczego będą zapisane przez zaprogramowany czas trwania. 10-90 sekund (30 sekund*)
Język	Można wybrać 1 z 15 języków (angielski*).
Tryb demo	Możliwe jest korzystanie z urządzenia do celów prezentacji bez funkcji grzania. Ustawić tryb demo w ciągu pierwszych 3 minut po włączeniu. <ul style="list-style-type: none"><li>● wył.*</li><li>● wł.</li></ul>
Ustawienie wstępne	Możliwe jest przywrócenie wszystkich ustawień do stanu fabrycznego.



\* Ustawienie wstępne

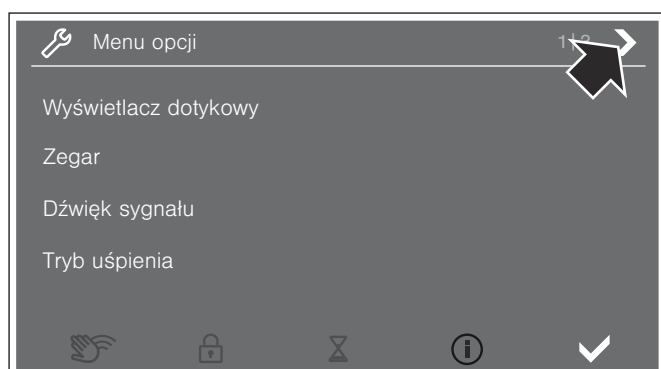
## Zmiana ustawień

Płyta grzewcza musi być włączona.

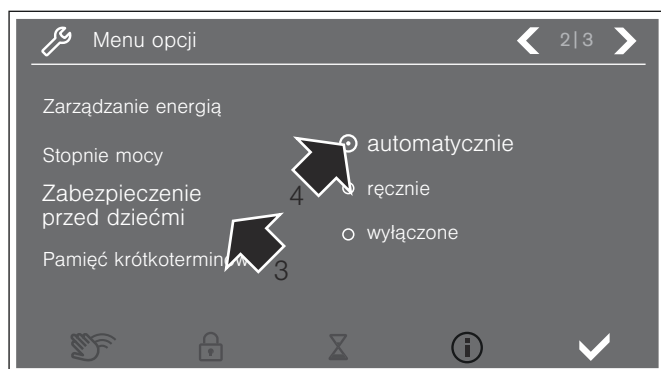
- 1 Dotknąć symbol . Wyświetlone zostanie menu opcji.



- 2 W celu przeglądania dotykać symbole  lub .



- 3 Dotknąć powierzchnię wyświetlacza odpowiadającą żadanemu ustawieniu.
- 4 Ustawić żadaną wartość lub opcję.




- 5 Dotknąć symbol . Ustawienie zostało zapisane.

## Kalibracja wyświetlacza dotykowego

Ta funkcja umożliwia dostosowanie dokładności nacisku palca podczas wprowadzania ustawień na wyświetlaczu.


**Wskazówka:** Wyświetlacz dotykowy jest skalibrowany fabrycznie. Ponowna kalibracja może być jednak konieczna, aby poprawić dokładność wprowadzania ustawień na wyświetlaczu dotykowym.

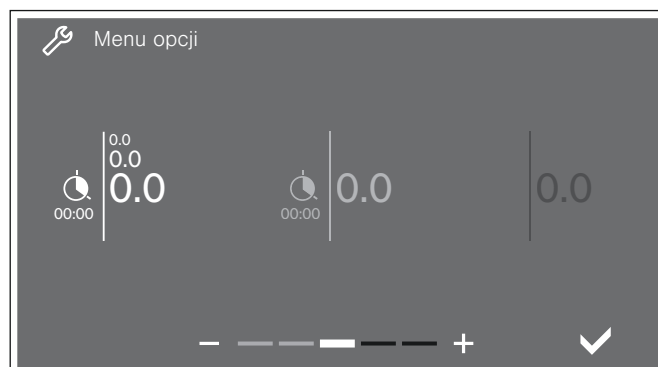
- 1 Dotknąć symbol . Wyświetlone zostanie menu opcji.
- 2 Dotknąć powierzchnię wyświetlacza "**Wyświetlacz dotykowy**". Na wskaźniku pojawiają się ustawienia jasności i kalibracji.
- 3 Dotknąć powierzchnię wyświetlacza "**Kalibracja**".
- 4 Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.



Wyświetlacz dotykowy został skalibrowany.

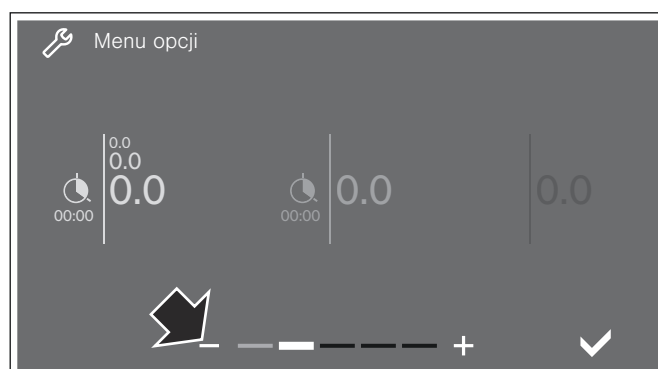
## Ustawianie jasności

Ta opcja umożliwia zmianę jasności wyświetlacza dotykowego.

- 1 Dotknąć symbol . Wyświetlone zostanie menu opcji.
- 2 Dotknąć powierzchnię wyświetlacza "**Wyświetlacz dotykowy**". Na wskaźniku pojawiają się ustawienia jasności i kalibracji.
- 3 Dotknąć powierzchnię wyświetlacza "**Jasność**". Pojawi się wskaźnik umożliwiający ustawienie jasności wyświetlacza dotykowego.



- 4 Dotknąć symbol  lub  i ustawić żadaną jasność.



- 5 Dotknąć symbol . Ustawienie zostało zapisane.



## Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzewczej. Odpowiednie środki czyszczące można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

### Ceramika szklana

Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu pozostałości po gotowaniu nie przywierają zbyt mocno.

Płytę grzewczą czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

Należy używać wyłącznie środka czyszczącego przeznaczonego do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Nigdy nie używać:

- nierozcieńczonego płynu do mycia naczyń
- środków przeznaczonych do stosowania w zmywarce
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

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

Odpowiednią skrobaczkę do szkła można nabyć również w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

### Rama płyty grzejnej

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

- Używać wyłącznie ciepłej wody z płynem do mycia naczyń.
- Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

## Usuwanie usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy wziąć pod uwagę następujące wskazówki i porady.

### Wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o usterce

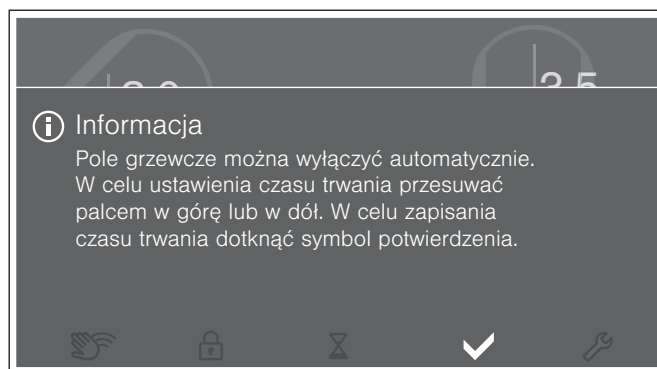
W przypadku pojawienia się problemu, na wyświetlaczu automatycznie pojawią się wskazówki, ostrzeżenia i komunikaty o usterce.

#### Wskazówki

Wskazówki zostaną wyświetlone, jeśli płyta grzewcza wymaga zmiany aktualnej sytuacji. Wskazówki może wywołać również sam użytkownik. Patrz rozdział Przycisk informacji.



W celu zamknięcia wskazówek dotknąć powierzchnię wyświetlacza ✓.



**Wskazówka:** Wskazówki są wyświetlane w formie niebieskiej linii.

## Ostrzeżenia

Ostrzeżenia są wyświetlane w przypadku wystąpienia wewnętrznych usterek urządzenia, które ograniczają możliwość użytkowania płyty grzewczej. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu i dotknąć powierzchnię wyświetlacza ✓, aby wyłączyć ostrzeżenie.



## Wskazówki

- Ostrzeżenia są wyświetlane w formie czerwonej linii.
- W przypadku niektórych ostrzeżeń wyświetlany jest kod usterki (przykład: [C3])

W przypadku kontaktowania się z serwisem należy podać również wyświetlony kod usterki.

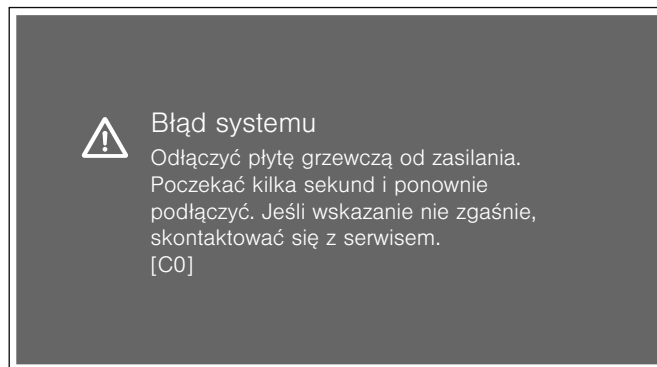
## Porady

Problem	Pomoc
Wielkość lub kształt naczynia do gotowania nie jest prawidłowo wyświetlana na wyświetlaczu dotykowym.	Różnice dotyczące identyfikacji naczyń na wyświetlaczu są normalnym zjawiskiem i nie zakłócają działania płyty grzewczej (zwłaszcza małe naczynie do gotowania może być zidentyfikowane jako okrągłe pole grzewcze). Możliwe jest, że dwa przylegające do siebie pola grzewcze zostaną zidentyfikowane jako jedno. Ponownie rozmieścić naczynia. Nigdy nie ustawiać naczyń do gotowania poza dostępną powierzchnią grzewczą.
Nie można zwiększyć stopnia mocy pola grzewczego.	Ograniczona została moc całkowita płyty grzewczej. Dostosować moc całkowitą za pomocą funkcji "Zarządzanie energią" w menu opcji. Bardzo duże naczynie do gotowania może mieć wpływ na maksymalny stopień mocy innych pól grzewczych po tej samej stronie płyty grzewczej. Ponownie rozmieścić naczynia.
Funkcja booster została dezaktywowana lub nie może być aktywowana.	Funkcję booster można aktywować po prawej i lewej stronie płyty grzewczej tylko raz. Jeśli drugie pole grzewcze zostanie włączone lub jest właśnie używane, funkcja booster jest niedostępna lub zostanie dezaktywowana, a pole grzewcze przełączy się ponownie na stopień mocy 9.0. Ograniczona została moc całkowita płyty grzewczej. Dostosować moc całkowitą za pomocą funkcji "Zarządzanie energią" w menu opcji.
Rozlega się sygnał, gdy na wyświetlaczu dotykowym znajduje się jakiś przedmiot.	Usunąć przedmiot i zatwierdzić wskazówkę na wskaźniku. Można ponownie wprowadzić ustawienia płyty grzewczej.

## Komunikaty o usterce

Komunikaty o usterce są wyświetlane w przypadku wystąpienia wewnętrznych usterek urządzenia lub zakłóceń działania, które uniemożliwiają dalsze użytkowanie płyty grzewczej.

Odłączyć urządzenie od zasilania. Poczekać kilka sekund i ponownie podłączyć. Jeśli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem.



**Wskazówka:** W przypadku niektórych komunikatów o usterce wyświetlany jest kod usterki (przykład: [C0])

W przypadku kontaktowania się z serwisem należy podać również wyświetlony kod usterki.

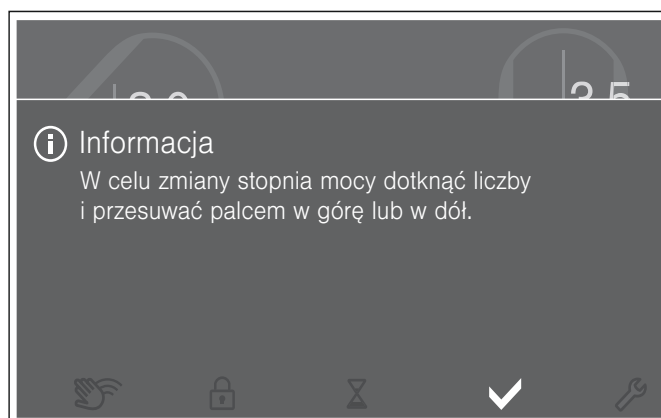
Problem	Pomoc
Naczynie do gotowania nie jest rozpoznawane.	Naczynie jest nieodpowiedniej wielkości. Odpowiednie są naczynia o średnicy od 90 do 340 mm. Pod naczyniem może znajdować się woda lub inny płyn. Dopilnować, aby dno naczynia było suche. Naczynie może być nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie.	Jeśli na płycie grzewczej nie jest używane żadne pole grzewcze i przez dłuższy czas nie dokonywano zmian wprowadzonych ustawień, płyta grzewcza wyłącza się automatycznie.
Nie można wprowadzić ustawień pola grzewczego.	Po każdej stronie płyty grzewczej mogą być włączone jednocześnie tylko 2 pola grzewcze. Naczynie do gotowania na środku płyty grzewczej zajmuje po każdej stronie płyty po jednym polu grzewczym. Po każdej stronie płyty grzewczej można wprowadzić tylko ustawienia pozostałego pola grzewczego. Naczynie może być nieodpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej.
Ustawienia pola grzewczego nie są zapisywane w przypadku przesunięcia naczynia do gotowania.	Przesuwać naczynie wolniej po płycie grzewczej lub skorzystać z funkcji przekazywania.
Płyta grzewcza reaguje w dziwny sposób lub jej prawidłowa obsługa staje się niemożliwa.	Odłączyć urządzenie od zasilania. Poczekać kilka sekund i ponownie podłączyć.

## Tryb demo

Jeśli na wskaźniku pojawi się symbol ✖, tryb demo jest aktywowany. Urządzenie nie grzeje. Odłączyć urządzenie od zasilania. Poczekać kilka sekund i ponownie podłączyć. W ciągu następnych 3 minut wyłączyć tryb demo w menu opcji.

## Przycisk informacji

Przycisk informacji umożliwia uzyskanie istotnych dla aktualnie używanej funkcji informacji dodatkowych. W celu wywołania informacji dotknąć powierzchnię wyświetlacza ⓘ. Pojawi się wskazówka. W celu wyłączenia informacji dotknąć powierzchnię wyświetlacza ✓.



## Normalne odgłosy działania płyty grzewczej

Technologia indukcji polega na wytwarzaniu pól elektromagnetycznych. Dzięki temu ciepło powstaje bezpośrednio w dnie naczynia. Garnki i patelnie mogą być przyczyną różnych odgłosów lub wibracji, w zależności od technologii produkcji. Odgłosy te są opisywane w następujący sposób:

### Głębokie szumy (jak odgłos transformatora)

Ten odgłos powstaje podczas gotowania z użyciem wysokiego stopnia mocy. Jest związany z ilością energii, jaką płyta grzewcza dostarcza do naczynia do gotowania. Odgłos zanika lub cichnie w przypadku zmniejszenia stopnia mocy.

### Ciche gwizdanie

Ten odgłos powstaje, jeśli naczynie do gotowania jest puste. Odgłos zanika, jeśli do naczynia zostanie wlana woda lub włożona potrawa.

### Potrząskiwanie

Odgłos występuje w przypadku naczyń zbudowanych z różnych materiałów ułożonych jeden na drugim. Powstaje w wyniku wibrowania powierzchni stykania się różnych materiałów. Odgłos jest generowany przez naczynie do gotowania i może mieć różne natężenie w zależności od ilości i sposobu przyrządzania potraw.

## Głośne gwizdanie

Ten odgłos występuje w przypadku naczyń zbudowanych z różnych materiałów ułożonych jeden na drugim, jeśli dodatkowo ustawiony jest najwyższy stopień mocy, a do gotowania używane są jednocześnie dwa pola grzewcze. Odgłos zanika lub cichnie w przypadku zmniejszenia stopnia mocy.

## Odgłosy wentylatora

W celu zapewnienia prawidłowego działania układu elektronicznego konieczna jest regulacja temperatury płyty grzewczej. Płyta grzewcza jest w związku z tym wyposażona w wentylator, który uruchamia się, aby obniżyć i wyregulować temperaturę układu elektronicznego. Wentylator może działać również po wyłączeniu urządzenia, jeśli temperatura zmierzona po wyłączeniu płyty grzewczej jest nadal zbyt wysoka.

Opisane odgłosy są normalnymi zjawiskami w technologii indukcji i nie należy ich traktować w kategorii usterek.

---

## 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  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000751826 pl (9+%)