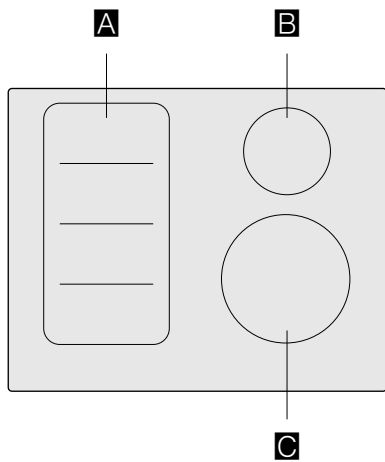


# CI 262

Płyta grzejna



|          |                                                                                   | $g^*$   | $b^*$   |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| <b>A</b> |  | 2.200 W | 3.700 W |
|          |  | 3.300 W | 3.700 W |
| <b>B</b> | Ø 14,5                                                                            | 1.400 W | 2.200 W |
| <b>C</b> | Ø 21                                                                              | 2.200 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

## Spis treści

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b>      | <b>4</b>  |
| <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> | <b>5</b>  |
| <b>Przyczyny uszkodzeń</b>                      | <b>6</b>  |
| Przegląd                                        | 6         |
| <b>Ochrona środowiska</b>                       | <b>7</b>  |
| Rady dotyczące oszczędzania energii             | 7         |
| <b>Gotowanie za pomocą indukcji</b>             | <b>7</b>  |
| Zalety gotowania za pomocą indukcji             | 7         |
| Naczynia                                        | 7         |
| <b>Informacje na temat urządzenia</b>           | <b>9</b>  |
| Panel sterowania                                | 9         |
| Pola grzewcze                                   | 10        |
| Wskaźnik ciepła reszkowego                      | 10        |
| <b>Pole dotykowe z pokrętkiem dotykowym</b>     | <b>11</b> |
| Usuwanie pokrętła dotykowego                    | 11        |
| Przechowywanie pokrętła dotykowego              | 11        |
| <b>Obsługa urządzenia</b>                       | <b>11</b> |
| Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej          | 11        |
| Nastawianie pola grzewczego                     | 11        |
| Zalecenia dotyczące gotowania                   | 12        |
| <b>Funkcja Flex</b>                             | <b>15</b> |
| Rady dotyczące korzystania z naczyń             | 15        |
| Jako dwa niezależne pola grzewcze               | 15        |
| Jako jedno pole grzewcze                        | 15        |
| <b>Funkcja przekazywania</b>                    | <b>16</b> |
| <b>Funkcje timera</b>                           | <b>17</b> |
| Automatyka czasu gotowania                      | 17        |
| Minutnik                                        | 18        |
| Funkcja stopera                                 | 18        |
| <b>Funkcja Booster dla garnków</b>              | <b>19</b> |
| Aktywacja                                       | 19        |
| Dezaktywacja                                    | 19        |
| <b>Funkcja Booster dla patelni</b>              | <b>19</b> |
| Zalecenia dotyczące zastosowania                | 19        |
| Aktywacja                                       | 19        |
| Dezaktywacja                                    | 20        |
| <b>Funkcja utrzymywania ciepła</b>              | <b>20</b> |
| Aktywacja                                       | 20        |
| Dezaktywacja                                    | 20        |

|                                                           |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Funkcja czujnika smażenia</b>                          | <b>21</b> |
| Korzyści podczas smażenia                                 | 21        |
| Odpowiednie naczynia do gotowania                         | 21        |
| Zakresy temperatury                                       | 21        |
| Tabela                                                    | 22        |
| Sposób nastawiania                                        | 24        |
| <b>Funkcja zabezpieczenia dzieci</b>                      | <b>24</b> |
| Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi     | 24        |
| <b>Zabezpieczenie wyświetlacza podczas czyszczenia</b>    | <b>25</b> |
| <b>Automatyczne wyłączenie</b>                            | <b>25</b> |
| <b>Ustawienia podstawowe</b>                              | <b>26</b> |
| Przejdźcie do ustawień podstawowych:                      | 27        |
| <b>Test naczyń</b>                                        | <b>27</b> |
| <b>Czyszczenie</b>                                        | <b>28</b> |
| Płyta kuchenki                                            | 28        |
| Rama płyty grzewczej                                      | 28        |
| Pokrętło dotykowe                                         | 28        |
| <b>Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)</b> | <b>29</b> |
| <b>Usterka – co robić?</b>                                | <b>31</b> |
| <b>Serwis</b>                                             | <b>32</b> |

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

## **⚠ Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

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

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

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

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

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

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

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

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

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

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

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

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

## **⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

### **Niebezpieczeństwo pożaru!**

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

### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

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

W zdejmowanych elementach obsługi jest magnes. Może on mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Osoby z elektronicznymi implantami nie powinny nosić magnetycznych elementów obsługi blisko ciała (np. w kieszeni koszuli lub spodni); odległość do rozrusznika serca musi wynosić co najmniej 10 cm.

### **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 kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczyń w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejmym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

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

## Przegląd

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

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

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

### Rady dotyczące oszczędzania energii

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

### 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 wykipiały, nie przypalają się tak szybko.
- Kontrola temperatury i bezpieczeństwo; płyta grzewcza zwiększa lub zmniejsza dopływ ciepła, zależnie od wykonanej czynności. Indukcyjne pole grzewcze natychmiast przerywa dopływ ciepła, jeżeli naczynie zostało zdjęte z pola grzewczego bez uprzedniego wyłączenia pola.

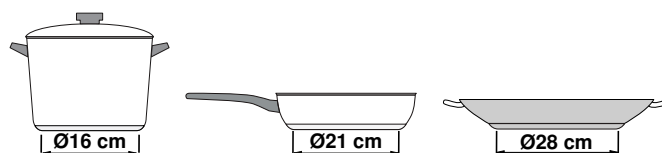
### Naczynia

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

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

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

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

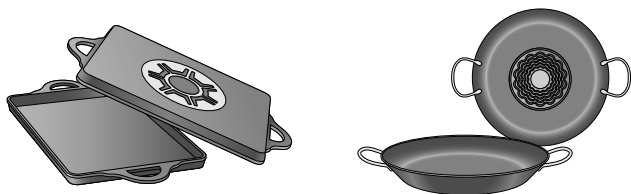


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Szczegółowe informacje na temat ustawiania naczyń można znaleźć tutaj → "Funkcja Flex"

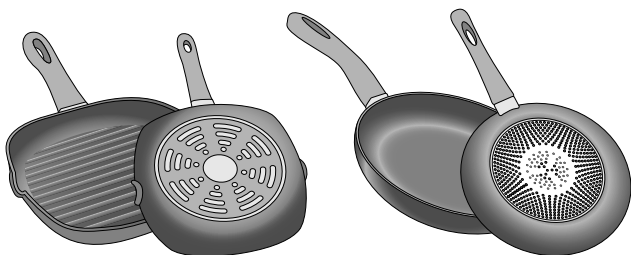


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

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

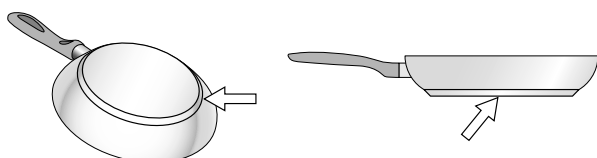
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

- 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 rozprowadzanie ciepła w naczyniu, np. garnków z dnem typu "sandwich" ze stali nierdzewnej, co gwarantuje oszczędność czasu i energii.

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



### Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

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

### Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

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

### System rozpoznawania naczyń

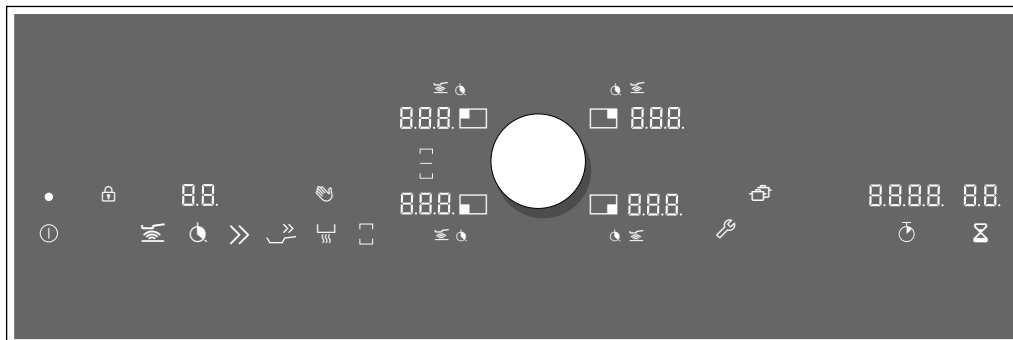
Każde pole grzewcze posiada dolną granicę możliwości rozpoznania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonany jest spód naczynia. Dlatego należy zawsze używać pola grzewczego, które najbardziej pasuje do średnicy spodu naczynia.



## Informacje na temat urządzenia

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

## Panel sterowania



### Przyciski dotykowe

|  |                             |
|--|-----------------------------|
|  | Włącznik główny             |
|  | Funkcja czujnika smażenia   |
|  | Funkcja timera              |
|  | Funkcja booster dla garnków |
|  | Funkcja booster dla patelni |
|  | Funkcja utrzymywania ciepła |
|  | Funkcja Flex                |
|  | Ustawienia podstawowe       |
|  | Stoper                      |
|  | Minutnik                    |

### Wskaźniki

|  |                             |
|--|-----------------------------|
|  | Tryb pracy                  |
|  | Pole grzewcze               |
|  | Stopnie mocy grzania        |
|  | Funkcja czujnika smażenia   |
|  | Automatyka czasu gotowania  |
|  | Funkcja booster dla garnków |
|  | Funkcja booster dla patelni |
|  | Funkcja utrzymywania ciepła |
|  | Ciepło resztkowe            |
|  | Funkcja timera              |

### Wskaźniki

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
|  | Funkcja stopera                    |
|  | Funkcja blokady wyświetlacza       |
|  | Zabezpieczenie przed dziećmi       |
|  | Funkcja Flex została aktywowana    |
|  | Funkcja Flex została dezaktywowana |
|  | Funkcja przekazywania              |

### Przyciski dotykowe

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

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

### Wskazówki

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

## Pola grzewcze

---

### Pola grzewcze

---

○ / □ Pojedyncze pole grzewcze    Używać naczyń odpowiedniej wielkości.

☐    Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola    Patrz rozdział → "Funkcja Flex"

---

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

---

## Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

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

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

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

## Pole dotykowe z pokrętłem dotykowym

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

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

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

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

## Usuwanie pokrętła dotykowego

Usunięcie pokrętła dotykowego, powoduje aktywowanie funkcji blokady ustawień.

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

### Niebezpieczeństwo pożaru!

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

## Przechowywanie pokrętła dotykowego

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

Pokrętło dotykowe może również zakłócać działanie odbiorników telewizyjnych i monitorów.

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

## Obsługa urządzenia

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

## Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączyć i wyłączyć płytę grzewczą włącznikiem głównym.

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

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

### Wskazówki

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

## Nastawianie pola grzewczego

Ustawianie żadanego stopnia mocy grzania za pomocą pokrętła dotykowego.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc.

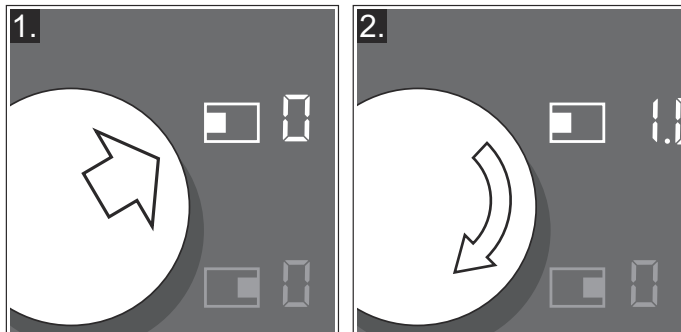
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc.

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

## Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

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



Stopień mocy grzania został ustawiony.

### Wskazówki

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

## Zmiana stopnia mocy grzania

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

### Wyłączanie pola grzewczego

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

### Wskazówki

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

## Zalecenia dotyczące gotowania

### Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy 8 - 9.
- W przypadku gotowania w naczyniu z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania w momencie pojawienia się pary między pokrywką a naczyniem.
- Po zakończeniu gotowania pozostawić naczynie zamknięte aż do momentu podania na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania potraw, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby przyrządzana potrawa była zdrowsza, nie należy rozgrzewać oleju ani tłuszczu do punktu dymienia.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Wskazane jest używanie łąpek 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<br>mocy<br>grzania | Czas<br>gotowania<br>(min) |
|--------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <b>Roztapianie</b>                                     |                            |                            |
| Czekolada, kuwertura                                   | 1 - 1.                     | -                          |
| Masło, miód, żelatyna                                  | 1 - 2                      | -                          |
| <b>Podgrzewanie i utrzymywanie ciepła</b>              |                            |                            |
| Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy            | 1. - 2                     | -                          |
| Mleko*                                                 | 1. - 2.                    | -                          |
| Kiełbaski podgrzewane w wodzie*                        | 3 - 4                      | -                          |
| <b>Rozmrażanie i podgrzewanie</b>                      |                            |                            |
| Szpinak, mrożony                                       | 3 - 4                      | 15 - 25                    |
| Gulasz, mrożony                                        | 3 - 4                      | 35 - 55                    |
| <b>Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie</b> |                            |                            |
| Kopytka*                                               | 4. - 5.                    | 20 - 30                    |
| Ryba*                                                  | 4 - 5                      | 10 - 15                    |
| Białe sosy, np. sos beszamelowy                        | 1 - 2                      | 3 - 6                      |
| Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski        | 3 - 4                      | 8 - 12                     |
| <b>Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie</b>         |                            |                            |
| Ryż (z podwójną ilością wody)                          | 2. - 3.                    | 15 - 30                    |
| Ryż na mleku***                                        | 2 - 3                      | 30 - 40                    |
| Ziemniaki w mundurkach                                 | 4. - 5.                    | 25 - 35                    |
| Gotowane ziemniaki                                     | 4. - 5.                    | 15 - 30                    |
| Potrawy mączne, makarony*                              | 6 - 7                      | 6 - 10                     |
| Potrawa jednogarnkowa                                  | 3. - 4.                    | 120 - 180                  |
| Zupy                                                   | 3. - 4.                    | 15 - 60                    |
| Warzywa                                                | 2. - 3.                    | 10 - 20                    |
| Warzywa, mrożone                                       | 3. - 4.                    | 7 - 20                     |
| Gotowanie w szybkowarze                                | 4. - 5.                    | -                          |
| <b>Duszenie</b>                                        |                            |                            |
| Zrazy zawijane                                         | 4 - 5                      | 50 - 65                    |
| Pieczeń duszona                                        | 4 - 5                      | 60 - 100                   |
| Gulasz***                                              | 3 - 4                      | 50 - 60                    |

\* Bez pokrywki

\*\* Wielokrotnie obracać

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

|                                                                                             | Stopień<br>mocy<br>grzania | Czas<br>gotowania<br>(min) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| <b>Duszenie / Pieczenie z małą ilością oleju*</b>                                           |                            |                            |
| Sznicel, naturalny lub panierowany                                                          | 6 - 7                      | 6 - 10                     |
| Sznicel, mrożony                                                                            | 6 - 7                      | 8 - 12                     |
| Kotlet, naturalny lub panierowany**                                                         | 6 - 7                      | 8 - 12                     |
| Stek (grubość 3 cm)                                                                         | 7 - 8                      | 8 - 12                     |
| Pierś kurczaka (grubość 2 cm)**                                                             | 5 - 6                      | 10 - 20                    |
| Pierś kurczaka, mrożona**                                                                   | 5 - 6                      | 10 - 30                    |
| Kotlety mielone (3 cm grubości)**                                                           | 4. - 5.                    | 20 - 30                    |
| Hamburgery (2 cm grubości)**                                                                | 6 - 7                      | 10 - 20                    |
| Ryba i filet rybny, naturalne                                                               | 5 - 6                      | 8 - 20                     |
| Ryba i filet rybny, panierowane                                                             | 6 - 7                      | 8 - 20                     |
| Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne                                             | 6 - 7                      | 8 - 15                     |
| Scampi, krewetki                                                                            | 7 - 8                      | 4 - 10                     |
| Podsmażanie świeżych warzyw i grzybów                                                       | 7 - 8                      | 10 - 20                    |
| Potrawy z patelni, warzywa, mięso pokrojone w paski na sposób azjatycki                     | 7 - 8                      | 15 - 20                    |
| Potrawy mrożone, np. potrawy na patelnię                                                    | 6 - 7                      | 6 - 10                     |
| Naleśniki (smażyć kolejno)                                                                  | 6. - 7.                    | -                          |
| Omlety (smażyć kolejno)                                                                     | 3. - 4.                    | 3 - 6                      |
| Jajka sadzone                                                                               | 5 - 6                      | 3 - 6                      |
| <b>Smażenie w głębokim tłuszczu* (150-200 g na 1 porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami)</b> |                            |                            |
| Produkty mrożone, np. frytki, nuggetsy z kurczaka                                           | 8 - 9                      | -                          |
| Krokiety, mrożone                                                                           | 7 - 8                      | -                          |
| Mięso, np. kawałki kurczaka                                                                 | 6 - 7                      | -                          |
| Ryba, panierowana lub w cieście piwnym                                                      | 6 - 7                      | -                          |
| Warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym, tempura                                   | 6 - 7                      | -                          |
| Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym                                 | 4 - 5                      | -                          |
| * Bez pokrywki                                                                              |                            |                            |
| ** Wielokrotnie obracać                                                                     |                            |                            |
| ***Podgrzewanie na stopniu mocy grzania 8 - 8.                                              |                            |                            |

## Funkcja Flex

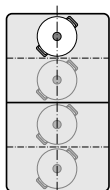
W zależności od potrzeby strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

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

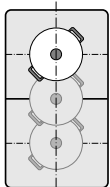
## Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

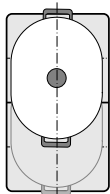
### Jako jedno pole grzewcze



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

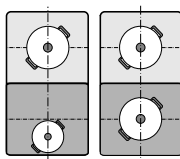


Średnica powyżej 13 cm  
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



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

### Jako dwa niezależne pola grzewcze



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

## Jako dwa niezależne pola grzewcze

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

### Aktywacja

Patrz rozdział → "Obsługa urządzenia"

## Jako jedno pole grzewcze

Użytkowanie całej strefy grzewczej przez połączenie obu pól grzewczych.

### Połączenie obu pól grzewczych

- 1 Postawić naczynie. Wybrać jedno z dwóch pól grzewczych należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola i ustawić stopień mocy grzania.
- 2 Dotknąć symbolu . Wskaźnik  świeci się.

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

### Wskazówki

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

### Zmiana stopnia mocy grzania

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

### Dodawanie nowego naczynia do gotowania

- 1 Nowe naczynie ustawić w odpowiednim położeniu, w zależności od wielkości.  
W przypadku prawidłowego ustawienia naczynie do gotowania zostanie rozpoznane i automatycznie wybrany zostanie stopień mocy grzania, miga odpowiednia część wskaźnika .
- 2 Za pomocą pokrętła dotykowego potwierdzić ustawienie w ciągu 90 sekund. Wskaźniki przestają migać, a naczynie jest podgrzewane.

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

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

## Rozdzielenie obu pól grzewczych

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

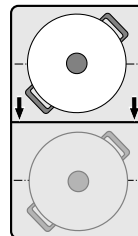
Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola została dezaktywowana. Oba pola działają wtedy jak dwa niezależne pola grzewcze.

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

## Funkcja przekazywania

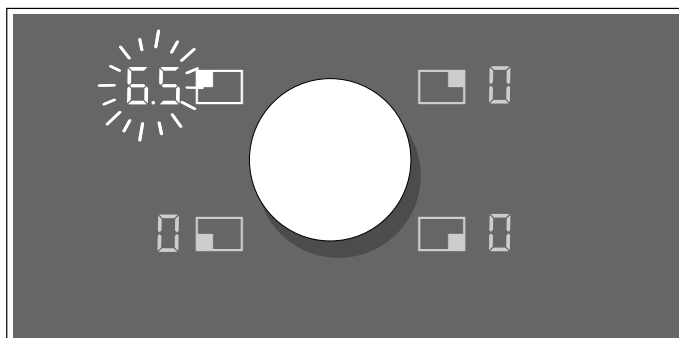
Funkcja ta umożliwia przekazanie ustawień jednego pola grzewczego innemu polu grzewczemu.

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

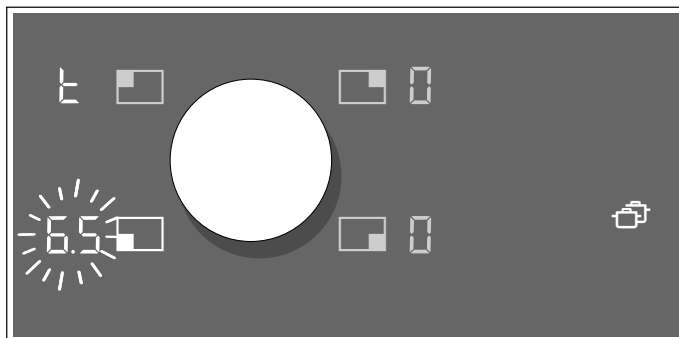


**Wskazówka:** Dodatkowe informacje na temat prawidłowego ustawiania naczyń do gotowania znajdują się w rozdziale → "Funkcja Flex"

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



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



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



## Wskazówki

- Naczynie do gotowania przesunąć na pole grzewcze, które nie jest włączone, na którym nie wprowadzono jeszcze wstępnych ustawień i na którym nie postawiono wcześniej innego naczynia.
- Jeżeli podczas przesuwania naczynia do gotowania w obrębie strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowana była funkcja Flex, ustawienia zostaną przejęte automatycznie.
- Ustawiony czas gotowania również zostanie przekazany nowemu polu grzewczemu. Funkcja czujnika smażenia oraz funkcje booster nie zostaną przekazane.
- W trakcie czasu nastawiania można przestawić naczynie z powrotem na poprzednie pole grzewcze. Pole grzewcze kontynuuje grzanie z wykorzystaniem poprzedniego ustawienia, bez konieczności potwierdzenia.

## Funkcje timera

Płyta grzewcza ma zaprogramowane trzy funkcje timera:

- Automatyka czasu gotowania
- Minutnik
- Funkcja stopera

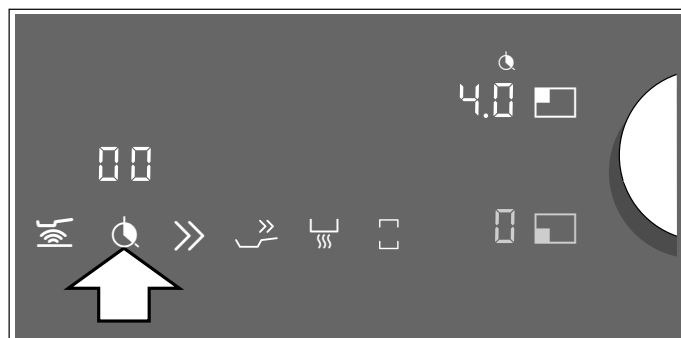
## Automatyka czasu gotowania

Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

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

### Sposób nastawiania:

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



- 3 Za pomocą pokrętki dotykowej wybrać żądany czas gotowania.



Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

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

## Funkcja czujnika smażenia

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

## Zmiana lub kasowanie nastawionego czasu

Wybrać pole grzewcze, a następnie dotknąć symbolu .

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

## Po upływie nastawionego czasu

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

## Wskazówki

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

## Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut.

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

## Sposób nastawiania funkcji

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

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

## Zmiana lub kasowanie nastawionego czasu

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

## Po upływie nastawionego czasu

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

## Funkcja stopera

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

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

## Aktywacja

Dotknąć symbolu . Na wskaźniku stopera pojawia się .

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

## Dezaktywacja

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

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

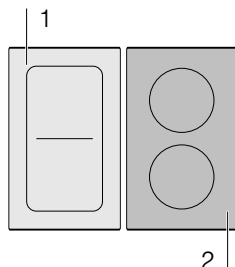
Dotykanie symbolu  przez dłuższy czas powoduje, że wskaźniki gasną.

Funkcja została dezaktywowana.

## Funkcja Booster dla garnków

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

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



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

### Aktywacja

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

Funkcja została aktywowana.

### Dezaktywacja

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

Funkcja została dezaktywowana.

### Wskazówki

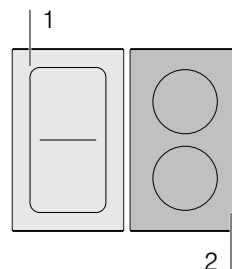
- W pewnych warunkach funkcja ta może się automatycznie wyłączyć, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.
- Jeżeli przed aktywowaniem funkcji dla patelni ustawiony był stopień mocy grzania, zostanie on zapisany i automatycznie włączony po dezaktywacji funkcji.

## Funkcja Booster dla patelni

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

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

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



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

### Zalecenia dotyczące zastosowania

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

### Aktywacja

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

Funkcja została aktywowana.

## Dezaktywacja

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

Funkcja została dezaktywowana.

### Wskazówki

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

---

## Funkcja utrzymywania ciepła

---

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

## Aktywacja

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

Funkcja została aktywowana.

## Dezaktywacja

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

Funkcja została dezaktywowana.

## Funkcja czujnika smażenia

Funkcja czujnika smażenia umożliwia regulację temperatury patelni za pomocą poziomów temperatury. Odpowiednia temperatura jest utrzymywana w trakcie całego procesu smażenia.

Ta funkcja jest dostępna w odniesieniu do wszystkich pól grzewczych.

## 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).

## Zakresy temperatury

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

## Odpowiednie naczynia do gotowania

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

Ta funkcja wymaga używania specjalnych patelni. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w naszym serwisie technicznym. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny:

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

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

### Wskazówki

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

## 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) |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Mięso</b>                                                  |                    |                                               |
| 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                                       |
| Kiełbaski, parzone lub surowe*                                | 3                  | 8 - 20                                        |
| Hamburgery, klopsiki z mięsa mielonego, klopsiki faszerowane* | 3                  | 6 - 30                                        |
| Pasztet                                                       | 2                  | 6 - 9                                         |
| Ragout, gyros                                                 | 4                  | 7 - 12                                        |
| Mięso mielone                                                 | 4                  | 6 - 10                                        |
| Boczek                                                        | 2                  | 5 - 8                                         |
| <b>Ryba</b>                                                   |                    |                                               |
| Ryba, smażona, w całości, np. pstrąg                          | 3                  | 10 - 20                                       |
| Filet rybny, naturalny lub panierowany                        | 3 - 4              | 10 - 20                                       |
| Krewetki, kraby                                               | 4                  | 4 - 8                                         |
| <b>Potrawy z jaj</b>                                          |                    |                                               |
| Naleśniki**                                                   | 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                                         |
| <b>Ziemniaki</b>                                              |                    |                                               |
| 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                                            | 1                  | 50 - 55                                       |
| Ziemniaki glazurowane                                         | 3                  | 15 - 20                                       |

\* Wielokrotnie obracać.

\*\* Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

|                                                                | Poziom<br>temperatury | Łączny czas smażenia liczony<br>od sygnału (min) |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Warzywa</b>                                                 |                       |                                                  |
| 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                                           |
| <b>Produkty mrożone</b>                                        |                       |                                                  |
| Sznycel                                                        | 4                     | 15 - 20                                          |
| Cordon bleu*                                                   | 4                     | 10 - 30                                          |
| Pierś kurczaka*                                                | 4                     | 10 - 30                                          |
| Chicken nuggets                                                | 4                     | 10 - 15                                          |
| Gyros, kebab                                                   | 3                     | 5 - 10                                           |
| 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                                          |
| <b>Sosy</b>                                                    |                       |                                                  |
| 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                                          |
| <b>Inne</b>                                                    |                       |                                                  |
| 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.           |                       |                                                  |

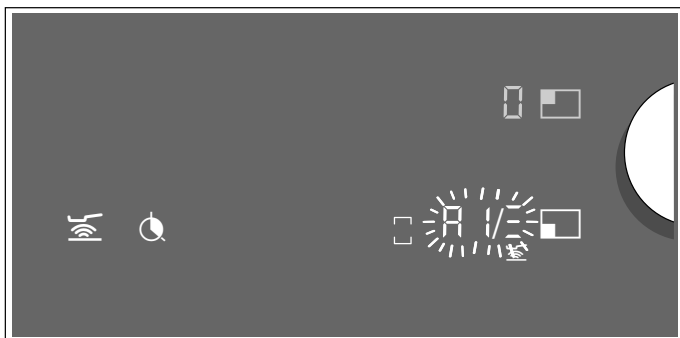
## Sposób nastawiania

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

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



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



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

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

### Wyłączanie funkcji czujnika smażenia

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

## Funkcja zabezpieczenia dzieci

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

### Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

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

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

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



---

## Zabezpieczenie wyświetlacza podczas czyszczenia

---

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

**Aktywacja:** Usunąć pokrętło dotykowe. Rozlega się sygnał. Miga wskaźnik  i ustawienia płyty grzewczej. Pulpit obsługi jest zablokowany na 10 minut. Powierzchnię pulpitu obsługi można wytrzeć bez ryzyka zmiany ustawień.

**Dezaktywacja:** W ciągu 10 minut den ponownie nasadzić pokrętło dotykowe. Pulpit obsługi jest odblokowany. W celu wcześniejszego zakończenia funkcji ponownie nałożyć pokrętło dotykowe przed upływem 10 minut.

---

## Automatyczne wyłączenie

---

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

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

W każdej chwili można ponownie wybrać i ustawić pole grzewcze.

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

## Ustawienia podstawowe

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

| Wskaźnik              | Funkcja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>            | <b>Dźwięki sygnału</b><br> Wszystkie sygnały są włączone.*<br> Większość sygnałów jest wyłączona.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>c 2</b>            | <b>Czas wyboru pola grzewczego</b><br> Pole grzewcze pozostaje wybrane przez 5 sekund.<br> Pole grzewcze pozostaje wybrane przez 10 sekund.*<br> Pole grzewcze pozostaje wybrane przez 15 sekund.<br> Bez ograniczeń: Wybrane pozostaje pole grzewcze zaprogramowane jako ostatnie. |
| <b>c 3</b>            | <b>Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej</b><br> Wyt.*<br> 1000 W. Minimalna moc.<br> 1500 W.<br> 2000 W.<br>...<br> 9000W. Maksymalna moc płyty grzewczej.      |
| <b>c 4</b>            | <b>Przywracanie ustawień fabrycznych</b><br> Zachować ustawienia indywidualne.*<br> Przywrócić ustawienia fabryczne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>c 7</b>            | <b>Sprawdzanie naczyń do gotowania, rezultatów gotowania</b><br> Nieodpowiednie<br> Nieoptymalne<br> Odpowiednie                                                                                                                                                                                                                                               |
| *Ustawienie fabryczne |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

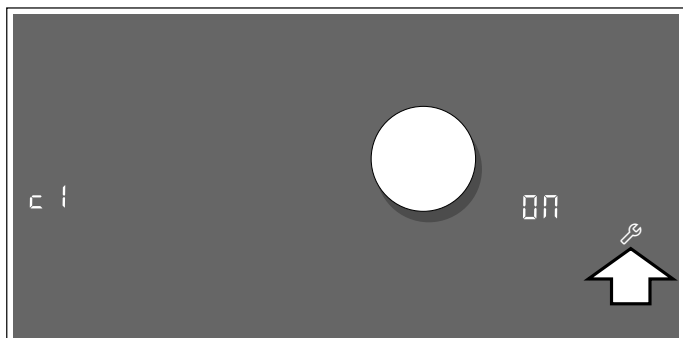
## Przejsie do ustawień podstawowych

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

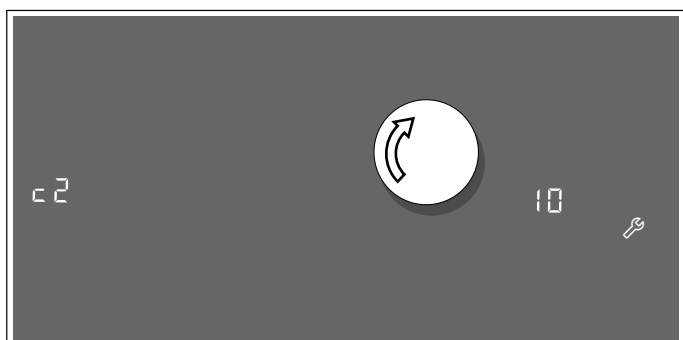
- 1 Włączyć płytę grzewczą.
- 2 W ciągu następnych 10 sekund nacisnąć na symbol .  
Pierwsze cztery wskaźniki podają informacje o produkcie. Obracać pokrętkę dotykową, aby zobaczyć poszczególne wskaźniki.

| Informacje o produkcie             | Wskaźnik |
|------------------------------------|----------|
| Wykaz punktów serwisu technicznego | 01       |
| Numer fabryczny                    | Fd       |
| Numer fabryczny 1                  | 95.      |
| Numer fabryczny 2                  | 0.5      |

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



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



- 6 Dotykać symbolu  przez co najmniej 4 sekundy.  
Ustawienia zostały zapisane.

### Wyjście z ustawień podstawowych

Wyłączyć płytę kuchenki za pomocą wyłącznika głównego.

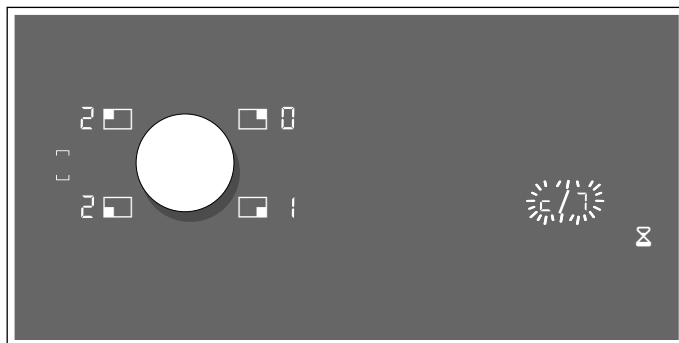
## Test naczyń

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

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

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

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



Sprawdzić wynik za pomocą poniższej tabeli:

### Wynik

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

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

W celu ponownego aktywowania tej funkcji dotknąć strefy nastawiania.

### Wskazówki

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

---

## Czyszczenie

---

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

## Płyta kuchenki

### Czyszczenie

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

---

## Rama płyty grzewczej

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

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

## Pokrętko dotykowe

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

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

---

## Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

---

---

### Użytkowanie

---

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

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

---

#### Dlaczego rozlega się sygnał?

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

---

### Odgłosy

---

#### Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

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

---

#### Możliwe odgłosy:

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

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

---

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

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

---

##### **Trzaski:**

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

---

##### **Wysokie tony gwizdzące:**

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

---

##### **Odgłos wentylatora:**

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

---

### Naczynia

---

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

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

---

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

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

---

## Naczynia

---

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

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

---

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

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

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

---

---

## Zmywanie zasadnicze

---

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

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

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

---

## Usterka – co robić?

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

| Wskaźnik                                  | Możliwa przyczyna                                                                                                                              | Usunięcie usterki                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brak                                      | Przerwa w zasilaniu.<br><br>Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.<br><br>Zakłócenia w układzie elektronicznym.      | Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie.<br><br>Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.<br><br>Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z pracownikiem serwisu. |
| Rozbrzmiewa sygnał                        | Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot.                                                                                  | Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.                                                                                                                                                                                                                                |
| <i>F2</i>                                 | Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone.                                                           | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolnego symbolu na płycie grzewczej.                                                                                                                                                                           |
| <i>F4</i>                                 | Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <i>FS</i> + stopień mocy grzania i sygnał | W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego.                                              | Usunąć garnek. Wskazanie usterki wkrótce zgaśnie. Można kontynuować gotowanie.                                                                                                                                                                                                              |
| <i>FS</i> i sygnał                        | W pobliżu pulpitu obsługi stoi gorący garnek. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. | Usunąć garnek. Odczekać kilka sekund. Dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.                                                                                                                                                     |
| <i>F1 / F6</i>                            | Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony biału roboczego.                                                           | Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze.                                                                                                                                                                                                   |
| <i>F0</i>                                 | Nie można aktywować funkcji przenoszenia ustawień                                                                                              | Sprawdzić wskaźnik usterki, dotykając dowolnej powierzchni obsługi. Można gotować jak zwykle, nie korzystając z funkcji przenoszenia ustawień. Skontaktować się z pracownikiem serwisu.                                                                                                     |
| <i>F8</i>                                 | Pole grzewcze było użytkowane bez przerw przez dłuższy czas.                                                                                   | Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział → "Automatyczne wyłączenie"                                                                                                                                                                                         |
| <i>E9000</i><br><i>E90 10</i>             | Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy.                                                                    | Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.                                                                                                                                                                                                                                           |
| <i>E90 11</i>                             | Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona                                                                                                  | Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.                                                                                                                                                                            |
| <i>dE</i>                                 | Aktywowany został tryb demo                                                                                                                    | Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. W ciągu następnych 3 minut dotknąć dowolnej powierzchni obsługi. Tryb demo zostanie dezaktywowany.                                                                                                  |

Nie stawiać gorących garnków na pulpicie obsługi.

### Wskazówki

- Jeżeli na wskaźniku pojawi się *E*, przytrzymać naciśnięty czujnik odpowiedniego pola grzewczego, aby móc odczytać kod usterki.

- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z pracownikiem serwisu i podać dokładny kod usterki.

---

## Serwis

---

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

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

---

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

---

---

Serwis 

---

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

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

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

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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









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

**GAGGENAU**



9001126337 pl (950630)