

Gaggenau

Instrukcja obsługi

CX 482

Płyta grzewcza oferuje indukcję na całej powierzchni gotowania.

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem	4
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Przyczyny uszkodzeń	7
Zestawienie	7
Ochrona środowiska	8
Jak zaoszczędzić energię?	8
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	8
Gotowanie za pomocą indukcji	9
Zalety gotowania za pomocą indukcji	9
Naczynia	9
Informacje na temat urządzenia	10
Powierzchnia grzewcza	10
Pulpit obsługi	11
Przegląd menu	11
Wskaźnik pola grzewczego	12
Wskaźnik zalegania ciepła	13
Obsługa urządzenia	13
Pierwsze zastosowanie	13
Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej	13
Nastawianie pola grzewczego	14
Zalecenia dotyczące gotowania	14
Gotowanie dynamiczne	17
Włączanie	17
Dezaktywacja	17
Gotowanie profesjonalne	18
Włączanie	18
Dezaktywacja	19
Funkcje zegara	19
Automatyka czasu gotowania	19
Funkcja stopera	20
Minutnik	21
Funkcja Booster dla garnków	22
Aktywacja	22
Dezaktywacja	22
Funkcja booster dla patelni	23
Zalecenia dotyczące zastosowania	23
Aktywacja	23
Dezaktywacja	23
Funkcja utrzymywania ciepła potraw	24
Aktywacja	24
Dezaktywacja	24

Funkcja przekazywania	24
Włączanie	24
Bezprzewodowy czujnik temperatury	25
Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury	25
Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi	26
Czyszczenie	26
Wymiana baterii	27
Deklaracja zgodności	27
Tryb czujnika gotowania	28
Procesy gotowania z użyciem czujnika gotowania	28
Zalety	29
Porady dotyczące gotowania w trybie czujnika gotowania	29
Nastawianie punktu gotowania	29
Sposób nastawiania	30
Polecane potrawy	31
Gotowanie dynamiczne dla naczyń do gotowania	35
Włączanie	35
Dezaktywacja	35
Tryb Teppanyaki	36
Odpowiednie naczynia do gotowania	36
Włączanie	36
Dezaktywacja	36
Zabezpieczenie przed dziećmi	37
Włączanie	37
Dezaktywacja	37
Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci	37
Funkcja przerwy	37
Włączanie	37
Dezaktywacja	37
Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	37
Ustawienia podstawowe	38
Do ustawień podstawowych	39
Home Connect	39
Łączenie z siecią domową	39
Ustawienia Home Connect	42
Aktualizacja oprogramowania	44
Zdalna diagnostyka	44
Informacja dotycząca ochrony danych osobowych	45
Deklaracja zgodności	45

Sterowanie systemem wentylacyjnym	45
Konfiguracja	46
Odłączyć od sieci	47
Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej	47
Ustawienia sterowania systemem wentylacyjnym	48
Czyszczenie	49
Płyta kuchenki	49
Rama płyty grzewczej	49
Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)	50
Co robić w razie usterki?	53
Wskazówki i komunikaty o usterce	53
Porady	53
Tryb demo	54
Serwis	55
Symbol produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD-Nr.)	55

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

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

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

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

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

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

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

Stosując czujnik gotowania należy dopilnować, aby wybrane pole grzewcze było zgodne z polem grzewczym, na którym znajduje się garnek z czujnikiem gotowania.

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej i tłuszcz mogą się łatwo zapalić. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć płytę grzewczą. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Powierzchnia grzewcza jest bardzo gorąca. Na płycie grzewczej nie wolno umieszczać żadnych łatwopalnych przedmiotów. Nie używać płyty grzewczej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzejącą.
- Płyta grzejna wyłącza się samoczynnie i nie można jej uruchomić. Później może włączyć się samoczynnie. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Używanie pokryw na płyty grzewcze jest niedozwolone. Mogą one powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Pola grzewcze i sąsiadujące z nimi strefy, szczególnie rama płyty grzewczej (jeżeli występuje), stają się bardzo gorące. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Pole grzewcze grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Poinformować serwis techniczny.

- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzewczej. Nigdy nie umieszczać na płycie grzewczej metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki itp.
- Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczynia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Pęknięcia lub zarysowania ceramiki szklanej mogą spowodować porażenie prądem. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

Bezprzewodowy czujnik gotowania ma właściwości magnetyczne. Elementy o właściwościach magnetycznych mogą uszkodzić implanty elektroniczne, np. rozruszniki serca, pompy insulinowe. Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny unikać noszenia czujnika gotowania w kieszeniach ubrania i dopilnować, aby odstęp między rozrusznikiem serca lub podobnym urządzeniem medycznym nie był mniejszy niż 10 cm.

⚠ Ostrzeżenie – Ryzyko usterki!

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

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia!

- Bezprzewodowy czujnik gotowania jest wyposażony w baterię, która może ulec uszkodzeniu w przypadku narażenia na działanie wysokich temperatur. Zdjąć czujnik z naczynia do gotowania i przechowywać z dala od wszelkich źródeł ciepła.
- Czujnik gotowania może być bardzo gorący podczas zdejmowania z garnka. Do zdejmowania należy używać rękawic kuchennych lub ściereczki do naczyń.
- W przypadku gotowania w kąpeli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpeli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Chropowate dna naczyń mogą porysować płytę kuchenki.
- Nigdy nie podgrzewać pustych naczyń. 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.
- Folia aluminiowa i naczynia z tworzyw sztucznych mogą stopić się na gorących polach grzewczych. Nie zaleca się stosowania na płycie grzewczej folii ochronnej.

Zestawienie

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipsały	Pozostałości potraw, które wykipsały, natychmiast usuwać za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie wolno używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Chropowate dna garnków i patelni zarysowują płytę grzewczą.	Sprawdzić naczynia.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych tego typu.
	Ścieranie przez naczynia do gotowania	Garnki i patelnie podnosić przy przestawianiu.
Odpryski	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości	Pozostałości potraw, które wykipsały, natychmiast usuwać za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

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

Jak zaoszczędzić energię?

- Zawsze używać pokrywki dopasowanej do naczynia. Gotowanie bez pokrywki znacząco zwiększa zużycie energii. Używać szklanych pokrywek. W ten sposób można zaglądać do garnka bez konieczności podnoszenia pokrywki.
- Używać naczyń z płaskim spodem. Wybrzuszone spody zwiększają zużycie energii.
- Naczynia należy zawsze umieszczać w granicach używanej powierzchni grzewczej.
- W przypadku małych ilości używać małych naczyń do gotowania. Duże, w niewielkim stopniu wypełnione naczynia do gotowania wymagają dużo energii.
- Potrawy należy gotować w niewielkiej ilości wody. Dzięki temu oszczędza się energię, a warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przetączyć z powrotem na niższy stopień mocy. W przeciwnym razie energia jest marnowana.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

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

Gotowanie za pomocą indukcji

Zalety gotowania za pomocą indukcji

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

- Oszczędność czasu podczas gotowania i smażenia.
- Oszczędność energii.
- Łatwiejsza konserwacja i czyszczenie. Potrawy, które wykipiwały, nie przypalają się tak szybko.
- Kontrola temperatury i bezpieczeństwo; płyta grzewcza zwiększa lub zmniejsza dopływ ciepła, zależnie od wykonanej czynności. W przypadku zdjęcia naczynia bez uprzedniego wyłączenia pola indukcyjne pole grzewcze natychmiast przerywa dopływ ciepła.

Naczynia

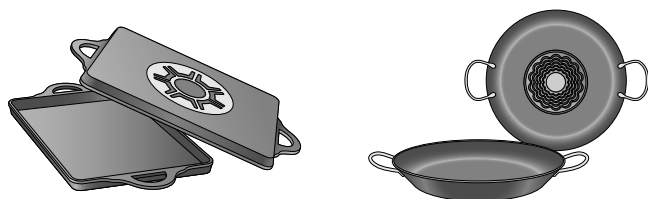
Do gotowania za pomocą indukcji używać wyłącznie naczyń ferromagnetycznych, na przykład:

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

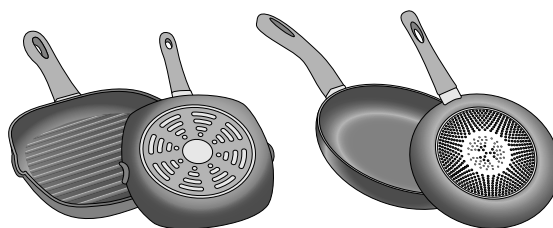
Aby ustalić, czy naczynia nadają się do gotowania z zastosowaniem indukcji, należy sprawdzić, czy spód naczynia jest przyciągany przez magnes lub postępować zgodnie z instrukcjami producenta.

Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

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



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



Nieodpowiednie naczynia

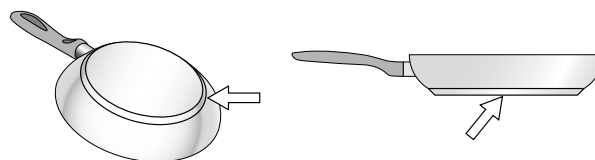
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

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

Właściwości spodu naczynia

Właściwości spodu naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Naczynia wykonane z materiałów, które równomiernie rozpraszają ciepło, np. garnki z warstwowym spodem ze stali nierdzewnej, oszczędzają czas i energię.

Używać wyłącznie garnków z całkowicie płaskim spodem. Nierówne lub tłoczone spody naczyń zmniejszają dopływ ciepła.



Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Naczynia należy zawsze umieszczać w granicach używanej powierzchni grzewczej. Jeśli naczynie nie jest prawidłowo ustawione, nie jest wykonane z odpowiedniego materiału lub nie posiada właściwego rozmiaru, obok wskaźnika pola grzewczego pojawia się symbol $\ominus$. Przesunąć naczynie lub użyć innego naczynia.

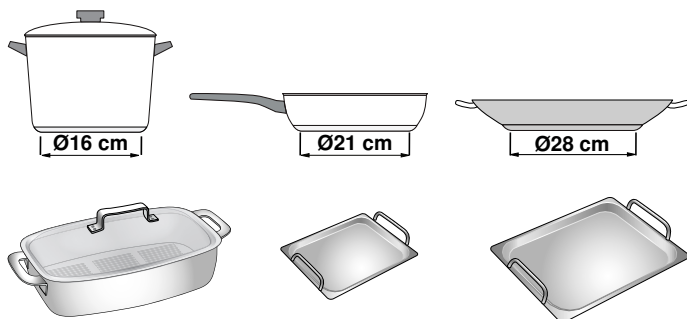
Jeśli aktywne naczynie zostanie zdjęte z powierzchni grzewczej na ponad 30 sekund, pole grzewcze wyłączy się automatycznie.

Puste naczynie lub naczynie z cienkim spodem

Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim spodem. Płyta grzewcza wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa. Jednak puste naczynie może nagrzewać się tak szybko, że funkcja automatycznego wyłączania nie ma czasu na reakcję i nastąpi zbyt duży wzrost temperatury. Spód naczynia może stopić się i uszkodzić szklaną płytę. W żadnym wypadku nie dotykać naczyń ani nie wyłączać płyty grzewczej. Jeśli płyta grzewcza nie działa po ostygnięciu, skontaktować się z serwisem technicznym.

System rozpoznawania naczyń

Płyta grzewcza automatycznie wykrywa położenie, rozmiar i kształt naczynia do gotowania w zależności od średnicy i materiału ferromagnetycznego spodu naczynia. Odpowiednie są naczynia, których spód ma średnicę w przedziale od 90 do 340 mm.



Wskazówka: Wskaźniki pól grzewczych mogą różnić się od rzeczywistych rozmiarów i kształtu naczynia. Jest to normalne i nie wpływa na działanie płyty grzewczej. Szczegółowe informacje, patrz rozdział → "Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)"

Informacje na temat urządzenia

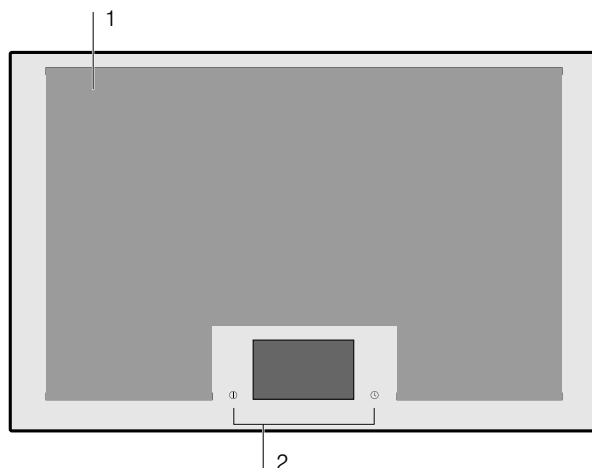
Ten rozdział zawiera informacje na temat powierzchni grzewczej, pulpitu obsługi oraz różnych funkcji urządzenia.

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

Powierzchnia grzewcza

Płyta grzewcza oferuje indukcję na całej powierzchni gotowania. Naczynia umieszczać w dowolnym miejscu w granicach używanej powierzchni grzewczej. Pozycja, wielkość i kształt naczynia do gotowania zostaną automatycznie rozpoznane.

Wskazówka: Na powierzchni grzewczej można używać jednocześnie do 5 naczyń do gotowania.



Płyta grzewcza

- 1 Dostępna powierzchnia grzewcza
- 2 Pulpit obsługi

Pulpit obsługi

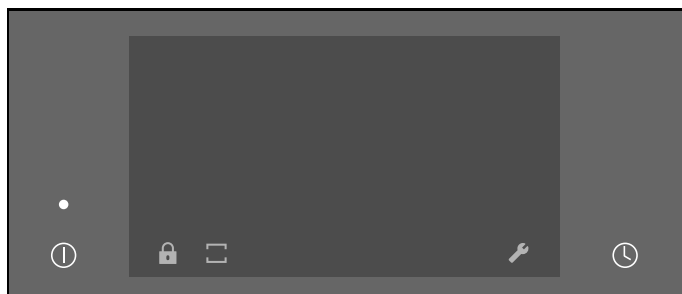
Na pulpicie obsługi znajdują się pola dotykowe oraz wyświetlacz dotykowy.

Pola dotykowe

Pola dotykowe są wyposażone w czujniki. W celu dokonania wyboru funkcji dotknąć odpowiedniego symbolu. Na wyświetlaczu pojawiają się dostępne funkcje.

Wskazówki

- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć może mieć negatywny wpływ na działanie urządzenia.
- Nigdy nie stawiać gorącego naczynia na wyświetlaczu dotykowym. Układ elektroniczny może się przegrzać.

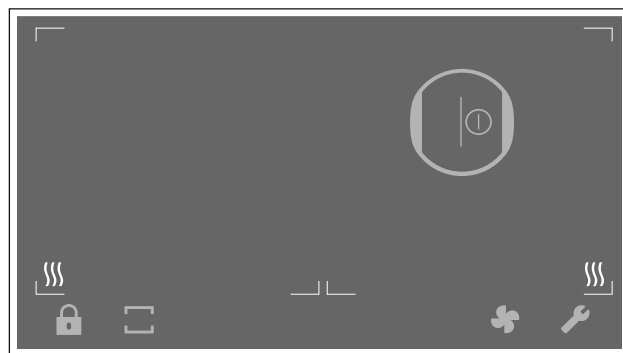


Pola dotykowe	
①	Włącznik główny
🕒	Menu funkcji zegara
⌚	Minutnik
⌛	Stoper
🔒	Zabezpieczenie przed dziećmi
⏸	Funkcja pauzy
🔧	Tryb płyty grzewczej
🔥	Gotowanie dynamiczne
🔥	Gotowanie profesjonalne
🔥	Gotowanie klasyczne
🌀	Sterowanie systemem wentylacyjnym
🔧	Ustawienia podstawowe
🔥	Pole grzewcze
1.0 - 9.0	Stopnie mocy
➡	Funkcja Booster dla garnków
➡	Funkcja Booster dla patelni
🔥	Funkcja podtrzymywania ciepła
🕒	Automatyka czasu gotowania
🔥	Tryb naczyń do gotowania
🔥	Dynamiczne sterowanie dla naczyń do gotowania
🔥	Gotowanie klasyczne dla naczynia do gotowania
🔥	Czujnik gotowania
🔥	Teppanyaki

Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się informacja o naczyniach znajdujących się na powierzchni grzewczej oraz pola dotykowe umożliwiające aktywację różnych funkcji.

Gdy na powierzchni grzewczej umieszczone zostanie naczynie, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik pola grzewczego dla tego naczynia.



Przegląd menu

Intuicyjna struktura menu płyty grzewczej ułatwia użytkownikowi szybką orientację. Poniżej zamieszczone są informacje na temat najważniejszych menu.

Widok główny

W widoku głównym dostępny jest przegląd wskaźników naczyń stojących na powierzchni grzewczej. Przegląd obejmuje tryb gotowania, stopnie mocy oraz ustawione funkcje timera dla włączonych pól grzewczych.

Pasek funkcyjny

Pasek funkcyjny umożliwia dostęp do niektórych funkcji oraz innych menu.

Na pasku funkcyjny wyświetlane są następujące opcje:

- 🔒 Zabezpieczenie przed dziećmi
- ⏸ Funkcja pauzy
- 🔧 Tryb gotowania
- 🌀 Sterowanie systemu wentylacyjnego
- 🔧 Ustawienia podstawowe

Menu informacji

Informacje o urządzeniu lub aktualnych aktywnych funkcjach można wywołać za pomocą menu informacji.

W celu przejścia do menu informacji dotknąć symbolu **i** na pasku funkcyjny. Czujnik sygnalizuje moment, w którym funkcja jest dostępna.

Wskazówki i uwagi

Wskazówki informują o zmianie stanu urządzenia lub sygnalizują konieczność potwierdzenia przez użytkownika.

W celu powrotu do widoku głównego dotknąć symbolu ✓.

Wskazówka: Górna linia wyświetlacza świeci się na pomarańczowo.

Wskazówki sygnalizują konieczność podjęcia określonego działania.

Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i dotknąć symbolu ✓, aby powrócić do widoku głównego.

Wskazówka: Górna linia wyświetlacza świeci się na niebiesko.

Menu trybu płyty grzewczej

Płyta grzewcza ma zaprogramowane różne funkcje pola grzewczego.

Tryb gotowania	Funkcja
 Gotowanie profesjonalne	Wybór stopnia mocy w zależności od położenia naczynia na powierzchni grzewczej, od prawej do lewej strony.
 Gotowanie klasyczne	Wybór stopnia mocy pola grzewczego.
 Gotowanie dynamiczne	Wybór stopnia mocy w zależności od położenia naczynia na powierzchni grzewczej, od przodu do tyłu.

W celu przejścia do menu trybu płyty grzewczej, dotknąć pola dotykowego  na pasku funkcji.

Menu trybu naczyń do gotowania

Płyta grzewcza ma zaprogramowane różne funkcje pola grzewczego.

Tryb naczyń do gotowania Funkcja

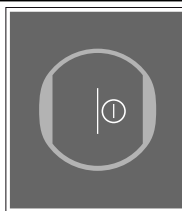
 Gotowanie dynamiczne dla naczynia do gotowania	Pozwala to na kontrolowanie określonego stopnia mocy w zależności od pozycji naczynia, przesuwając je od przodu do tyłu na powierzchni grzewczej.
 Gotowanie klasyczne dla naczynia do gotowania	Dzięki temu wyborowi stopnia mocy dla każdego naczynia można dokonać za pomocą pulpitu obsługi.
 Czujnik gotowania	Temperatura może być utrzymywana automatycznie za pomocą czujnika gotowania zamocowanego na zewnątrz garnka. Tryb pracy czujnika gotowania jest odpowiedni dla potraw wymagających dużej ilości wody, oleju lub tłuszczu podczas gotowania w garnku lub smażenia w głębokim tłuszczu.
 Teppanyaki	Dzięki temu można podzielić powierzchnię Teppanyaki na dwa obszary. Dzięki temu można smażyć na jednej części i podtrzymywać ciepło potraw na drugiej lub smażyć na całym obszarze z zastosowaniem jednakowego stopnia mocy.

Aby przejść do menu trybu naczynia, dotknąć wskaźnika pola grzewczego, a następnie pola dotykowego .

Wskaźnik pola grzewczego

Gdy naczynie zostanie postawione na powierzchni grzewczej, na wyświetlaczu świeci się wskaźnik odpowiedniego pola grzewczego.

Rozpoznane pole grzewcze



Na powierzchni grzewczej rozpoznane zostało naczynie. Świeci się wskaźnik pola grzewczego. Dotknąć symbolu ①, aby wybrać pole grzewcze.

Wybrane pole grzewcze



Wyświetlane pole grzewcze zostało wybrane. Możliwe jest ustawienie stopnia mocy.

Włączone pole grzewcze



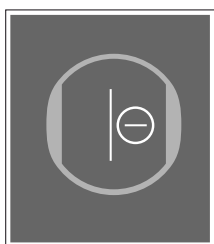
Wyświetlone pole grzewcze zostało włączone. Na wskaźniku świeci się ustalony stopień mocy.

Na polu grzewczym nie stoi żadne naczynie



Naczynie zostało usunięte z pola grzewczego. Wybrany wcześniej stopień mocy świeci się mniej intensywnie.

Pozostałe wskaźniki



Nie można nastawić wybranego pola grzewczego.

W celu uzyskania dodatkowych informacji dotknąć wskaźnika.

Możliwe przyczyny:

- Na powierzchni grzewczej można gotować jednocześnie z użyciem maksymalnie 5 równomiernie rozmieszczonych naczyń.
- Naczynia nie nadają się do gotowania na płytach indukcyjnych.
- Przekroczony został maksymalny pobór mocy przez urządzenie.

Obsługa urządzenia

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

Pierwsze zastosowanie

W przypadku pierwszego włączenia urządzenia na wyświetlaczu pojawia się menu umożliwiające dokonanie wyboru pierwszych ustawień. Wybrać żądane ustawienia.

Po potwierdzeniu ustawień pojawi się widok główny.

Wskazówka: Wprowadzone ustawienia można w każdej chwili zmienić. Informacje dotyczące wyboru ustawień, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe".

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej

Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej odbywa się za pomocą włącznika głównego.

Włączanie: Dotknąć symbolu ①. Wyświetlacz nad włącznikiem głównym świeci się. Po krótkim czasie włączania płyta grzewcza jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: Dotknąć symbolu ①. Wskazanie gaśnie. Wszystkie pola grzewcze są wyłączone.

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

Wskazówki

- Płyta grzewcza wyłącza się automatycznie, jeśli pola grzewcze są wyłączone przez ponad 30 sekund.
- Ustawienia pozostają zapisane w pamięci przez 10 sekund po wyłączeniu płyty grzewczej. Jeśli w tym czasie płyta grzewcza zostanie ponownie włączona, w widoku głównym pojawi się możliwość potwierdzenia wcześniejszych ustawień. Informacje o tym ustawieniu, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe".

Wskaźnik zalegania ciepła

Płyta grzewcza posiada kilka wskaźników zalegania ciepła Ⅲ, które wskazują gorące pola grzewcze. W zależności od intensywności ciepła resztkowego świeci się jeden, dwa lub wszystkie trzy segmenty wskaźnika Ⅲ. Nie dotykać powierzchni grzewczej, dopóki wskaźniki świecą się, ani bezpośrednio po ich zgaszeniu.

Nawet jeśli płyta grzewcza jest już wyłączona, wskaźnik zalegania ciepła świeci się, dopóki powierzchnia grzewcza jest nadal gorąca.

Nastawianie pola grzewczego

W strefie nastawiania wybrany został żądany stopień mocy.

Stopień mocy 1.0	= najniższy stopień
Stopień mocy 9.0	= najwyższy stopień

Każdy stopień mocy ma jeden stopień pośredni, który jest oznaczony .5.

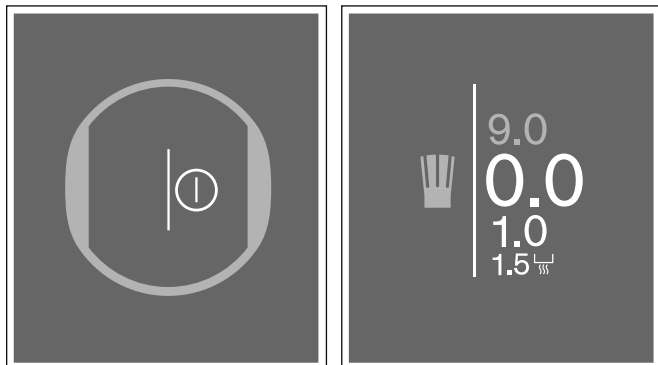
Wskazówki

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

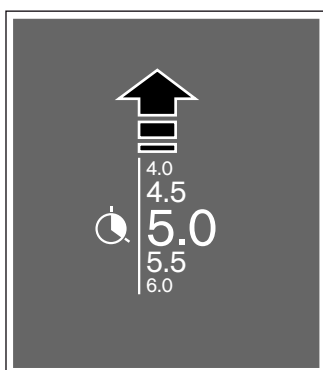
Wybór pola grzewczego i stopnia mocy grzania

Płyta grzewcza musi być włączona.

- 1 Naczynie ustawić na powierzchni grzewczej.
- 2 Dotknąć symbolu ① pola grzewczego na wyświetlaczu dotykowym. Na wskaźniku pola grzejnego świeci się strefa nastawiania.



- 3 W ciągu kolejnych 4 sekund przesunąć palcem w górę i wybrać żądany stopień mocy. W celu dokonania wyboru stopnia mocy 9.0 dotknąć bezpośrednio 9.0.



Stopień mocy grzania został ustawiony.

Zmiana stopnia mocy grzania

Wybrać pole grzewcze, a następnie ustawić w strefie nastawiania żądany stopień mocy grzania.

Wyłączanie pola grzewczego

Dotykać wskaźnika pola grzewczego, aż w strefie nastawiania pojawi się stopień mocy **0.0**. Pole grzewcze wyłącza się.

Wskazówka: Jeżeli naczynie zostało ustawione na powierzchni grzewczej przed włączeniem płyty grzewczej, zostanie rozpoznane po dotknięciu włącznika głównego, a na wyświetlaczu dotykowym pojawi się wskaźnik pola grzewczego.

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. W celu uzyskania właściwego rezultatu gotowania wydobywanie się pary nie jest konieczne.
- 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 zegara funkcyjnego można ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby rezultat gotowania sprzyjał zdrowiu, należy unikać dymienia oleju.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Wskazane jest używanie łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania odznaczającego się efektywnością energetyczną znajdują się w rozdziale → "Ochrona środowiska"

Polecane potrawy

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

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Czas (min)
Roztapianie		
Czekolada, kuwertura	1.0 - 1.5	-
Masło, miód, żelatyna	1.0 - 2.0	-
Podgrzewanie lub podtrzymywanie ciepła		
Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy	1.5 - 2.0	-
Mleko ¹	1.5 - 2.5	-
Kiełbaski podgrzewane w wodzie ¹	3.0 - 4.0	-
Rozmrażanie i podgrzewanie		
Szpinak, mrożony	3.0 - 4.0	15 - 25
Gulasz, mrożony	3.0 - 4.0	35 - 55
Gotowanie na małym ogniu, gotowanie na wolnym ogniu		
Pyzy ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Ryba ¹	4.0 - 5.0	10 - 15
Białe sosy, np. sos beszamelowy	1.0 - 2.0	3 - 6
Sosy ubijane, np. sos bernaise, sos holenderski	3.0 - 4.0	8 - 12
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
Ryż (z podwójną ilością wody)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryż na mleku ³	2.0 - 3.0	30 - 40
Ziemniaki w mundurkach	4.5 - 5.5	25 - 35
Ziemniaki gotowane	4.5 - 5.5	15 - 30
Makaron ¹	6.0 - 7.0	6 - 10
Potrawa jednogarnkowa	3.5 - 4.5	120 - 180
Zupy	3.5 - 4.5	15 - 60
Warzywa	2.5 - 3.5	10 - 20
Warzywa, mrożone	3.5 - 4.5	7 - 20
Potrawa jednogarnkowa w szybkowarze	4.5 - 5.5	-
Duszenie		
Pieczeń zwijana	4.0 - 5.0	50 - 65
Pieczeń duszona	4.0 - 5.0	60 - 100
Gulasz ³	3.0 - 4.0	50 - 60

¹ Bez pokrywki

² Wielokrotnie obracać

³ Podgrzewać na stopniu 8.0 - 8.5

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Czas (min)
Duszenie/Pieczenie z małą ilością oleju ¹		
Sznicel, naturalny lub panierowany	6.0 - 7.0	6 - 10
Sznicel, mrożony	6.0 - 7.0	6 - 12
Kotlety, naturalne lub panierowane ²	6.0 - 7.0	6 - 12
Stek (grubość 3 cm)	7.0 - 8.0	6 - 12
Pierś kurczaka (grubość 2 cm) ²	5.0 - 6.0	10 - 20
Pierś kurczaka, mrożona ²	5.0 - 6.0	10 - 30
Kotlety mielone (grubość 3 cm) ²	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (grubość 2 cm) ²	6.0 - 7.0	10 - 20
Ryba i filet rybny, naturalne	5.0 - 6.0	8 - 20
Ryba i filet rybny, panierowane	6.0 - 7.0	8 - 20
Ryba, panierowana i mrożona, np. paluszki rybne	6.0 - 7.0	8 - 15
Krewetki i kraby	7.0 - 8.0	4 - 10
Podsmażanie świeżych warzyw i grzybów	7.0 - 8.0	10 - 20
Potrawy z patelni po azjatycku (warzywa i kawałki mięsa)	7.0 - 8.0	15 - 20
Potrawy z patelni, mrożone	6.5 - 7.5	6 - 10
Potrawy z patelni (smażyć kolejno)	6.5 - 7.5	-
Omlety (smażyć kolejno)	3.5 - 4.5	3 - 10
Jajka sadzone	5.0 - 6.0	3 - 6
Smażenie w głębokim tłuszczu ¹ (150-200 g na porcję w 1-2 l oleju, smażyć porcjami)		
Produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8.0 - 9.0	-
Krokiety, mrożone	7.0 - 8.0	-
Mięso, np. kawałki kurczaka	6.0 - 7.0	-
Ryba, panierowana lub w cieście piwnym	6.0 - 7.0	-
Warzywa, grzyby panierowane, w cieście piwnym lub w tempurze	6.0 - 7.0	-
Drobne wypieki, np. pączki, racuchy, owoce w cieście piwnym	5.5 - 6.5	-

¹ Bez pokrywki

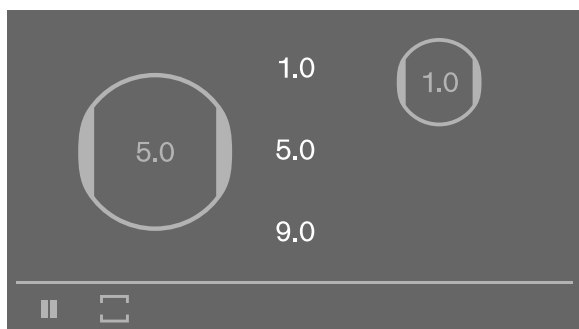
² Wielokrotnie obracać

³ Podgrzewać na stopniu 8.0 - 8.5

Gotowanie dynamiczne

Ta specjalna funkcja służy przede wszystkim do usprawnienia procesów gotowania, które wymagają częstych zmian stopni mocy. Pozwala to na szybką i łatwą regulację stopnia mocy podczas gotowania poprzez przesuwanie naczyń do przodu lub do tyłu.

Po włączeniu tej funkcji cała powierzchnia grzewcza zostaje przekształcona w strefę gotowania o trzech różnych stopniach mocy. W zależności od pozycji naczynia aktywowany jest jeden ze wstępnie ustawionych stopni mocy. Stopień mocy przypisany do każdego naczynia pojawia się na wskaźniku odpowiedniego pola grzewczego.



Wstępnie ustawione stopnie mocy:

Przednia strefa = stopień mocy **9.0**

Środkowa strefa = stopień mocy **5.0**

Tylna strefa = stopień mocy **1.0**

Wstępnie ustawione stopnie mocy można zmienić. Informacje na temat zmiany stopni mocy, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"

Wskazówki

- Funkcja booster dla garnków i patelni oraz funkcja podtrzymywania ciepła są niedostępne, dopóki aktywowany jest tryb Gotowanie dynamiczne.
- Różne tryby naczyń do gotowania oraz ustawianie czasu gotowania są niedostępne, dopóki aktywowany jest tryb Gotowanie dynamiczne.
- Po przesunięciu naczynia do gotowania na płycie grzewczej rozpoczyna się automatyczne wyszukiwanie i ustawianie stopnia mocy w obszarze, w którym rozpoznane zostały naczynia.
- Szczegółowe informacje na temat wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji".

Włączanie

- 1 Dotknąć symbolu
- 2 Najpierw dotknąć symbolu , a następnie symbolu w celu potwierdzenia wyboru. Trzy wstępnie ustawione stopnie mocy są wyświetlane w widoku głównym.

Funkcja została aktywowana.

Ustawianie naczynia

Jeśli przed aktywacją funkcji na polu grzewczym znajduje się aktywne naczynie, wskaźnik pola grzewczego pojawi się bez stopnia mocy. W celu potwierdzenia przypisanego stopnia mocy dotknąć pola grzewczego, a następnie pola dotykowego .

W przypadku postawienia nowego naczynia, dotknąć wskaźnika pola grzewczego, a następnie pola dotykowego .

Wskazówka: Jeśli rozmiar naczynia jest nieodpowiedni do tej funkcji, na polu grzewczym świeci się symbol . W celu uzyskania informacji dotknąć symbolu . W celu powrotu do widoku głównego dotknąć symbolu .

Zmiana stopnia mocy

W trakcie gotowania możliwe jest dokonanie zmiany stopni mocy grzania. Dotknąć obszaru, którego poziom mocy ma zostać zmieniony, aby wybrać inny poziom mocy w obszarze programowania.

Wskazówka: Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana, stopnie mocy wrócą do wstępnie ustawionych wartości.

Dezaktywacja

- 1 Dotknąć symbolu
- 2 Wybrać inny tryb pracy płyty grzewczej, a następnie dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybór. Stopnie mocy przypisane do danego naczynia zostaną zachowane.

Funkcja została dezaktywowana.

Gotowanie profesjonalne

Ta specjalna funkcja służy przede wszystkim do usprawnienia procesów gotowania, które wymagają częstych zmian stopni mocy. Pozwala to na szybką i łatwą regulację stopnia mocy podczas gotowania poprzez przesuwanie naczyń w lewo lub w prawo.

Po włączeniu tej funkcji cała powierzchnia grzewcza zostaje przekształcona w strefę gotowania o trzech różnych stopniach mocy. W zależności od pozycji naczynia aktywowany jest jeden ze wstępnie ustawionych stopni mocy. Stopień mocy przypisany do każdego naczynia pojawia się na wskaźniku odpowiedniego pola grzewczego.

Wstępnie ustawione stopnie mocy:

Lewa strefa = stopień mocy **1.5**

Środkowa strefa = stopień mocy **9.0**

Prawa strefa = stopień mocy **5.0**

Wstępnie ustawione stopnie mocy można zmienić. Informacje na temat zmiany stopni mocy, patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"

Wskazówki

- Szczegółowe informacje na temat wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji".
- Tryb naczyń do gotowania, funkcja Booster dla garnków i patelni oraz ustawianie czasu gotowania są niedostępne, dopóki aktywowana jest funkcja czujnika gotowania.

Włączanie

- 1 Dotknąć symbolu .
- 2 Najpierw dotknąć symbolu , a następnie potwierdzić wybór za pomocą symbolu . Wstępnie ustawione stopnie mocy są wyświetlane w widoku głównym.

Funkcja została aktywowana.

Ustawianie naczynia

Jeśli przed aktywacją funkcji na polu grzewczym znajduje się aktywne naczynie, wskaźnik pola grzewczego pojawi się bez stopnia mocy. W celu potwierdzenia przypisanego stopnia mocy dotknąć pola grzewczego, a następnie pola dotykowego .

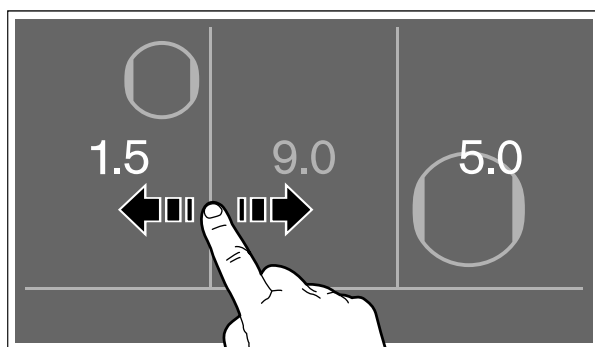
W przypadku postawienia nowego naczynia, dotknąć wskaźnika pola grzewczego, a następnie pola dotykowego .

Wskazówka: Jeśli rozmiar naczynia jest nieodpowiedni do tej funkcji, na polu grzewczym świeci się symbol . W celu uzyskania informacji dotknąć symbolu . W celu powrotu do widoku głównego dotknąć symbolu .

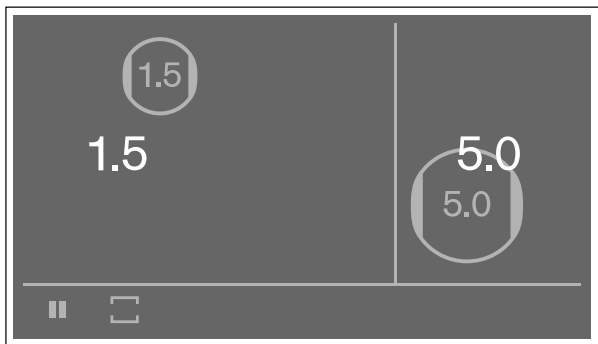
Łączenie stref

Obszary z ustawionymi wstępnie stopniami mocy można łączyć w celu uzyskania większej powierzchni o tym samym stopniu mocy.

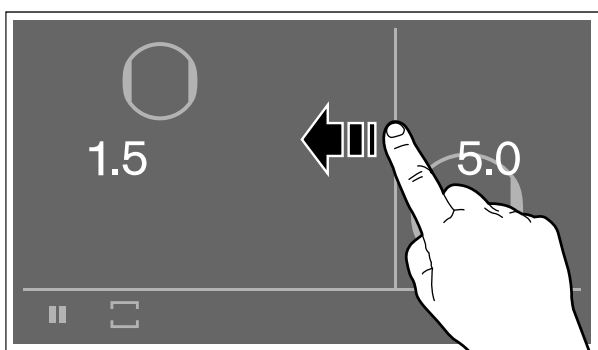
Nacisnąć jedną z pionowych krawędzi środkowej strefy i przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aż ukryta zostanie sąsiednia strefa.



Stopień mocy połączonej strefy jest taki sam jak w strefie, która została rozszerzona.



Aby rozdzielić połączone strefy, dotknąć jednej z pionowych krawędzi strefy i przesunąć palcem w prawo lub w lewo, aż ukryta strefa stanie się ponownie widoczna.



Zmiana stopnia mocy

W trakcie gotowania możliwe jest dokonanie zmiany stopni mocy grzania. Dotknąć obszaru, którego poziom mocy ma zostać zmieniony, aby wybrać inny poziom mocy w obszarze programowania.

Wskazówka: Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana, stopnie mocy wrócą do wstępnie ustawionych wartości.

Dezaktywacja

- 1 Dotknąć symbolu □.
- 2 Wybrać inny tryb pracy płyty grzewczej, a następnie dotknąć symbolu ✓, aby potwierdzić wybór. Stopnie mocy przypisane do danego naczynia zostaną zachowane.

Funkcja została dezaktywowana.

Funkcje zegara

Płyta grzewcza ma zaprogramowane trzy funkcje timera:

- Automatyka czasu gotowania
- Stoper
- Minutnik

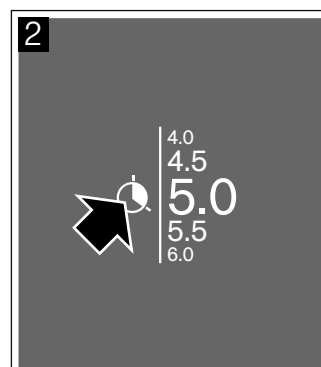
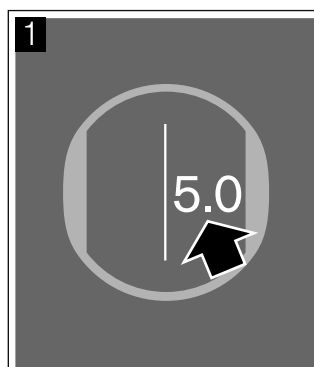
Automatyka czasu gotowania

Pole grzewcze wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu.

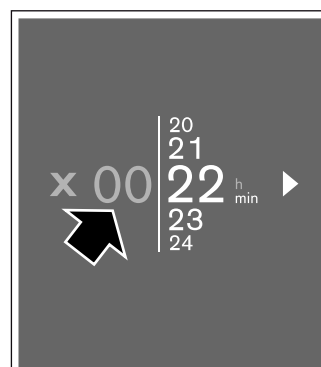
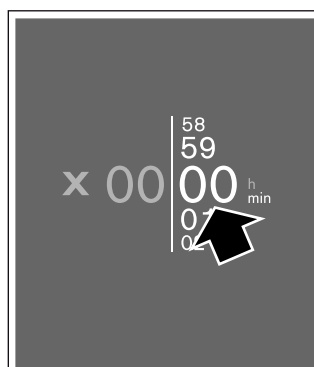
Czas trwania można ustawić do 12 godzin i 59 minut.

Sposób nastawiania:

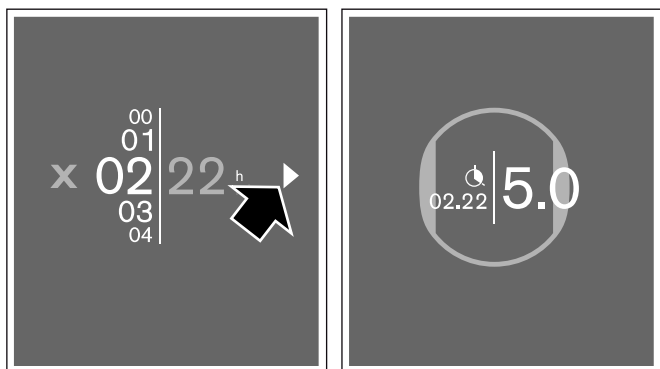
- 1 Wybrać pole grzewcze i żądany stopień mocy grzania.
- 2 Dotknąć wybranego stopnia mocy. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się symbol ☉.
- 3 Dotknąć symbolu ☉. Na wskaźniku pola grzewczego świeci się 00|00^{h min}.



- 4 Następnie wybrać żądany czas gotowania w minutach i godzinach.



- 5 Dotknąć symbolu ►, aby potwierdzić wybrany czas. Na wskaźniku pól grzewczych pojawia się ustawiony czas trwania.



Rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania.

Tryb czujnika gotowania

Jeśli ustawiony jest czas trwania dla pola grzewczego i aktywowany został tryb czujnika gotowania, odliczanie czasu trwania rozpocznie się dopiero po osiągnięciu wybranego poziomu temperatury.

Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Wybrać symbol ⌚.

Zmienić ustawiony czas, a następnie dotknąć symbolu ►, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

W celu skasowania czasu dotknąć symbolu ■.

Po upływie nastawionego czasu

Pole grzewcze wyłącza się. Rozlega się sygnał. Czas trwania jest ustawiony na **00.00**, natomiast stopień mocy na **0.0**.

Dotknąć wskaźnika czasu. Wskaźniki gasną, a sygnał wyłącza się.

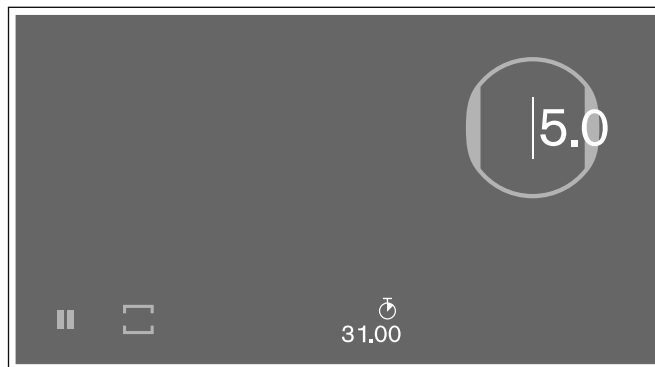
Funkcja stopera

Funkcja stopera pokazuje czas upływający od momentu aktywacji.

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

Aktywacja

Dotknąć pola dotykowego ⌚ i wybrać symbol ⌚. Następnie dotknąć symbolu ►, aby potwierdzić wybór. Na pasku funkcji świeci się **00.00** oraz symbol ⌚.



Stoper jest aktywowany. Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zatrzymywanie stopera

Najpierw dotknąć symbolu ⌚, a następnie symbolu ||, stoper zatrzymuje się i ponownie pojawia się w widoku głównym.

W celu ponownego uruchomienia najpierw dotknąć symbolu ⌚, a następnie symbolu ►.

Dezaktywacja

Najpierw dotknąć symbolu ⌚, a następnie symbolu ■. Stoper zatrzymuje się, czas zostaje ustawiony na **00.00** i ponownie pojawia się widok główny.

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: W celu wyjścia z menu i powrotu do widoku głównego dotknąć symbolu X.

Minutnik

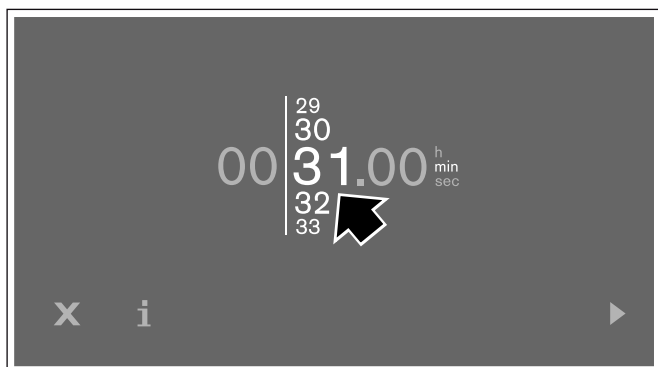
Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 9 godzin, 59 minut i 59 sekund.

Minutnik można aktywować przy włączonej lub wyłączonej płycie grzewczej.

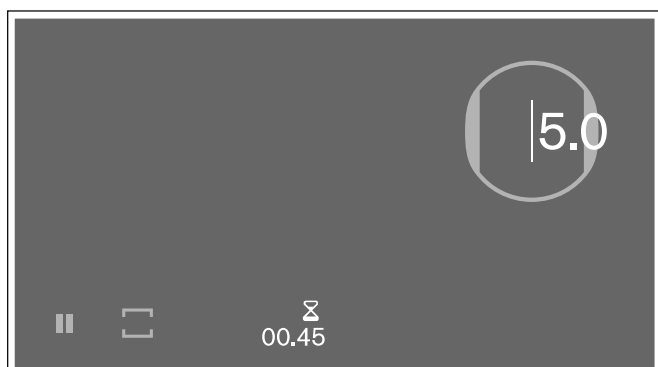
Działa niezależnie od pól grzewczych oraz innych ustawień. Ta funkcja nie wyłącza automatycznie pola grzewczego.

Sposób nastawiania:

- 1 Dotknąć pola dotykowego .
- 2 Wybrać symbol  i potwierdzić wybór za pomocą . Świeci się wskaźnik 00 | 00.00^{h min sec}.
- 3 W ciągu kolejnych 10 sekund przesunąć palcem w górę lub w dół i ustawić czas trwania w minutach, godzinach i sekundach.



- 4 Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrane ustawienie. Na pasku funkcji świeci się symbol  i ustawiony czas.



Rozpoczyna się odliczanie wybranego czasu.

Zmiana lub kasowanie ustawionego czasu

Dotknąć symbolu .

Zmienić ustawiony czas i dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybrane ustawienie.

W celu skasowania czasu dotknąć symbolu .

Wstrzymanie pracy minutnika

Najpierw dotknąć symbolu , a następnie symbolu , minutnik zatrzymuje się i ponownie pojawia się w widoku głównym.

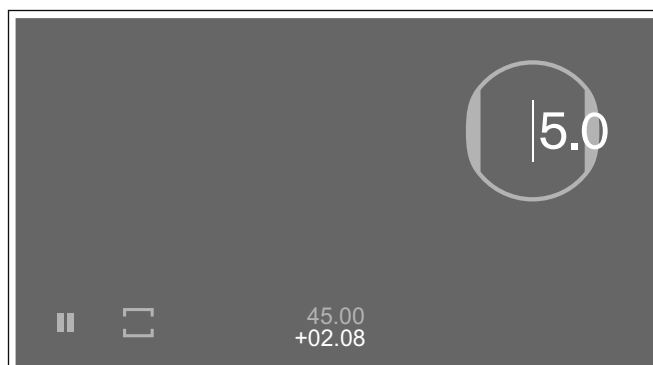
W celu ponownego uruchomienia najpierw dotknąć symbolu , a następnie symbolu .

Po upływie nastawionego czasu

Rozlega się sygnał. Na wskaźniku minutnika miga 00.00.

Dotknąć symbolu . Wskaźniki gasną, a sygnał wyłącza się.

Dotykanie symbolu  przez kilka sekund powoduje aktywowanie stopera. Na wyświetlaczu przed symbolem  pojawia się odliczany czas.



W celu ustawienia nowego czasu na minutniku, dotknąć wskazania czasu.

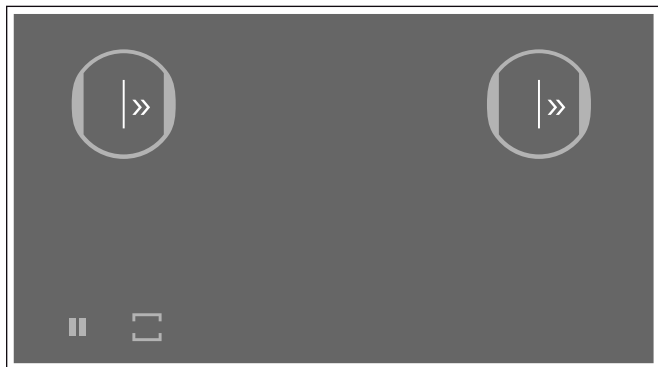
Dotykanie przez kilka sekund wskaźnika czasu powoduje, że wszystkie wskazania czasu gasną.

Funkcja Booster dla garnków

Za pomocą funkcji booster duże ilości wody można podgrzać znacznie szybciej niż za pomocą stopnia mocy 9.0.

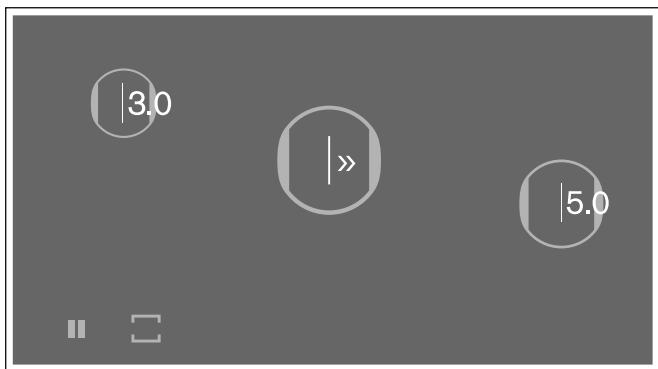
Ta funkcja jest dostępna, gdy w strefie nastawiania naczynia do gotowania wyświetlony jest symbol >>.

Funkcja booster dla garnków jest dostępna wyłącznie dla jednego garnka po każdej stronie powierzchni grzewczej.



Jeżeli aktywowana jest funkcja booster dla garnków i po tej samej stronie powierzchni grzewczej wybrane zostanie drugie pole grzewcze, funkcja booster dla garnków zostanie dezaktywowana. Pole grzewcze zostanie automatycznie przełączone na stopień mocy 9.0.

Jeżeli funkcja booster dla garnków została aktywowana na środku powierzchni grzewczej, możliwe jest wprowadzenie ustawień dla innych naczyń do gotowania, które znajdują się po prawej i po lewej stronie płyty grzewczej.



Aktywacja

Wybrać pole grzewcze i przesunąć palcem w górę, aż pojawi się wskazanie >>.

Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

Dotknąć wskaźnika pola grzewczego i wybrać w strefie nastawiania dowolny stopień mocy grzania.

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: W pewnych okolicznościach funkcja ta wyłącza się automatycznie, aby zabezpieczyć komponenty elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej. Pole grzewcze automatycznie przełącza się na stopień mocy 9.0.

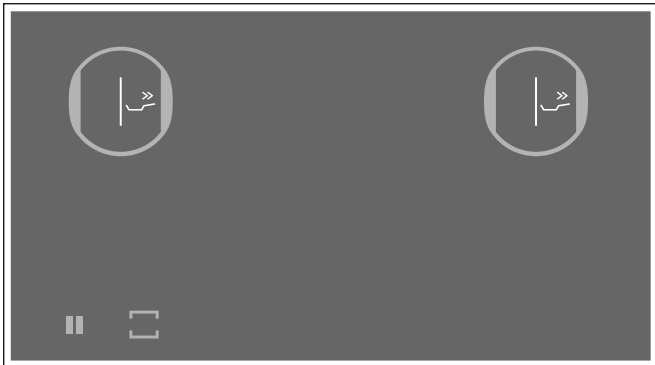
Funkcja booster dla patelni

Za pomocą funkcji booster dla patelni naczynie można podgrzać znacznie szybciej niż za pomocą stopnia mocy 9.0.

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

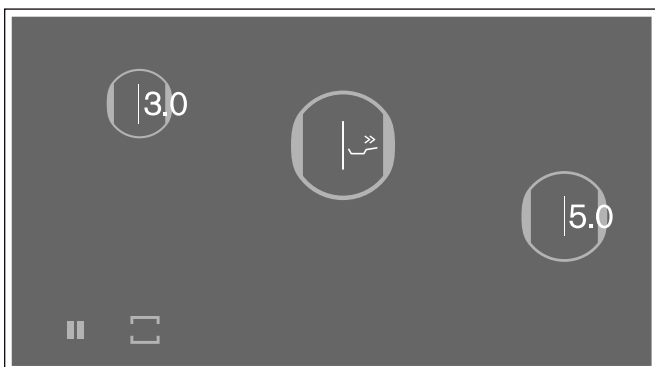
Ta funkcja jest dostępna, gdy w strefie nastawiania naczynia do gotowania wyświetlony jest symbol ».

Funkcja Booster dla patelni jest dostępna tylko dla jednego naczynia na danej powierzchni grzewczej.



Jeżeli aktywowana jest funkcja booster dla patelni i po tej samej stronie powierzchni grzewczej wprowadzane są ustawienia innego pola grzewczego, funkcja booster dla patelni zostanie dezaktywowana i automatycznie ustawiony zostanie stopień mocy grzania 9.0.

Jeżeli funkcja booster dla patelni została aktywowana na środku powierzchni grzewczej, możliwe jest wprowadzenie ustawień dla innych naczyń do gotowania, które znajdują się po prawej i po lewej stronie płyty grzewczej.



Zalecenia dotyczące zastosowania

- Zawsze używać zimnych naczyń do gotowania.
- Używać naczyń do gotowania z całkowicie płaskim spodem. Nie używać naczyń z cienkim spodem.
- Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru pustych naczyń, oleju, masła ani smalcu.
- Nie przykrywać naczyń do gotowania pokrywką.
- Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji"

Aktywacja

Dotknąć wskaźnika pola grzewczego i w strefie nastawiania wybrać symbol ».

Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

Dotknąć wskaźnika pola grzewczego i wybrać w strefie nastawiania dowolny stopień mocy grzania.

Funkcja została dezaktywowana.

Wskazówka: Po upływie 30 sekund funkcja ta wyłączy się automatycznie.

Pole grzewcze automatycznie przełącza się na stopień mocy 9.0.

Funkcja utrzymywania ciepła potraw

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

Aktywacja

Wybrać żądane pole grzewcze, a następnie stopień mocy **1.5** W strefie nastawiania wybrać .

Dezaktywacja

Dotknąć wskaźnika pola grzewczego i wybrać w strefie nastawiania dowolny stopień mocy grzania.

Funkcja została dezaktywowana.

Funkcja przekazywania

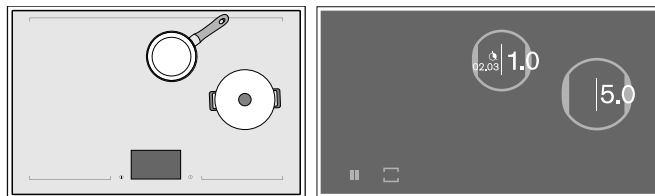
Funkcja ta pozwala na przeniesienie ustawionego stopnia mocy grzania lub poziomu temperatury oraz czasu trwania w przypadku przesunięcia naczynia na powierzchni grzewczej.

W przypadku zdjęcia naczynia z powierzchni grzewczej lub przesunięcia go w inne miejsce na tej powierzchni, pole grzewcze przestaje się nagrzewać. Ustawienia pola grzewczego zostaną zachowane na 30 sekund.

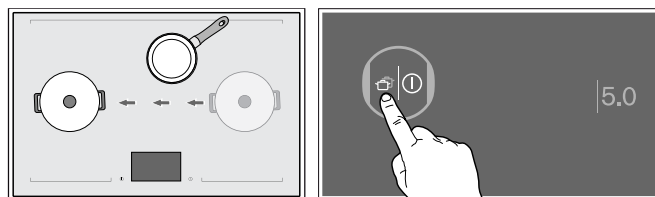
W przypadku ponownego postawienia naczynia do gotowania na tej samej pozycji ustawienia zostaną zachowane.

Włączanie

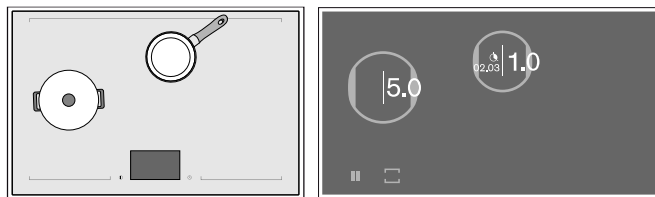
- 1 Postawić naczynie do gotowania na powierzchni grzewczej.



Na nowym polu grzewczym pojawia się symbol .



- 2 Dotknąć symbolu  nowego pola grzewczego, aby potwierdzić przekazanie ustawień. Świeci się stopień mocy.



Ustawienia zostały przekazane na nowe pole grzewcze.

Bezprzewodowy czujnik temperatury

Przed pierwszym użyciu trybu czujnika gotowania należy połączyć bezprzewodowy czujnik temperatury z płytą grzewczą.

Przygotowanie i konserwacja bezprzewodowego czujnika temperatury

Niniejszy rozdział zawiera następujące informacje na temat:

- mocowania nakładki silikonowej
- mocowania bezprzewodowego czujnika gotowania
- czyszczenia
- wymiany baterii

Nakładkę silikonową i czujnik temperatury można dokupić w sklepach specjalistycznych, w serwisie technicznym lub poprzez naszą oficjalną stronę internetową. Należy podać odpowiedni numer referencyjny:

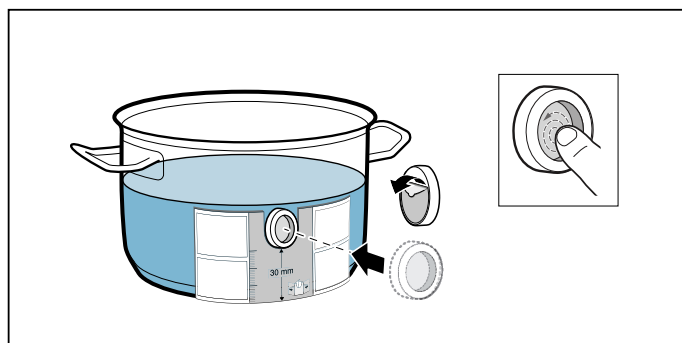
00577921	Zestaw z 5 nakładkami silikonowymi
CA060300	Czujnik temperatury i zestaw 5 nakładek silikonowych

Naklejanie nakładki silikonowej

Nakładka silikonowa mocuje czujnik gotowania na naczyniu.

Przy pierwszym użyciu garnka w trybie czujnika gotowania nakładkę silikonową należy umieścić bezpośrednio na garnku. W tym celu:

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



- 3 Docisnąć całą powierzchnię nakładki silikonowej, również wewnętrzną część.

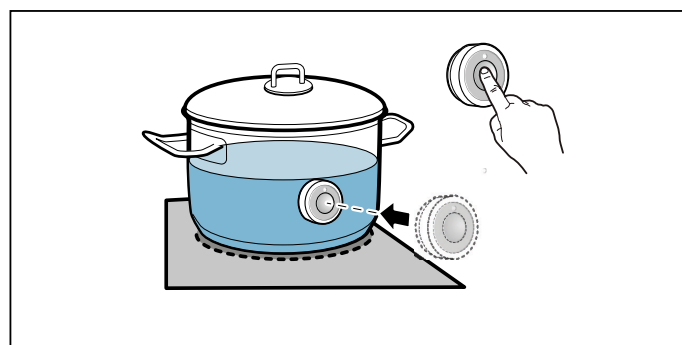
Proces całkowitego utwardzenia kleju trwa 1 godzinę. W tym czasie nie używać ani czyścić garnka.

Wskazówki

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

Montaż bezprzewodowego czujnika temperatury

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



Wskazówki

- Przed umieszczeniem czujnika gotowania upewnić się, że nakładka silikonowa jest całkowicie sucha.
- Garnek napełnić do takiej wysokości, aby jego zawartość znajdowała się powyżej silikonowej nakładki czujnika gotowania.
- Nie umieszczać czujnika gotowania na innym gorącym naczyniu, aby nie dopuścić do przegrzania.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik gotowania. Przechowywać go w czystym, bezpiecznym miejscu, z dala od źródeł ciepła.
- Jednocześnie można używać maksymalnie trzech czujników gotowania.

Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi

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

- 1 Dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Wybrać opcję *Podłączanie czujnika gotowania*, a następnie dotknąć symbolu  w celu potwierdzenia.
- 3 W ciągu kolejnych 30 sekund dotknąć krótko symbolu  na bezprzewodowym czujniku gotowania.
Po kilku sekundach na wyświetlaczu pojawia się wynik połączenia czujnika gotowania z pulpitem obsługi.
Następnie dotknąć symbolu  w celu potwierdzenia.
- 4 W celu podłączenia innego czujnika gotowania dotknąć symbolu . W celu powrotu do ustawień podstawowych dotknąć symbolu .

Tryb czujnika gotowania jest dostępny od momentu poprawnego połączenia czujnika gotowania z pulpitem obsługi.

Wskazówki

- Błędne połączenie w wyniku usterki czujnika gotowania może mieć następujące przyczyny:
 - Błąd komunikacji Bluetooth.
 - Nie naciśnięto symbolu na czujniku gotowania w ciągu 30 sekund.
 - Bateria czujnika gotowania jest zużyta. Zresetować czujnik gotowania i ponownie przeprowadzić proces łączenia.
- W przypadku wadliwego połączenia spowodowanego błędem transmisji ponownie przeprowadzić operację łączenia. Jeżeli połączenie będzie nadal wadliwe, powiadomić serwis techniczny.

Resetowanie bezprzewodowego czujnika temperatury

- 1 Dotykać symbolu  na czujniku gotowania przez 8-10 sekund.
W tym czasie wskaźnik LED czujnika gotowania zaświeci się trzy razy. Gdy wskaźnik LED zaświeci się po raz trzeci, rozpoczyna się resetowanie. W tym momencie nie dotykać już symbolu.
Gdy wskaźnik LED zgaśnie, proces resetowania bezprzewodowego czujnika gotowania jest zakończony.
- 2 Powtórzyć operację łączenia.

Czyszczenie

Bezprzewodowego czujnika temperatury nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

Czujnik temperatury

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

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

Nakładka silikonowa

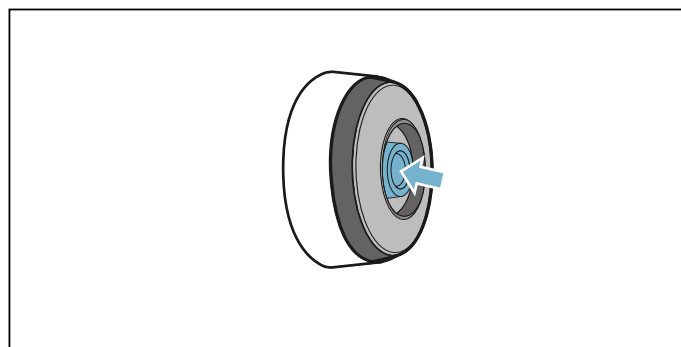
Przed nasadzeniem na czujnik temperatury nakładkę należy wyczyścić i wytrzeć do sucha. Nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.

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

Okienko czujnika temperatury

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

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



Wskazówki

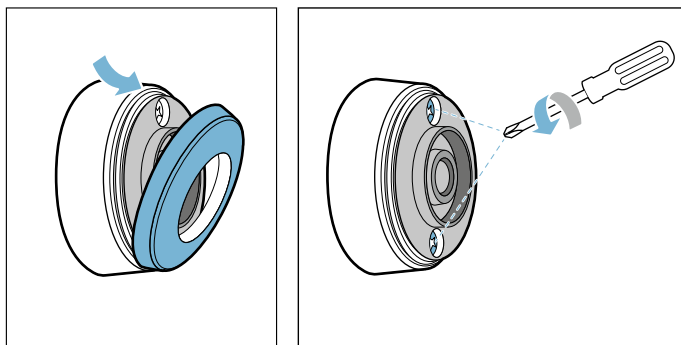
- Nie stosować środków czyszczących powodujących zarysowania, takich jak szorstkie gąbki, szczotki, a także mleczka do szorowania.
- Nie dotykać okienka czujnika palcami. Mogłoby się zabrudzić lub zarysować.

Wymiana baterii

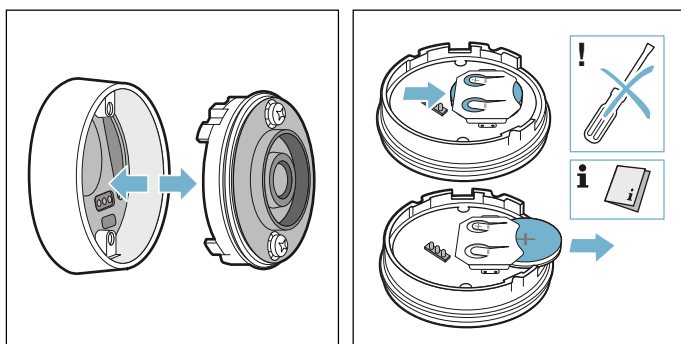
Jeżeli czujnik temperatury nie zaświeci się po naciśnięciu symbolu, bateria jest rozładowana.

Wymiana baterii:

- 1 Zdjąć silikonową osłonę z dolnej części obudowy czujnika temperatury i za pomocą śrubokręta usunąć obie śruby.

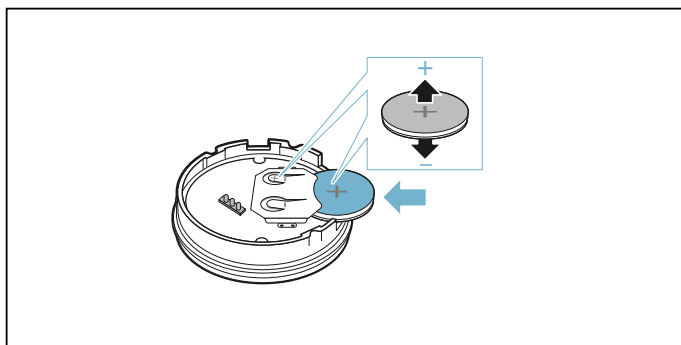


- 2 Otworzyć blokadę czujnika temperatury. Wyjąć baterię z dolnej części obudowy i włożyć nową baterię (zwrócić uwagę na prawidłowe położenie biegunów baterii).

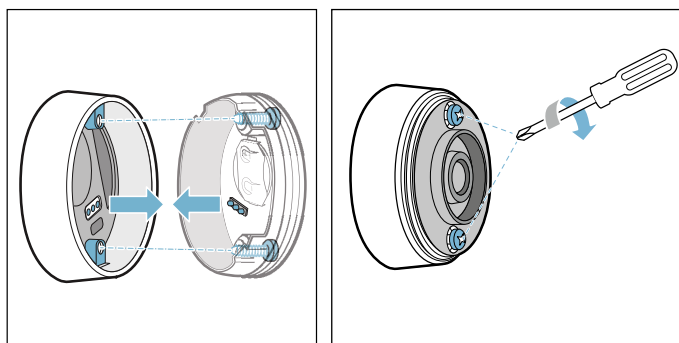


Uwaga!

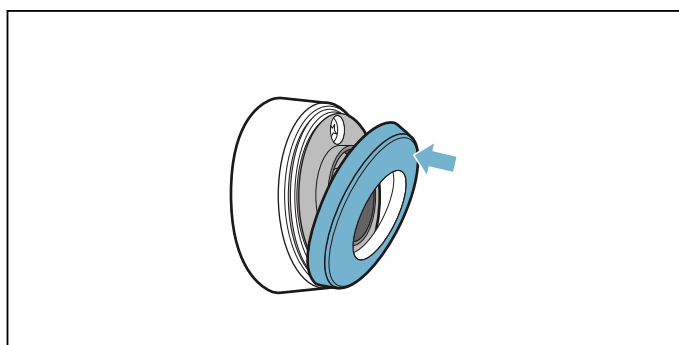
Nie wyjmować baterii za pomocą metalowych przedmiotów. Nie dotykać punktów przyłączeniowych baterii.



- 3 Zamknąć blokadę czujnika temperatury (wgłębienia na śruby w blokadzie muszą pokrywać się z wgłębieniami w dolnej części obudowy). Dokręcić śruby za pomocą śrubokręta.



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



Wskazówka: Używać wyłącznie wysokiej jakości baterii typu CR2032, aby wydłużyć ich okres użytkowania.

Deklaracja zgodności

Firma Gaggenau Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie z funkcją bezprzewodowego czujnika temperatury jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi właściwymi postanowieniami Dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.gaggenau.com na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.

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

Tryb czujnika gotowania

Procesy czujnika gotowania gwarantują łatwe gotowanie i pozwalają uzyskać doskonałe rezultaty.

Bezprzewodowy czujnik gotowania mierzy w sposób ciągły temperaturę naczynia. Dzięki temu można precyzyjnie regulować wydajność gotowania i przez cały czas utrzymywać odpowiednią temperaturę, aby zapobiec przegotowaniu i uzyskać doskonałe rezultaty gotowania.

Po osiągnięciu wybranej temperatury można dodać potrawę. Temperatura jest utrzymywana na stałym poziomie, bez konieczności dokonywania zmiany stopnia mocy grzania.

Jeżeli dostępny jest bezprzewodowy czujnik gotowania, tryb czujnika gotowania może być używany na całej powierzchni grzewczej.

Bezprzewodowy czujnik gotowania przekazuje informacje dotyczące temperatury naczynia do pulpitu obsługi.

Płyta grzewcza posiada bezprzewodowy czujnik gotowania. W razie potrzeby można go nabyć w sklepach specjalistycznych, w naszym serwisie technicznym lub sklepie internetowym. Jednocześnie można używać maksymalnie trzech czujników gotowania.

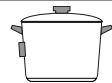
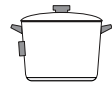
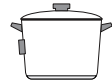
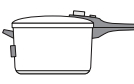
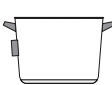
Wskazówka: Można je zamówić, podając numer referencyjny CA060300.

Informacje na temat czujnika gotowania, patrz rozdział → "Bezprzewodowy czujnik temperatury"

Procesy gotowania z użyciem czujnika gotowania

Tryb czujnika gotowania umożliwia wybór optymalnego sposobu przyrządzenia poszczególnych potraw.

Tabela prezentuje różne dostępne procesy gotowania:

Procesy gotowania	Temperatura	Naczynia	Zastosowanie
Podtrzymywanie ciepła, podgrzewanie	70°C		np. poncz, gulasz
Gotowanie w mleku na małym ogniu	85°C		np. panna cotta, ryż na mleku
Gotowanie w wodzie na małym ogniu	90°C		np. ryż, komosa ryżowa
Gotowanie	100°C		np. makaron, gnocchi, warzywa
Gotowanie w szybkowarze	115°C		np. domowe buliony, warzywa strączkowe
Smażenie w głębokim tłuszczu w niskiej temperaturze *	160°C		np. donaty, pączki
Smażenie w głębokim tłuszczu w średniej temperaturze *	170°C		np. panierowana ryba, pulpety
Smażenie w głębokim tłuszczu w wysokiej temperaturze *	180°C		np. frytki, mrożone

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

Zalety

- Pole grzewcze grzeje wyłącznie, gdy jest to konieczne do utrzymania właściwej temperatury. Zapewnia to oszczędność energii.
- Temperatura jest stale utrzymywana na właściwym poziomie. Dzięki temu zapobiega się wykipieniu potraw. Poza tym nie trzeba zmieniać poziomu temperatury.
- Tryb czujnika gotowania sygnalizuje moment osiągnięcia przez wodę lub olej optymalnej temperatury do włożenia potrawy (patrz podane w tabeli wyjątki dotyczące potraw, które należy umieścić w naczyniu na samym początku gotowania).

Wskazówki

- Używać wyłącznie garnków z płaskim i grubym dnem. Nie używać garnków z cienkim lub zdeformowanym dnem.
- Garnek napełnić do takiej wysokości, aby jego zawartość znajdowała się powyżej silikonowej nakładki czujnika gotowania.
- W trakcie procesu gotowania nie usuwać czujnika gotowania z garnka.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć z garnka czujnik gotowania. Ostrożnie, czujnik gotowania może być bardzo gorący.

Porady dotyczące gotowania w trybie czujnika gotowania

- Podtrzymywanie ciepła/podgrzewanie: Porcjowane produkty mrożone, np. szpinak. Włożyć produkt mrożony do naczynia. Dodać zalecaną przez producenta ilość wody. Naczynie przykryć pokrywką. Wybrać temperaturę podaną w tabeli.
- Gotowanie na małym ogniu: Ten proces gotowania nadaje się do gotowania produktów spożywczych w niskich temperaturach, do zagęszczania sosów i potraw jednogarnkowych, jak również do gotowania mleka. W zależności od potrawy, wybrać zalecaną w tabeli temperaturę.
- Gotowanie: Ten proces gotowania umożliwia zagotowanie wody w naczyniu z nałożoną, pokrywką bez ryzyka, że woda wykipi. Wskaźnik kontroli temperatury pozwala zwiększyć efektywność gotowania. Wybrać temperaturę podaną w tabeli.
- Gotowanie w szybkowarze: Przestrzegać zaleceń producenta. Po usłyszeniu sygnału kontynuować gotowanie przez zalecany czas. Wybrać temperaturę podaną w tabeli.
- Smażenie w głębokim tłuszczu: Olej należy rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. W zależności od potrawy wybrać temperaturę podaną w tabeli.

Wskazówki

- Zawsze należy gotować w garnku z nałożoną pokrywką, z wyjątkiem używania funkcji Smażenie w głębokim tłuszczu.
- Jeśli nie rozlega się sygnał, upewnić się, że pokrywka jest nałożona na garnek. Jeżeli pokrywka jest nałożona na garnek, możliwe jest, że osiągnięta została maksymalna moc urządzenia lub aktywowane jest ustawienie *Zarządzanie energią*. Może to mieć negatywny wpływ na czas potrzebny do osiągnięcia wybranej temperatury. Wyłączyć lub zmniejszyć stopnie mocy innych naczyń. Patrz rozdział → "Ustawienia podstawowe"
- Nigdy nie rozgrzewać oleju bez nadzoru. Używać oleju przeznaczonego do smażenia w głębokim tłuszczu. Do smażenia w głębokim tłuszczu nie używać mieszanek różnych tłuszczów, np. oleju i smalcu, ponieważ gorące mieszanki tłuszczów mogą się spienić.
- Jeżeli rezultat gotowania jest niezadowolający, np. w przypadku gotowania ziemniaków, następnym razem użyć większej ilości wody. Nie zmieniać jednak zalecanego poziomu temperatury.

Nastawianie punktu gotowania

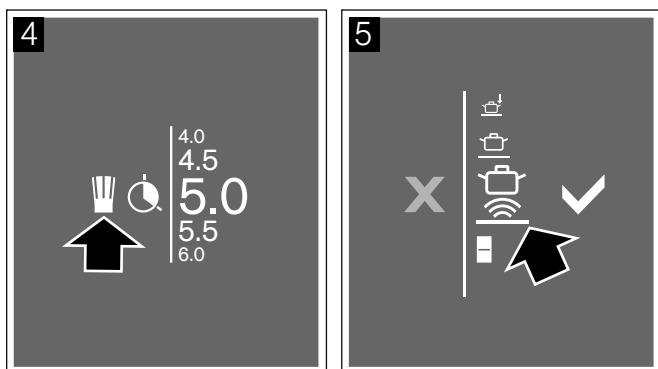
Punkt wrzenia wody zależy od wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza. Jeśli woda gotuje się za mocno lub za słabo, można nastawić punkt gotowania. Wykonać następujące czynności:

- Dotknąć pola dotykowego  i wybrać ustawienie podstawowe *Kalibracja czujnika gotowania*.
- Standardowym ustawieniem podstawowym jest 200-400 m. Jeżeli miejsce zamieszkania położone jest na wysokości między 200 a 400 m n.p.m., nastawianie punktu gotowania nie jest konieczne. W przeciwnym razie wybrać ustawienie, które odpowiada wysokości miejsca zamieszkania nad poziomem morza.

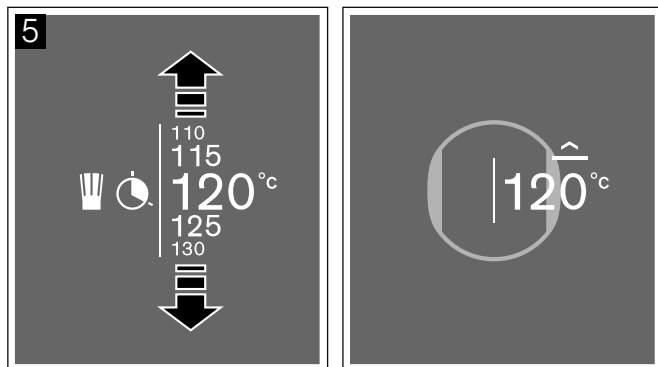
Wskazówka: Poziom temperatury 100°C umożliwia efektywne gotowanie, nawet jeżeli woda nie kipi zbyt mocno. Jeśli jednak wynik gotowania nie jest zadowolający, można zmienić ustawienie punktu gotowania. W celu uzyskania silniejszego stopnia zagotowania możliwe jest ustawienie mniejszej wysokości nad poziomem morza.

Sposób nastawiania

- 1 Mocowanie czujnika gotowania na garnku, patrz rozdział
- 2 Naczynie do gotowania z wystarczającą ilością płynu ustawić na powierzchni grzewczej i przykryć pokrywką. Patrz rozdział → "Montaż bezprzewodowego czujnika temperatury".
- 3 Dotknąć wskaźnika pola grzewczego danego naczynia.
- 4 Dotknąć symbolu .
- 5 Przesunąć palcem w górę do symbolu . Następnie dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybór.



- 6 Dotknąć symbolu  na bezprzewodowym czujniku gotowania w sposób przedstawiony na wyświetlaczu.
- 7 Wybrać poziom temperatury.
Tryb czujnika gotowania jest aktywowany. Symbol temperatury  obok pola grzewczego świeci się coraz intensywniej, aż osiągnięta zostanie wybrana temperatura, następnie rozlega się sygnał i symbol temperatury gaśnie.



- 8 Po usłyszeniu sygnału zdjąć pokrywkę i dodać potrawę. Nie zdejmować pokrywki w trakcie gotowania.

Porada: Jeżeli konieczne jest bardziej precyzyjne ustawienie temperatury, możliwe jest jej zmniejszenie lub zwiększenie o 1°C do 5°C. W tym celu dotknąć wybranej temperatury, a następnie symbolu .

Następnie wybrać żądaną temperaturę i potwierdzić wybór za pomocą symbolu  lub dotknąć symbolu , aby przerwać wprowadzanie ustawień i wyjść z menu.

Dezaktywacja

- 1 Dotknąć poziomu temperatury.
- 2 Dotknąć symbolu  i wybrać w strefie nastawiania inny tryb naczynia do gotowania.
- 3 Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybór.

Tryb czujnika gotowania jest dezaktywowany.

Polecane potrawy

Poniższa tabela zawiera zestawienie potraw i jest podzielona według produktów spożywczych.

Temperatura i czas gotowania zależą od ilości, konsystencji i jakości produktu spożywczego.

Mięso	Temperatura	Czas (min)
Gotowanie na małym ogniu		
Kiełbaski ¹	90 °C	10 - 20
Gotowanie		
Pulpety ¹	100 °C	20 - 30
Kura na rosół ¹	100 °C	60 - 90
Rumszyk ¹	100 °C	60 - 90
Gotowanie w szybkowarze		
Kura na rosół w szybkowarze ²	115 °C	15 - 25
Rumszyk w szybkowarze ²	115 °C	15 - 25
Smażenie w głębokim tłuszczu		
Smażenie kawałków kurczaka w głębokim tłuszczu ³	170 °C	10 - 15
Smażenie pulpetów w głębokim tłuszczu ³	170 °C	10 - 15

¹ Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.

² Dodać potrawę na początku gotowania.

³ Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki.

Ryby	Temperatura	Czas (min)
Gotowanie na małym ogniu		
Ryba duszona ¹	90 °C	15 - 20
Smażenie w głębokim tłuszczu		
Smażenie w głębokim tłuszczu ryby w cieście piwnym ²	170 °C	10 - 15
Smażenie w głębokim tłuszczu ryby panierowanej ²	170 °C	10 - 15

¹ Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.

² Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. Smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki.

Potrawy z jaj	Temperatura	Czas (min)
Gotowanie		
Gotowane jaja ¹	100 °C	5 - 10

¹ Dodać potrawę na początku gotowania.

Warzywa, w tym strączkowe	Temperatura	Czas (min)
Gotowanie		
Brokuły ¹	100 °C	10 - 20
Kalafior ¹	100 °C	10 - 20
Szpinak ¹	100 °C	5 - 10
Brukselka ¹	100 °C	30 - 40
Zielona fasolka ¹	100 °C	15 - 30
Cieciora ²	100 °C	60 - 90
Groszek ¹	100 °C	15 - 20
Soczewica ²	100 °C	45 - 60

Gotowanie w szybkowarze		
Warzywa w szybkowarze ²	115 °C	3 - 6
Cieciora w szybkowarze ²	115 °C	25 - 35
Biała fasola w szybkowarze ²	115 °C	25 - 35
Soczewica w szybkowarze ²	115 °C	10 - 20

Smażenie w głębokim tłuszczu		
Smażenie w głębokim tłuszczu warzyw panierowanych ³	170 °C	4 - 8
Smażenie w głębokim tłuszczu warzyw w cieście piwnym ³	170 °C	4 - 8
Smażenie w głębokim tłuszczu grzybów panierowanych ³	170 °C	4 - 8
Smażenie w głębokim tłuszczu grzybów w cieście piwnym ³	170 °C	4 - 8

¹ Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.

² Dodać potrawę na początku gotowania.

³ Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. W głębokim tłuszczu smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki.

Ziemniaki	Temperatura	Czas (min)
Gotowanie na małym ogniu		
Gotowanie pyz ¹	85 °C	30 - 40
Gotowanie		
Gnocchi ¹	100 °C	3 - 6
Gotowanie ziemniaków ²	100 °C	30 - 45
Gotowanie batatów ²	100 °C	30 - 45
Gotowanie w szybkowarze		
Ziemniaki w szybkowarze ²	115 °C	10 - 20
Bataty w szybkowarze ²	115 °C	10 - 20
Smażenie w głębokim tłuszczu		
Ziemniaki w pikantnym sosie ³	160 °C	8 - 12

¹ Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.

² Dodać potrawę na początku gotowania.

³ Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. W głębokim tłuszczu smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki.

Potrawy mączne i zboża	Temperatura	Czas (min)
Gotowanie na małym ogniu		
Kasza manna ³	85 °C	5 - 10
Ryż parboiled ¹	90 °C	25 - 35
Ryż pełnoziarnisty ²	90 °C	45 - 55
Ryż egzotyczny (np. basmati, tajski) ²	90 °C	8 - 12
Ryż dziki ²	90 °C	20 - 30
Komosa ryżowa ¹	90 °C	10 - 12
Polenta ³	85 °C	3 - 8

Gotowanie		
Makaron z pszenicy durum ³	100 °C	7 - 10
Świeże makarony ³	100 °C	3 - 5
Makaron pełnoziarnisty ³	100 °C	7 - 10
Makaron z pszenicy durum, faszerowany ³	100 °C	15 - 20
Świeże makarony, faszerowane ³	100 °C	5 - 8

Gotowanie w szybkowarze		
Ryż w szybkowarze ²	115 °C	6 - 8
Ryż pełnoziarnisty w szybkowarze ²	115 °C	12 - 18

¹ Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.

² Dodać potrawę na początku gotowania.

³ Regularnie mieszać.

Zupy	Temperatura	Czas (min)
Gotowanie na małym ogniu		
Zupy kremy instant ²	90 °C	10 - 15
Gotowanie		
Domowe buliony ¹	100 °C	60 - 90
Zupy w proszku ²	100 °C	5 - 10
Gotowanie w szybkowarze		
Domowy bulion w szybkowarze ¹	115 °C	20 - 30

¹ Dodać potrawę na początku gotowania.

² Regularnie mieszać.

Desery	Temperatura	Czas (min)
Gotowanie na małym ogniu		
Ryż na mleku ³	85 °C	40 - 50
Owsianka ³	85 °C	10 - 15
Budyń czekoladowy ³	85 °C	3 - 5
Gotowanie		
Prażone owoce ¹	100 °C	15 - 25
Smażenie w głębokim tłuszczu		
Smażenie w głębokim tłuszczu pączków ²	160 °C	5 - 10
Smażenie w głębokim tłuszczu donatów ²	160 °C	5 - 10
Smażenie w głębokim tłuszczu buñuelos ²	160 °C	5 - 10

¹ Dodać potrawę na początku gotowania.

² Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. W głębokim tłuszczu smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki.

³ Regularnie mieszać.

Produkty mrożone	Temperatura	Czas (min)
Podtrzymywanie ciepła, podgrzewanie		
Warzywa w sosie śmietanowym ⁴	70 °C	15 - 20
Rozmrażanie bulionu ²	70 °C	15 - 25
Gotowanie		
Zielona fasolka, mrożona ¹	100 °C	15 - 30
Smażenie w głębokim tłuszczu		
Smażenie frytek w głębokim tłuszczu ³	180 °C	4 - 8

¹ Rozgrzać naczynie i gotować z pokrywką. Po usłyszeniu sygnału dodać potrawę.

² Dodać potrawę na początku gotowania.

³ Olej rozgrzewać w naczyniu z nałożoną pokrywką. W głębokim tłuszczu smażyć kolejno w naczyniu bez pokrywki.

⁴ Regularnie mieszać.

Inne	Temperatura	Czas (min)
Podtrzymywanie ciepła, podgrzewanie		
Podgrzewanie zupy gulaszowej ¹	70 °C	10 - 20
Podgrzewanie wina ¹	70 °C	5 - 15
Gotowanie na małym ogniu		
Podgrzewanie mleka ¹	85 °C	3 - 10

¹ Dodać potrawę na początku gotowania.

Gotowanie dynamiczne dla naczyń do gotowania

Funkcja ta umożliwia wyświetlanie wstępnie ustawionych stopni mocy po ustawieniu naczynia na powierzchni grzewczej.

Pozwala to na szybką zmianę stopnia mocy podczas gotowania poprzez przesuwanie naczyń do przodu lub do tyłu.

Wstępnie ustawione stopnie mocy: **1.0, 3.0, 5.0, 7.0 i 9.0.**

Informacje na temat zmiany wstępnie ustawionych stopni mocy, patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*.

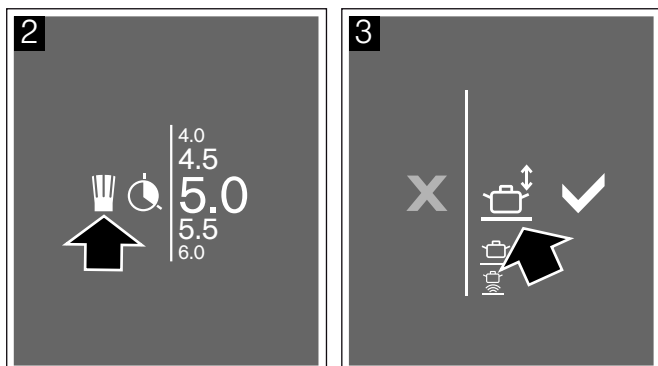
Wskazówki

- Jeśli funkcja nie jest dostępna w strefie nastawiania, przyczyną może być zbyt duże naczynie. Użyć mniejszego naczynia do gotowania.
- Jeśli nie zostanie ona aktywowana po dokonaniu wyboru stopnia mocy, przyczyną może być osiągnięcie przez urządzenie maksymalnej wartości poboru mocy. Patrz ustawienie *Zarządzanie energią* w rozdziale → *"Ustawienia podstawowe"*.
- Szczegółowe informacje na temat wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*.

Włączanie

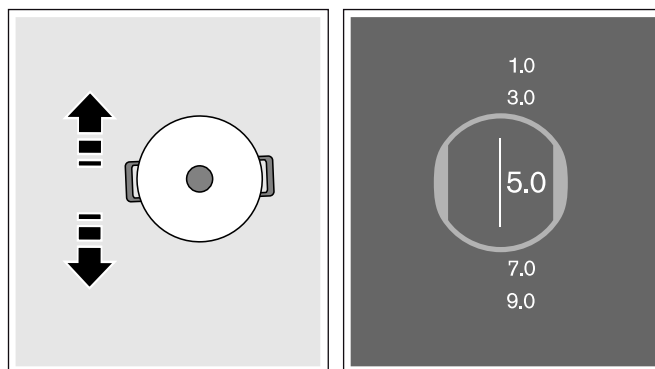
Naczynie ustawić na powierzchni grzewczej.

- 1 Dotknąć wskaźnika pola grzewczego danego naczynia.
- 2 Dotknąć symbolu .
- 3 Przesunąć palcem w dół do symbolu . Następnie dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybór.



Funkcja została aktywowana.

- 4 Naczynie do gotowania przesunąć po powierzchni grzewczej, aż ustawiony zostanie żądany stopień mocy. Na wskaźniku pola grzewczego wyświetlany jest wybrany stopień mocy.



Zmiana stopnia mocy

W trakcie gotowania możliwe jest dokonanie zmiany stopni mocy grzania. Dotknąć obszaru, którego poziom mocy ma zostać zmieniony, aby wybrać inny poziom mocy w obszarze programowania.

Wskazówka: Jeśli funkcja zostanie dezaktywowana, stopnie mocy wrócą do wstępnie ustawionych wartości.

Dezaktywacja

- 1 Dotknąć wybranego stopnia mocy.
- 2 Dotknąć symbolu  i wybrać w strefie nastawiania inny tryb naczynia do gotowania.
- 3 Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybór.

Funkcja została dezaktywowana. Wybrany wcześniej stopień mocy pozostaje niezmienny.

Tryb Teppanyaki

Ten tryb umożliwia podzielenie powierzchni Teppanyaki na dwie połowy: obszar gorący z przypisanym stopniem mocy grzania oraz obszar bez przypisanego stopnia mocy grzania.

Podczas procesu gotowania można zmieniać stopnie mocy.

Wskazówka: Jeśli tryb nie jest dostępny w strefie nastawiania, przyczyną może być zbyt duże naczynie. Użyć mniejszego naczynia do gotowania.

Odpowiednie naczynia do gotowania

Niektóre modele Teppanyaki są optymalnie dostosowane do tego trybu. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych, w serwisie technicznym lub poprzez naszą oficjalną stronę internetową. Zawsze należy podać odpowiedni numer referencyjny:

- GN232110 wymiary płyty do grillowania 325 x 530 mm
- CA051300 wymiary płyty do grillowania 265 x 415 mm

Włączanie

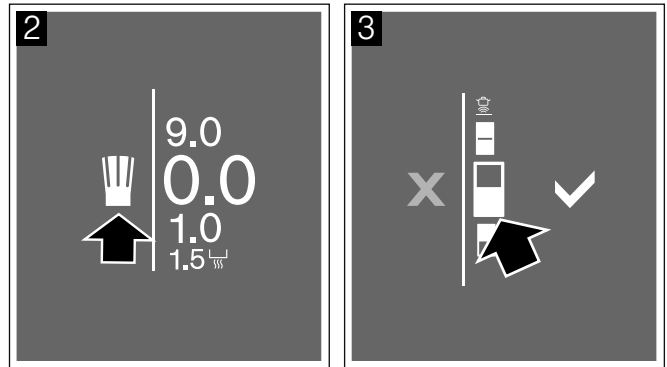
Naczynie ustawić na powierzchni grzewczej w pozycji poziomej lub pionowej.

- 1 Dotknąć wskaźnika pola grzewczego.
- 2 Dotknąć symbolu .
- 3 Przesunąć palcem w górę i wybrać na powierzchni grzewczej symbol grilla Teppanyaki.

Symbol	Położenie
	Pozycja pionowa, dwa pola grzewcze są gorące
	Pozycja pionowa, dolne pole grzewcze jest gorące
	Pozycja pionowa, górne pole grzewcze jest gorące
	Pozycja pozioma, dwa pola grzewcze są gorące
	Pozycja pozioma, prawe pole grzewcze jest gorące
	Pozycja pozioma, lewe pole grzewcze jest gorące

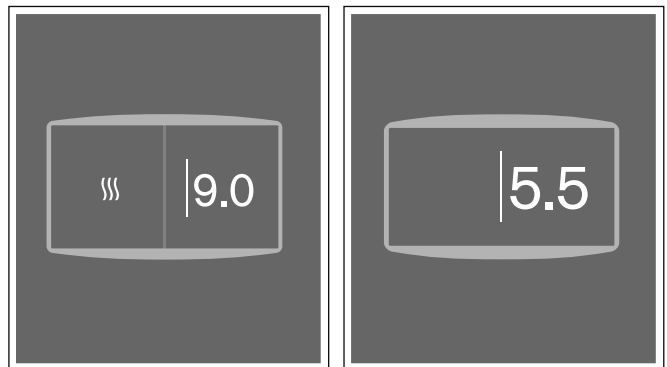
Wskazówka: Wyświetlane są tylko dostępne symbole w zależności od wielkości grilla Teppanyaki i jego położenia na powierzchni grzewczej.

Następnie dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybór.



- 4 W strefie nastawiania wybrać stopień mocy grzania.

Na wyświetlaczu widoczne jest ustawienie grilla Teppanyaki wraz z wybranym stopniem mocy pola grzewczego lub całego obszaru zajmowanego przez naczynie. Na polu grzewczym, które nie ma przypisanego stopnia mocy, wyświetlany jest symbol ciepła reszkowego .



Tryb został aktywowany.

Zmiana stopnia mocy

Dotknąć przypisanego obszaru stopnia mocy i przesunąć palcem w górę lub w dół w celu ustawieniażądanego stopnia mocy.

Wskazówka: W przypadku zmiany ustawienia Teppanyaki wybrać odpowiednią opcję dla nowej pozycji na powierzchni grzewczej.

Dezaktywacja

- 1 Dotknąć wybranego stopnia mocy.
- 2 Dotknąć symbolu  i wybrać w strefie nastawiania inny tryb naczynia do gotowania.
- 3 Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybór.

Tryb został dezaktywowany.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Za pomocą zabezpieczenia przed dziećmi można zablokować płytę grzewczą, aby zapobiec przypadkowemu włączeniu.

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

Włączanie

Płyta grzewcza musi być włączona.

Dotykać symbolu  przez ok. 4 sekund. Świeci się symbol .

Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. Płyta grzewcza jest zablokowana.

Dezaktywacja

Płyta grzewcza musi być włączona.

Dotykać symbolu  przez ok. 4 sekund. Świeci się symbol .

Zabezpieczenie przed dziećmi jest dezaktywowane. Płyta grzewcza jest odblokowana.

Automatyczna funkcja zabezpieczenia dzieci

Za pomocą tej funkcji, zabezpieczenie dzieci jest automatycznie uruchamiane po wyłączeniu płyty kuchenki.

Włączanie i wyłączanie

Sposób włączenia automatycznego zabezpieczenia przed dziećmi został opisany w rozdziale → "Ustawienia podstawowe"

Wskazówka: W celu dezaktywacji automatycznego zabezpieczenia przed dziećmi, dotykać symbolu  przez ok. 4 sekund.

Funkcja przerwy

Dopóki aktywowana jest funkcja pauzy, wybrane ustawienia są wyświetlane na wyświetlaczu dotykowym. Żaden stopień mocy nie jest jednak używany, a ustawione czasy gotowania zostają zatrzymane.

Jeżeli aktywowano minutnik lub stoper, ich działanie jest kontynuowane. Dopóki funkcja pauzy jest aktywna, nie można zmienić czasu odliczanego przez minutnik.

Blokada nie ma wpływu na wyłącznik główny. Płytę grzewczą można w każdej chwili wyłączyć.

Włączanie

Dotknąć symbolu . Płyta grzewcza pozostanie zablokowana przez 30 minut. Teraz można na przykład wyczyścić powierzchnię ekranu dotykowego bez ryzyka zmiany ustawień.

Wskazówka: Po rozpoczęciu procesu gotowania na pasku funkcji wyświetlany jest symbol .

Dezaktywacja

Po 30 minutach płyta grzewcza wyłącza się automatycznie.

Aby dezaktywować funkcję przed upływem 30 minut, najpierw dotknąć symbolu , a następnie, w celu potwierdzenia, symbolu .

Wskazówka: Gdy funkcja jest aktywna, przesunięcie naczyń znajdujących się na powierzchni grzewczej może spowodować utratę wszystkich ustawień.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

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

Strefa grzewcza przestaje wówczas grzać. Na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat.

Dotknąć symbolu . Można teraz przeprogramować pole grzewcze.

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

Ustawienia podstawowe

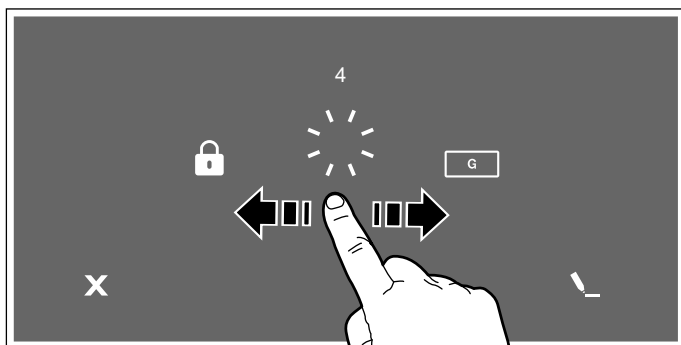
Urządzenie ma wprowadzonych wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można w każdej chwili dostosować do indywidualnych wymagań.

Ustawienia	Opis oraz opcje
 Jasność	Jasność wyświetlacza dotykowego można zmienić.
 Ekran startowy	Można wybrać, czy przy włączaniu płyty grzewczej wyświetlane będzie logo firmy.
 Dźwięki	Można dokonać wyboru, jakie dźwięki sygnału będą odtwarzane przez urządzenie.
kW Zarządzanie energią	Można ograniczyć moc całkowitą płyty grzewczej i dopasować ją do parametrów lokalnego podłączenia do sieci.
 Gotowanie profesjonalne - stopnie mocy	Można zmienić wstępnie ustawione stopnie mocy obszarów gotowania używanych w trybie gotowania profesjonalnego.
 Gotowanie dynamiczne - stopnie mocy	Można zmienić wstępnie ustawione stopnie mocy obszarów gotowania używanych w trybie Gotowanie dynamiczne.
 Gotowanie dynamiczne dla naczyń - stopnie mocy	Można zmienić wstępnie ustawione stopnie mocy obszarów gotowania używanych w trybie Gotowanie dynamiczne dla naczyń do gotowania.
KAL Kalibracja czujnika gotowania	Ustawić wysokość nad poziomem morza, aby dopasować temperaturę wrzenia.
 Podłączanie czujnika gotowania	Nawiązać połączenie między bezprzewodowym czujnikiem gotowania i płytą grzewczą.
 Format temperatury	Można dokonać zmiany formatu temperatury.
 Język	Można dokonać zmiany języka wyświetlacza.
 Tryb startowy	Wybrać tryb gotowania, który będzie aktywowany po włączeniu płyty grzewczej.
 Numer urządzenia i data produkcji	Możliwe jest uzyskanie informacji o posiadanym urządzeniu.
 Automatyczne przywracanie	Można wprowadzić ustawienie decydujące o tym, jak długo po wyłączeniu urządzenia zachowane zostaną ostatnio używane ustawienia.
 Ustawienia wstępne	Wszystkie ustawienia można zresetować, przywracając ustawienia fabryczne.
 Zabezpieczenie przed dziećmi	Zabezpieczenie przed dziećmi umożliwia zablokowanie płyty grzewczej, dzięki czemu można zapobiec używaniu płyty grzewczej przez dzieci.
 Sterownik okapu	Sterowanie systemem wentylacyjnym z poziomu płyty grzewczej jest możliwe poprzez podłączenie urządzeń do sieci domowej lub poprzez nawiązanie bezpośredniego połączenia między okapem a płytą grzewczą.
 Sieć domowa	Płyta grzewcza może zalogować się w sieci domowej automatycznie (poprzez WPS) lub ręcznie.

Do ustawień podstawowych

Wszystkie pola grzewcze muszą być dezaktywowane.

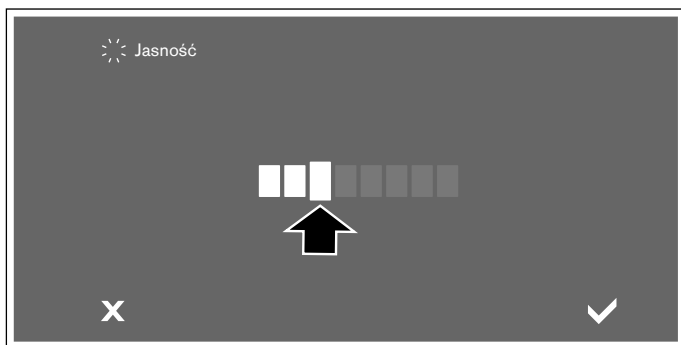
- 1 Dotknąć symbolu . Na wyświetlaczu widoczne jest menu ustawień podstawowych.
- 2 Domyślnym ustawieniem wstępnym jest *Jasność*. Przesuwać palcem w prawo lub w lewo, aby wybrać inne ustawienie.



- 3 W celu zmiany wybranego ustawienia dotknąć symbolu .



- 4 Zmienić wybrane ustawienie.



- 5 Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybór. Ustawienia zostały zapisane. Aby przerwać wykonywaną czynność i wyjść z menu, dotknąć symbolu **X**.

Wychodzenie z menu ustawień podstawowych

W celu wyjścia z menu ustawień podstawowych dotknąć symbolu  włącznika głównego.

Home Connect

To urządzenie można łączyć z sieciami sieci WLAN i sterować nim przy użyciu urządzenia mobilnego.

Jeżeli urządzenie nie jest połączone z siecią domową, działa jak płyta grzewcza nieposiadająca połączenia z siecią. Urządzenie można zawsze obsługiwać przy użyciu panelu obsługi.

Dostępność funkcji Home Connect jest zależna od dostępności usług Home Connect w kraju użytkownika. Usługi Home Connect nie są dostępne we wszystkich krajach. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć na stronie www.home-connect.com.

Wskazówki

- Płyty grzewcze nie są przystosowane do użytkowania bez nadzoru - proces gotowania należy obserwować.
- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i zapewnić ich przestrzeganie także w przypadku obsługi urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect. Należy także przestrzegać wskazówek wyświetlanych przez aplikację Home Connect. → "Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 5
- Przy użyciu aplikacji Home Connect można wysyłać ustawienia do urządzenia; ustawienia te muszą następnie zostać potwierdzone w urządzeniu. Obsługa urządzenia spoza domu jest niemożliwa.
- Bezpośrednia obsługa urządzenia przy użyciu znajdujących się na nim elementów ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.

Łączenie z siecią domową

Aby możliwe było wprowadzenie ustawień za pośrednictwem Home Connect, aplikacja ta musi być zainstalowana i ustawiona na mobilnym urządzeniu końcowym.

Podczas instalacji stosować się do informacji podanych w dołączonych dokumentach dotyczących Home Connect.

Urządzenia muszą być połączone z tą samą siecią domową.

Ustawienie Home Connect

Wskazówka: Wymagane jest urządzenie końcowe, wyposażone w aktualną wersję odpowiednich systemów operacyjnych.

- 1 Otworzyć na mobilnym urządzeniu końcowym aplikację App Store (dotyczy urządzeń firmy Apple) lub Google Play Store (dotyczy urządzeń z Androidem).

- 2 Wpisać szukaną frazę „Home Connect“.
- 3 Wybrać i zainstalować aplikację Home Connect na urządzeniu mobilnym.
- 4 Uruchomić aplikację i skonfigurować konto użytkownika w Home Connect. Aplikacja poprowadzi użytkownika przez proces logowania. Na koniec zanotować adres e-mail i hasło.

Automatyczne logowanie do sieci domowej

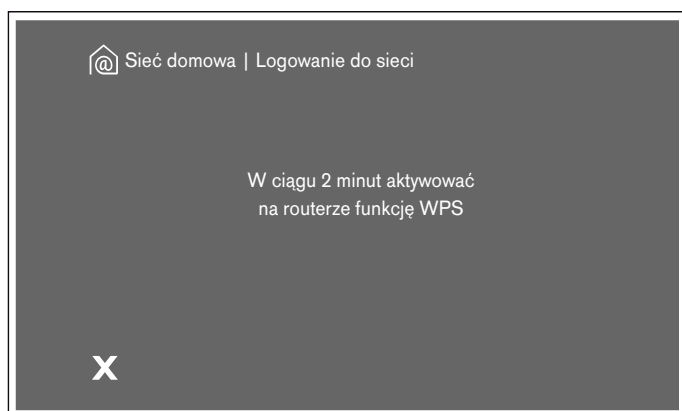
Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS.

Wymagany jest dostęp do routera. Jeżeli tak nie jest, należy zastosować się do wskazówek podanych w rozdziale „Ręczne logowanie do sieci domowej”.

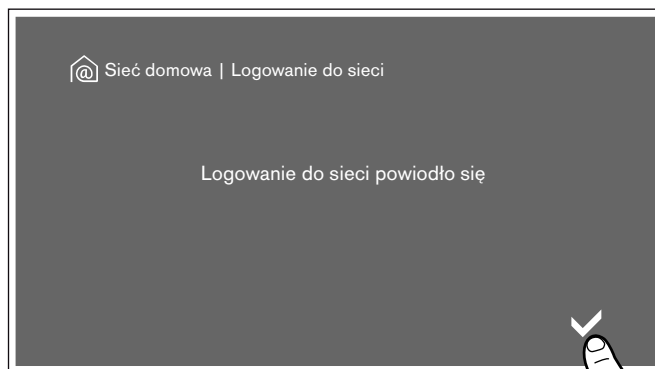
- 1 Aby otworzyć ustawienia podstawowe, dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Przesuwać palcem w prawo lub w lewo i wybrać ustawienie *Sieć domowa*.



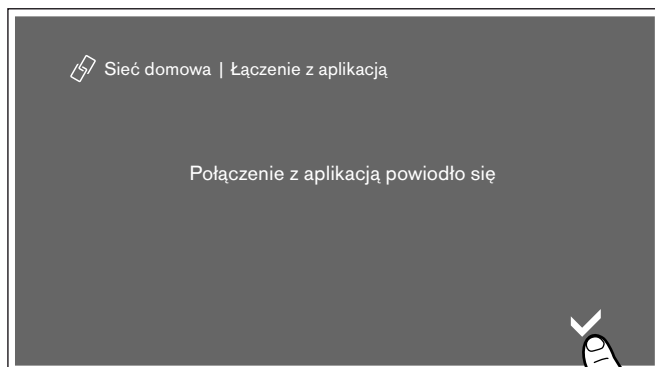
- 3 Wyświetlane są warunki niezbędne do nawiązania połączenia z Home Connect. W celu potwierdzenia dotknąć symbolu .
- 4 Wybrać opcję *Automatycznie (WPS)* i dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybór.
- 5 Nacisnąć przycisk WPS routera w ciągu 2 minut, w sposób przedstawiony na wyświetlaczu.



- 6 Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z siecią domową, pojawia się odpowiedni komunikat. Potwierdzić symbolem .



- 7 Następnie otworzyć aplikację Home Connect na urządzeniu mobilnym i nawiązać połączenie, postępując zgodnie z poleceniami na wyświetlaczu.
- 8 W przypadku pomyślnego połączenia z aplikacją pojawia się odpowiedni komunikat. W celu potwierdzenia dotknąć symbolu .



Na wyświetlaczu ponownie pojawia się menu Ustawienia podstawowe wraz z informacjami na temat typu oraz jakości połączenia z siecią domową. Dotknąć symbolu **X**, aby powrócić do widoku głównego lub wybrać ustawienie *Sieć domowa*, aby przejść do ustawień Home Connect.



W widoku głównym pojawia się symbol .

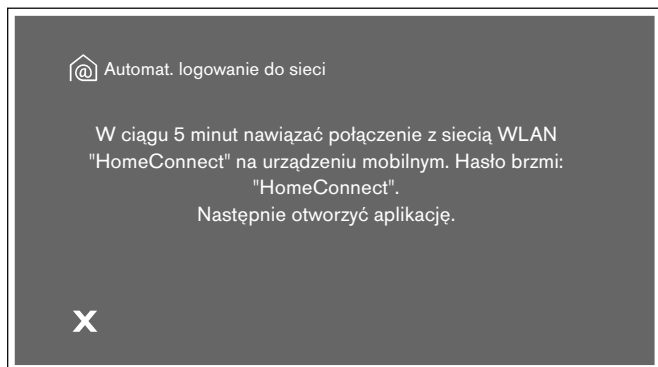
Wskazówka: Jeżeli nie można nawiązać połączenia, ponownie uruchomić Asystenta lub ręcznie zalogować urządzenie w sieci domowej.

Ręczne logowanie do sieci domowej

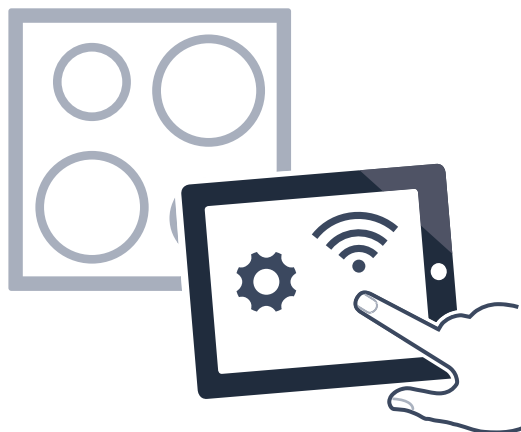
- 1 Aby otworzyć ustawienia podstawowe, dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Przesuwać palcem w prawo lub w lewo i wybrać ustawienie *Sieć domowa*.



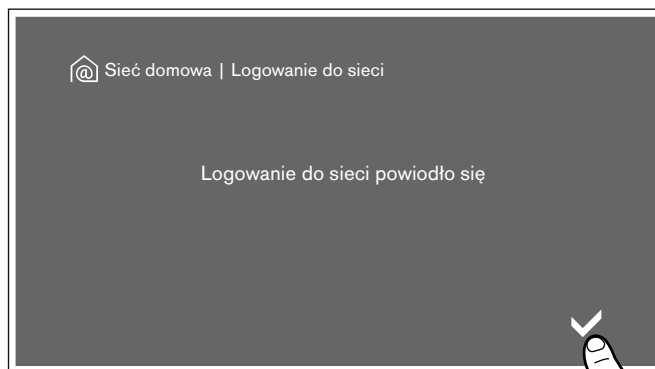
- 3 Wyświetlane są warunki niezbędne do nawiązania połączenia z Home Connect. W celu potwierdzenia dotknąć symbolu .
- 4 Wybrać opcję *Ręcznie* i potwierdzić symbolem .
- 5 Na wyświetlaczu pojawia się informacja o konieczności otwarcia ustawień sieciowych urządzenia mobilnego. W celu potwierdzenia dotknąć symbolu .
- 6 W ciągu 5 minut zalogować się do mobilnego urządzenia za pomocą identyfikatora SSID „HomeConnect” i hasła „HomeConnect”.



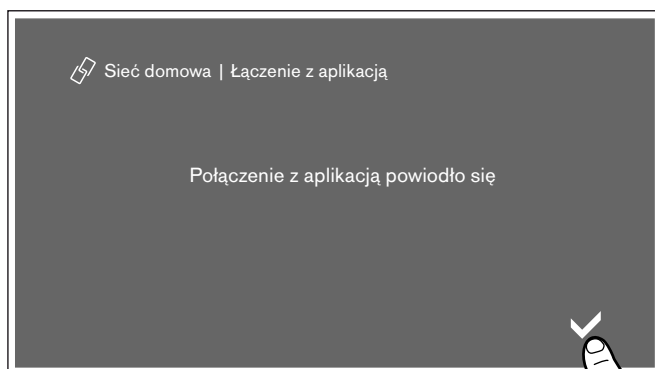
- 7 Następnie otworzyć aplikację Home Connect na urządzeniu mobilnym.



- 8 Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z siecią domową, pojawia się odpowiedni komunikat. Potwierdzić symbolem .



- 9 Następnie otworzyć aplikację Home Connect na urządzeniu mobilnym i nawiązać połączenie, postępując zgodnie z poleceniami na wyświetlaczu.
- 10 W przypadku pomyślnego połączenia z aplikacją pojawia się odpowiedni komunikat. W celu potwierdzenia dotknąć symbolu .



Na wyświetlaczu ponownie pojawia się menu Ustawienia podstawowe wraz z informacjami na temat typu oraz jakości połączenia z siecią domową. Dotknąć symbolu **X**, aby powrócić do widoku głównego lub wybrać ustawienie *Sieć domowa*, aby przejść do ustawień Home Connect.



W widoku głównym pojawia się symbol .

Wskazówka: Jeżeli nie można nawiązać połączenia, ponownie uruchomić Asystenta lub ręcznie zalogować urządzenie w sieci domowej.

Ustawienia Home Connect

Funkcję Home Connect można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb użytkownika.

W menu ustawień podstawowych płyty grzewczej przejść do ustawień Home Connect, aby wyświetlić informacje o sieci i urządzeniu.

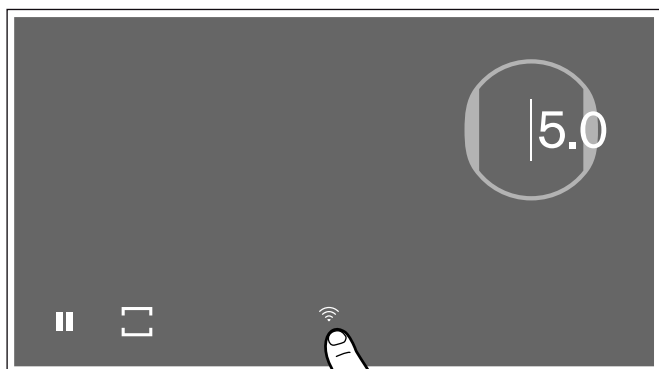
Ustawienia	Opis
 Połączenie	Umożliwia włączenie lub wyłączenie sieci WLAN.
 Łączenie z aplikacją	Połączenie może być nawiązane za pomocą jednego lub kilku kont Home Connect.
 Ustawienia za pośrednictwem aplikacji	Można ustawić, czy możliwe będzie przesyłanie ustawień gotowania.
 Kasowanie ustawień sieciowych	Usuwanie wszystkich ustawień sieciowych z urządzenia

Wskazówka: Ustawienie *Połączenie* wyświetla się jedynie, gdy nie nawiązano jeszcze połączenia z siecią domową. Wszystkie pozostałe ustawienia są wyświetlane wyłącznie, gdy połączenie z siecią domową zostało już nawiązane.

Symbole WLAN

Wskaźnik WLAN w głównej części pulpitu obsługi zmienia się w zależności od stanu połączenia oraz od dostępności serwera HomeConnect.

Symbol	Opis
	Sieć domowa dostępna, ustawienia w aplikacji aktywowane
	Sieć domowa dostępna, ustawienia w aplikacji dezaktywowane
	Brak połączenia z serwerem Home Connect, ustawienia w aplikacji aktywowane
	Brak połączenia z serwerem Home Connect, ustawienia w aplikacji dezaktywowane
	Brak połączenia z siecią WLAN, ustawienia w aplikacji aktywowane
	Brak połączenia z siecią WLAN, ustawienia w aplikacji dezaktywowane
	Przeprowadzono zdalną konserwację, połączenie z siecią WLAN dostępne
	Przeprowadzono zdalną konserwację, brak połączenia z siecią WLAN



Dezaktywacja WLAN

Jeżeli aktywowana jest sieć WLAN, można używać funkcji Home Connect.

Wskazówka: W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa max. 2 W.

W celu dezaktywacji WLAN należy postępować w następujący sposób:

- 1 Aby otworzyć ustawienia podstawowe, dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Przesuwać palcem w prawo lub w lewo i wybrać ustawienie *Sieć domowa*.
- 3 Wybrać opcję *Połączenie*.



- 4 Wybrać opcję *Nie połączono*.

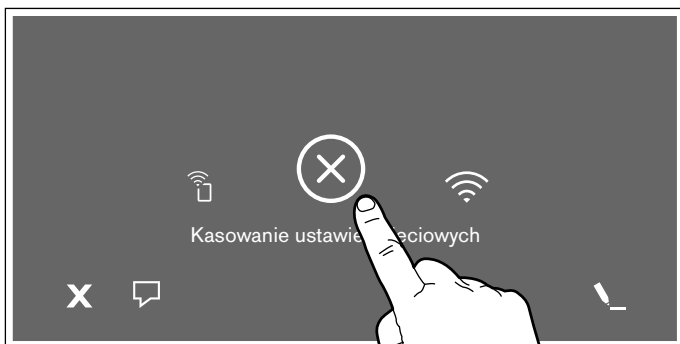
Funkcja WLAN jest nieaktywna, na pulpicie obsługi znika symbol .

Odlączenie od sieci domowej

Płytę grzewczą można w każdej chwili odłączyć od sieci.

Wskazówka: Gdy płyta grzewcza jest odłączona od sieci, jej obsługa za pośrednictwem funkcji Home Connect nie jest możliwa.

- 1 Aby otworzyć ustawienia podstawowe, dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Przesuwać palcem w prawo lub w lewo i wybrać ustawienie *Sieć domowa*.
- 3 Wybrać *Kasowanie ustawień sieciowych*.



- 4 Dotknąć symbolu , aby potwierdzić wybór.

Urządzenie jest odłączone od sieci domowej, na pulpicie obsługi gaśnie symbol .

Wskazówka: Połączenie z siecią zostanie skasowane również wtedy, gdy zostaną przywrócone ustawienia fabryczne urządzenia.

Łączenie z siecią domową

- 1 Aby otworzyć ustawienia podstawowe, dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Przesuwać palcem w prawo lub w lewo i wybrać ustawienie *Sieć domowa*.
- 3 Wybrać *Połączenie*.
- 4 Postępować zgodnie z poleceniami w rozdziale „Ręczne logowanie do sieci domowej” lub „Automatyczne logowanie do sieci domowej”.

Połączyć z aplikacją

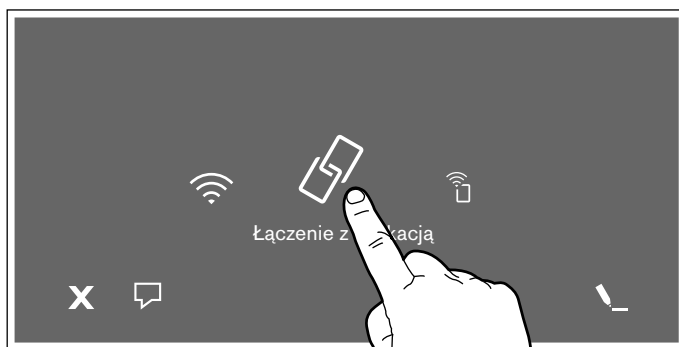
Jeżeli w mobilnym urządzeniu końcowym zainstalowana jest aplikacja Home Connect, można połączyć to urządzenie z płytą grzewczą.

Do płyty grzewczej można podłączyć kilka urządzeń mobilnych.

Wskazówki

- Urządzenie musi być połączone z siecią domową.
- Aplikacja Home Connect musi być otwarta i skonfigurowana na urządzeniu mobilnym.
- W przypadku bezpośredniego połączenia z okapem kuchennym należy najpierw odłączyć płytę grzewczą od sieci domowej, a następnie ponownie nawiązać połączenie.

- 1 Aby otworzyć ustawienia podstawowe, dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Przesuwać palcem w prawo lub w lewo i wybrać ustawienie *Sieć domowa*.
- 3 Dotknąć *Łączenie z aplikacją*.



Z płytą grzewczą można połączyć również inne konto Home Connect. W tym celu dotknąć *Łączenie z aplikacją*.

- 4 Postępować zgodnie z instrukcjami aplikacji, aby zakończyć proces nawiązywania połączenia.

Ustawienia za pośrednictwem aplikacji

Przy użyciu aplikacji Home Connect można wygodnie uzyskiwać dostęp do ustawień podstawowych płyty grzewczej i przekazywać wartości ustawień poszczególnych pól grzewczych.

Wskazówki

- Obsługa na urządzeniu ma zawsze priorytetowy charakter. Obsługa na urządzeniu powoduje, że obsługa za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.
 - Przekazywanie ustawień jest aktywowane standardowo.
 - Jeżeli funkcja przekazywania ustawień jest dezaktywowana, w aplikacji Home Connect wyświetlane są tylko tryby pracy płyty grzewczej.
- 1 Aby otworzyć ustawienia podstawowe, dotknąć symbolu  w widoku głównym.
 - 2 Przesuwać palcem w prawo lub w lewo i wybrać ustawienie *Sieć domowa*.
 - 3 Dotknąć *Ustawienia za pośrednictwem aplikacji*.



- 4 W celu aktywacji funkcji przekazywania dotknąć *Tak*; natomiast w celu dezaktywacji dotknąć *Nie*.

Potwierdzanie ustawień gotowania

Gdy ustawienia zostaną przeniesione na pole grzewcze, na ekranie dotykowym płyty grzewczej pojawi się komunikat potwierdzający.

Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie płyty grzewczej (np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy czy luki zabezpieczeń). Aby korzystać z aplikacji, należy zarejestrować się jako użytkownik Home Connect i zainstalować aplikację na urządzeniu mobilnym, a następnie podłączyć ją do serwera Home Connect.

Jeżeli dostępna jest aktualizacja oprogramowania, aplikacja Home Connect informuje o tym użytkownika. Aktualizację oprogramowania można uruchomić za pośrednictwem aplikacji lub płyty grzewczej. W tym celu stosować się do wskazówek widocznych na wyświetlaczu.

Po pomyślnym pobraniu aktualizacji można za pomocą aplikacji Home Connect uruchomić proces instalacji, jeżeli nawiązane zostało połączenie z siecią lokalną.

Po pomyślnym zakończeniu instalacji aplikacja Home Connect wysyła odpowiednią informację.

Wskazówki

- W czasie pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać płyty grzewczej.
- W zależności od dokonanych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.
- W przypadku aktualizacji zabezpieczeń zalecane jest przeprowadzenie instalacji możliwie jak najszybciej.

Zdalna diagnostyka

W przypadku awarii serwis może uzyskać dostęp do urządzenia w ramach zdalnej diagnostyki.

Skontaktować się serwisem i upewnić się, że urządzenie jest podłączone do serwera Home Connect oraz sprawdzić, czy usługa zdalnej diagnostyki jest dostępna w danym kraju.

Wskazówka: W celu uzyskania dodatkowych informacji oraz dostępu do usługi zdalnej diagnostyki w danym kraju wejść do sekcji Pomoc i wsparcie na stronie internetowej Home Connect kraju użytkownika: www.home-connect.com

Informacja dotycząca ochrony danych osobowych

Podczas pierwszego połączenia urządzenia z podłączoną do Internetu siecią WLAN urządzenie przesyła następujące kategorie danych do serwera Home Connect (pierwsza rejestracja):

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC wbudowanego modułu komunikacyjnego WiFi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego WiFi (w celu informatycznego zabezpieczenia połączenia).
- Aktualna wersja oprogramowania oraz wersja sprzętowa urządzenia.
- Status ewentualnego przeprowadzonego wcześniej przywrócenia ustawień fabrycznych.

Pierwsza rejestracja konfiguruje funkcje Home Connect i jest wymagana dopiero, gdy użytkownik zamierza po raz pierwszy skorzystać z tych funkcji.

Wskazówka: Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne jedynie w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych osobowych można wywołać w aplikacji Home Connect.

Deklaracja zgodności

Firma Gaggenau Hausgeräte GmbH oświadcza niniejszym, że urządzenie obsługujące aplikację Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.gaggenau.com na stronie urządzenia w zakładce z dodatkowymi dokumentami.



Pasma 2,4 GHz: 100 mW maks.

Pasma 5 GHz: 100 mW maks.



BE	BG	CZ	DK	PL	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń

Sterowanie systemem wentylacyjnym

To urządzenie można połączyć z pasującym do niego okapem kuchennym, co umożliwia sterowanie funkcjami tego okapu za pośrednictwem płyty grzewczej.

Istnieją różne możliwości nawiązania połączenia między urządzeniami:

Home Connect

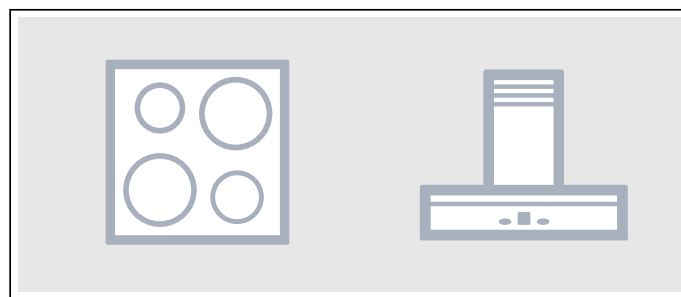
Jeżeli oba urządzenia obsługują funkcję Home Connect, możliwe jest nawiązanie połączenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect.

Podczas instalacji przestrzegać dołączonych dokumentów dotyczących Home Connect.



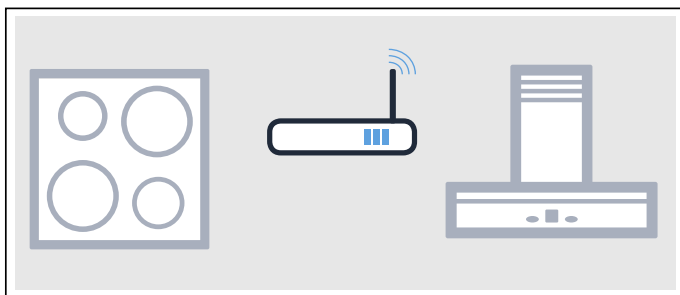
Bezpośrednie łączenie urządzeń

Jeżeli urządzenie jest bezpośrednio połączone z okapem kuchennym, połączenie z siecią domową nie będzie możliwe. Urządzenie działa jak płyta grzewcza nieposiadająca połączenia z siecią. Urządzenie można zawsze obsługiwać przy użyciu pulpitu obsługi.



Łączenie urządzeń za pośrednictwem sieci domowej

Jeżeli urządzenia połączone są ze sobą za pośrednictwem sieci domowej, płyta grzewcza może zarówno sterować okapem, jak i korzystać z funkcji Home Connect.



Wskazówki

- Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w instrukcji obsługi okapu i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej. → *"Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 5*
- Bezpośrednia obsługa przy użyciu elementów okapu ma zawsze pierwszeństwo. W tym czasie sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej jest niemożliwe.
- W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

Konfiguracja

W czasie konfigurowania połączenia między płytą grzewczą i okapem kuchennym płyta grzewcza musi być włączona.

Połączenie bezpośrednie

Upewnij się, że okap jest wyłączony.

W tym celu zastosuj się do rozdziału "Połączenie z płytą grzewczą" w instrukcji obsługi okapu.

Wskazówka: Jeżeli płyta grzewcza jest bezpośrednio połączona z okapem kuchennym, połączenie z siecią domową i korzystanie z funkcji Home Connect nie będzie możliwe.

- 1 Aby otworzyć ustawienia podstawowe, dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Przesuwać palcem w prawo lub w lewo i wybrać ustawienie  Sterownik okapu.

- 3 Wybrać opcję *Sterownik okapu* i w celu potwierdzenia dotknąć symbolu .
- 4 W ciągu następnych 2 minut rozpocząć nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym. Patrz instrukcja obsługi okapu.

Po zakończeniu procesu wywoływany jest komunikat, który pokazuje wynik połączenia. Po nawiązaniu połączenia w widoku głównym pojawia się symbol  sterowania systemem wentylacyjnym z poziomu płyty grzewczej.

W celu zmiany ustawienia należy ponownie wybrać opcję  *Sterownik okapu*, a następnie wprowadzić żadaną zmianę.

Połączenie za pośrednictwem sieci domowej

Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS.

Konieczny jest dostęp do routera. W przeciwnym razie należy wykonać czynności wymienione pod hasłem „Bezpośrednie połączenie”.

Na początku upewnić się, że okap jest połączony z tą samą siecią domową.

- 1 Aby otworzyć ustawienia podstawowe, dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Przesuwać palcem w prawo lub w lewo i wybrać ustawienie  *Sterownik okapu*.
- 3 Wybrać opcję *Sieć domowa* i w celu potwierdzenia dotknąć symbolu .
- 4 W ciągu następnych 2 minut naciśnij przycisk WPS na routerze.
Jeżeli płyta grzewcza jest połączona z siecią domową, pojawia się odpowiedni komunikat.
- 5 W ciągu następnych 2 minut rozpocząć nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym. Patrz instrukcja obsługi okapu.

Po zakończeniu procesu wywoływany jest komunikat, który pokazuje wynik połączenia. Po nawiązaniu połączenia w widoku głównym pojawia się symbol  sterowania systemem wentylacyjnym z poziomu płyty grzewczej.

Wskazówka: Połączenie można nawiązać tylko pod warunkiem, że oba urządzenia są połączone z siecią domową i działają w trybie nawiązywania połączenia. Jeżeli w jednym z urządzeń upłynął dozwolony czas nawiązywania połączenia, należy ponownie nawiązać połączenie.

Odłączyć od sieci

Połączenie z siecią domową może zostać zerwane.

- 1 Aby otworzyć ustawienia podstawowe, dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Przesuwać palcem w prawo lub w lewo i wybrać ustawienie  Sterownik okapu.
- 3 Wybrać  Odłączanie sterownika okapu i w celu potwierdzenia dotknąć symbolu .

Połączenia zostały skasowane.

Wskazówka: W każdej chwili możliwe jest ponowne nawiązanie połączenia z siecią domową.

Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej

W ustawieniach podstawowych płyty grzewczej funkcją okapu kuchennego można sterować w powiązaniu z włączaniem i wyłączaniem płyty grzewczej lub poszczególnych pól grzewczych.

Przy użyciu pulpitu obsługi można też dokonywać dalszych ustawień.

Ustawianie wentylatora

Włączanie

- 1 Dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 W strefie nastawiania wybrać stopień mocy wentylatora. Możliwe są następujące ustawienia:

0	Wentylator wył.
1, 2, 3	Stopnie mocy wentylatora. Intensywność: niska, średnia, wysoka
»	Tryb intensywny

W zależności od wybranego ustawienia sterowania systemem wentylacyjnym wyświetlane są następujące wskazania:

A	Tryb automatyczny
	Opóźnienie wyłączenia wentylatora
U	Nieznany tryb

W widoku głównym pojawia się żądany stopień obok symbolu .

Dezaktywacja

Wybierz stopień mocy wentylatora 0.

Ustawianie trybu automatycznego

Włączanie

- 1 Dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Wybrać opcję  Sterownik okapu.
- 3 Wybrać opcję  Automatycznie..

W zależności od ustawienia czujnika okapu, wentylator włącza się automatycznie po wykryciu dymu. Dodatkowe informacje, patrz instrukcja obsługi okapu.

Dezaktywacja

- 1 Dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Wybrać inny stopień mocy wentylatora.

Ustawianie oświetlenia okapu

Oświetlenie okapu można włączać i wyłączać za pomocą pulpitu obsługi płyty grzewczej.

- 1 Dotknąć symbolu  w widoku głównym.
- 2 Wybrać opcję  Jasność.
- 3 Wybrać poziom jasności.

W zależności od wybranych ustawień podstawowych światło automatycznie włącza się lub wyłącza razem z płytą grzewczą.

Ustawienia sterowania systemem wentylacyjnym

Funkcje sterowania okapem za pośrednictwem płyty grzewczej można w każdej chwili dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskazówka: : Ustawienia są wyświetlane tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem kuchennym.

Ustawienia	Opis
 Automatyczne sterowanie	Można wybrać stopień mocy wentylatora okapu w momencie włączenia płyty grzewczej.
 Funkcja pracy po wyłączeniu	Funkcja pracy po wyłączeniu umożliwia działanie okapu przez określony czas po wyłączeniu płyty grzewczej.
 Jasność	Można wybrać stopień jasności lampki okapu kuchennego w momencie włączenia płyty grzewczej.
 Automatyczne wyłączenie oświetlenia	Można wybrać, czy lampka okapu kuchennego będzie wyłączana wraz z wyłączeniem płyty grzewczej.
 Odłączanie sterownika okapu	Połączenie z siecią domową może zostać zerwane.

Niektóre z tych ustawień mogą być niedostępne.

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.

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

Rama płyty grzewczej

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

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

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.

Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

Zastosowanie

Brak wskazania na wyświetlaczu.

Przyczyną może być nieprawidłowe ustawienie jasności. Spójrzeć na wyświetlacz od góry i ustawić odpowiednią jasność w ustawieniach podstawowych.

Szczegółowe informacje na temat ustawień, patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*

Na wyświetlaczu głównym pojawia się komunikat ostrzegawczy i rozlega się sygnał.

Usunąć z pulpitu obsługi płyny lub resztki pożywienia. Usunąć wszystkie przedmioty pozostawione na pulpicie obsługi.

Instrukcja dotycząca dezaktywacji sygnału, patrz rozdział → *"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. Nie sygnalizują uszkodzenia.

Możliwe odgłosy:

Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

Powstaje podczas gotowania na wysokim stopniu mocy. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy.

Ciche buczenie:

Naczynie do gotowania może być zbyt małe lub nieprzystosowane do gotowania za pomocą indukcji; naczynie należy przestawić w inne miejsce na powierzchni grzewczej lub użyć większego naczynia.

Cichy gwizd:

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

Wysokie tony gwizdzące:

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

Trzaski:

Odgłos ten występuje w przypadku naczyń, które składają się z kilku warstw różnych materiałów lub w przypadku używania naczyń różnej wielkości i wykonanych z różnych materiałów. Głośność odgłosu może być zróżnicowana w zależności od ilości i metody przyrządzania potrawy.

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.

Klikanie:

Krótkotrwały odgłos klikania, gdy naczynie jest aktywowane lub przesuwane, jest całkowicie normalny.

Czasami mogą pojawić się inne, zupełnie przypadkowe odgłosy, które nie mają związku z naczyniami.

Naczynie

Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

Dlaczego płyta grzewcza nie grzeje?

Upewnić się, że naczynie jest przystosowane do gotowania za pomocą indukcji. Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

Dlaczego proces nagrzewania naczynia trwa tak długo, względnie naczynie nie nagrzewa się prawidłowo, mimo ustawienia wysokiego stopnia mocy?

Upewnić się, że naczynie jest przystosowane do gotowania za pomocą indukcji. Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

Prezentacja naczynia na ekranie dotykowym nie odpowiada wielkości lub kształtowi naczynia.

Prezentacja naczynia do gotowania na ekranie dotykowym ma jedynie charakter orientacyjny.

Zwrócić uwagę, aby naczynia znajdowały się całkowicie wewnątrz powierzchni grzewczej.

Na powierzchni grzewczej znajduje się naczynie, które nie jest widoczne na ekranie dotykowym.

Na powierzchni grzewczej znajduje się ponad 8 naczyń do gotowania.

Naczynie jest za małe: Zalecane są naczynia o średnicach od 90 do 340 mm.

Użyć większego naczynia lub naczynia przystosowanego do gotowania za pomocą indukcji, ewentualnie zmienić położenie naczynia na powierzchni grzewczej. Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

Na powierzchni grzewczej znajdują się dwa naczynia do gotowania. Na wyświetlaczu dotykowym widoczne jest jednak jedno naczynie.

Jeżeli dwa naczynia stoją bardzo blisko siebie na powierzchni grzewczej, mogą być widoczne na wyświetlaczu dotykowym jako jedno naczynie do gotowania.

Zwiększyć odległość między naczyniami tak, aby zostały zidentyfikowane na wyświetlaczu dotykowym jako dwa oddzielne naczynia.

Na powierzchni grzewczej znajduje się jedno naczynie. Na wyświetlaczu dotykowym widoczne są jednak dwa naczynia lub więcej.

Spód naczynia może być zdeformowany, tłoczony lub nieprzystosowany do indukcji.

Sprawdź, czy spód naczynia jest płaski i umieść je ponownie na powierzchni grzewczej. Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

Nie wszystkie naczynia, które znajdują się na powierzchni grzewczej mogą być aktywowane.

Na powierzchni grzewczej można ustawić maksymalnie 8 naczyń, ale gotowanie jest możliwe z jednoczesnym użyciem tylko 5 równomiernie rozmieszczonych naczyń.

Informacje na temat ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*.

Po jednej stronie można gotować przy użyciu maksymalnie 3 naczyń do gotowania. Jeśli naczynie znajduje się na środku powierzchni grzewczej lub jest zbyt duże, ogranicza to liczbę aktywnych naczyń do gotowania.

Informacje na temat ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*.

Jedno z naczyń nie jest przystosowane do gotowania za pomocą indukcji. Na wyświetlaczu dotykowym pojawia się symbol $\ominus$ obok nieodpowiedniego naczynia.

Informacje na temat naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*.

Przekroczony został maksymalny pobór mocy przez urządzenie lub aktywowano ustawienie Zarządzanie energią.

Sprawdzić instalację i prawidłowo skonfigurować ustawienie Zarządzanie energią. Patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*

Nie można zwiększyć stopnia mocy.

Osiągnięty został maksymalny poziom poboru mocy przez urządzenie lub aktywowano ustawienie Zarządzanie energią.

Zmienić rozmieszczenie naczyń na powierzchni grzewczej. Sprawdzić instalację i prawidłowo skonfigurować ustawienie Zarządzanie energią. Patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*

Tryb czujnika gotowania jest niedostępny.

Osiągnięty został maksymalny poziom poboru mocy przez urządzenie lub aktywowano ustawienie Zarządzanie energią.

W celu aktywowania trybu czujnika gotowania wyłączyć inne pola grzewcze lub zmniejszyć stopień mocy innych naczyń. Zmienić rozmieszczenie naczyń na powierzchni grzewczej. Sprawdzić instalację i prawidłowo skonfigurować ustawienie Zarządzanie energią. Patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*

We wnętrzu naczynia pojawiają się nierównomierne pęcherzyki.

W zależności od wybranego stopnia mocy, rodzaju naczyń lub kombinacji z innymi naczyniami do gotowania może wystąpić nierównomierne tworzenie się pęcherzyków powietrza. Nie ma to wpływu na temperaturę ani na proces gotowania.

Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*

Czyszczenie

W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

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

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia i konserwacji płyty grzewczej, patrz rozdział → *"Czyszczenie"*

Sieć domowa

Dlaczego nie można podłączyć płyty grzewczej do sieci domowej po naciśnięciu przycisku WPS routera?

Po wyborze opcji Połączenie automatyczne nacisnąć w ciągu kolejnych 2 minut przycisk WPS routera.

Po upływie tego czasu ponownie uruchomić proces konfiguracji połączenia. Jeśli problemy nie zostaną rozwiązane, przywrócić ustawienia fabryczne, patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*.

Dlaczego z urządzenia mobilnego nie można zalogować się do sieci Home Connect?

Połączyć się za pomocą identyfikatora SSID HomeConnect oraz hasła HomeConnect.

Upewnić się, że wszystkie znaki zostały wprowadzone poprawnie i uwzględnić wielkość liter.

Co robić w razie usterki?

W przypadku wystąpienia problemu lub usterki w urządzeniu automatycznie wyświetlane są instrukcje, wskazówki, ostrzeżenia lub komunikaty o usterce.

Wskazówki i komunikaty o usterce

Wskazówki są wyświetlane w przypadku wystąpienia wewnętrznej usterki urządzenia, która ogranicza możliwość korzystania z płyty grzewczej.

Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i dotknąć symbolu ✓, aby powrócić do widoku głównego.

Komunikaty o usterce są wyświetlane w przypadku wystąpienia wewnętrznej usterki urządzenia lub nieprawidłowego działania, które uniemożliwia korzystanie z płyty grzewczej.

Odłączyć urządzenie od sieci. Odczekać kilka sekund i ponownie podłączyć urządzenie. Jeśli wskaźnik ponownie się pojawi, skontaktować się serwisem technicznym.

W przypadku telefonicznego kontaktu z serwisem technicznym należy podać kod usterki.

Wskazówki

- Górna linia wyświetlacza świeci się na czerwono.
- W przypadku niektórych komunikatów o usterce wyświetlany jest kod usterki (przykład: [E0513])
- W przypadku wystąpienia usterki, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.
- Szczegółowe informacje, patrz rozdział → "Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)".

Porady

Problem	Sposób usunięcia
Płyta grzewcza nie włącza się.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie. Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Wyświetlacz dotykowy nie reaguje lub jest zablokowany.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Nie można zwiększyć stopnia mocy pola grzewczego.	Ograniczona została moc całkowita płyty grzewczej. Dopasować moc całkowitą w ustawieniach podstawowych pod hasłem Maksymalny pobór mocy. Bardzo duże naczynie do gotowania może przyczynić się do maksymalnego poboru mocy na tej samej połowie płyty grzewczej. Ponownie postawić naczynie.
Dźwięk sygnału rozlega się, gdy na wyświetlaczu dotykowym znajduje się przedmiot.	Usunąć przedmiot i ponownie wprowadzić ustawienia płyty grzewczej. Nie stawiać gorących naczyń na pulpicie obsługi.
Płyta grzewcza reaguje nietypowo lub jej prawidłowa obsługa jest niemożliwa.	Wyłączyć urządzenie (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej). Odczekać kilka sekund i ponownie podłączyć urządzenie.
Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzewcze zostało wyłączone. Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzewcze zostały wyłączone.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Pole grzewcze zostało wyłączone w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem.	Usunąć odpowiednie naczynie. Odczekać kilka sekund. Gdy wskazanie usterki zgaśnie, można kontynuować gotowanie.
Pole grzewcze uległo przegrzaniu i zostało wyłączone w celu ochrony blatu roboczego.	Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć pole grzewcze.

Problem	Sposób usunięcia
Nie można aktywować funkcji przekazywania ustawień.	Aktywne naczynie zostało usunięte z danej pozycji i zastąpione naczyniem innej wielkości. Przeprowadzić test z zastosowaniem tego samego naczynia. Potwierdzić wskazanie usterki, w tym celu dotknąć dowolnego pola dotykowego. Można gotować jak zwykle, nie korzystając z funkcji przekazywania ustawień. Powiadomić serwis techniczny.
Płyta grzewcza było użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział
Czujnik gotowania jest przegrzany i pole grzewcze zostało wyłączone. E8202	Odczekać, aż czujnik gotowania wystarczająco ostygnie i ponownie aktywować funkcję.
Czujnik gotowania jest przegrzany i sąsiednie pola grzewcze zostały wyłączone. E8203	Jeżeli czujnik gotowania nie jest używany, zdjąć go z naczynia do gotowania i przechowywać z dala od innych pól grzewczych lub źródeł ciepła. Ponownie włączyć pola grzewcze.
Bateria czujnika gotowania jest prawie zużyta. E8204	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → <i>"Wymiana baterii"</i>
Połączenie z czujnikiem gotowania zostało przerwane. E8205	Wyłączyć, a następnie ponownie włączyć funkcję.
Czujnik gotowania jest uszkodzony. E8206	Powiadomić serwis techniczny.
Wskaźnik czujnika gotowania nie świeci się, a czujnik gotowania nie reaguje.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → <i>"Wymiana baterii"</i> Jeżeli problem nie zostanie rozwiązany, nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku gotowania przez 8-10 sekund i ponownie połączyć czujnik gotowania z płytą grzewczą. Patrz rozdział → <i>"Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi"</i> Jeżeli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktować się z serwisem technicznym.
Wskaźnik czujnika miga dwa razy. Bateria czujnika gotowania jest prawie zużyta. Następny proces gotowania może zostać przerwany z powodu zużytej baterii.	Wymienić baterię 3V CR2032. Patrz rozdział → <i>"Wymiana baterii"</i>
Wskaźnik czujnika miga trzykrotnie. Połączenie z czujnikiem gotowania zostało przerwane.	Nacisnąć i przytrzymać symbol na czujniku gotowania przez 8-10 sekund i ponownie połączyć czujnik gotowania z płytą grzewczą. Patrz rozdział → <i>"Łączenie bezprzewodowego czujnika temperatury z pulpitem obsługi"</i>
Płyta grzewcza nie może nawiązać połączenia z siecią domową lub z okapem. E 70 10	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzewczą. Jeśli wskaźnik ponownie się pojawi, skontaktować się serwisem technicznym.
Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy. E9000/E90 10	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona U400	Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.

Tryb demo

Jeżeli w górnej części wyświetlacza pojawi się symbol , aktywowany jest tryb demo. Urządzenie nie grzeje. Odłączyć urządzenie od sieci. Odczekać kilka sekund i ponownie podłączyć urządzenie. Następnie w ciągu kolejnych 3 minut dezaktywować tryb demo w menu ustawień podstawowych. Patrz rozdział → *"Ustawienia podstawowe"*

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie i pozwolą również na niezbędny przyjazd personelu technicznego.

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

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

Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się:

- Na karcie urządzenia.
- Na spodzie płyty grzewczej.

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

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.gaggenau.com

9001384667 (990321)
pl

GAGGENAU

