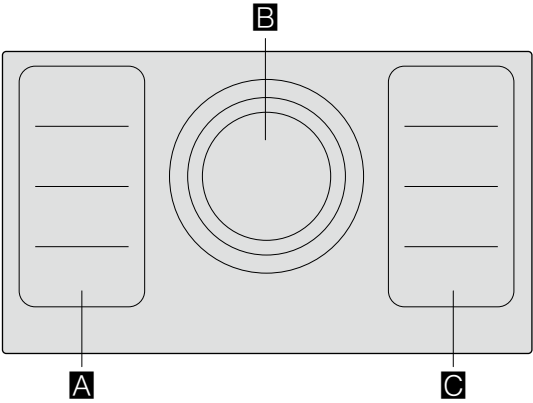


VI 492 103
VI 492 113

Płyta grzejna



			<i>i</i> 2*	<i>b</i> *
A / C			2.200 W	3.700 W
			3.300 W	3.700 W
B	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 26		2.600 W	3.700 W
	Ø 32		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem	4
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Przyczyny uszkodzeń	7
Zestawienie	7
Ochrona środowiska	8
Rady dotyczące oszczędzania energii	8
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	8
Gotowanie za pomocą indukcji	9
Zalety gotowania za pomocą indukcji	9
Naczynia	9
Informacje na temat urządzenia	11
Panel sterowania	11
Pokrętła obsługi	12
Pola grzewcze	12
Wskaźnik ciepła resztkowego	12
Akcesoria dodatkowe	12
Obsługa urządzenia	13
Nastawianie pola grzewczego	13
Zalecenia dotyczące gotowania	13
Funkcja Wok	15
Wok i wyposażenie Wok	15
Gotowanie za pomocą funkcji Wok	15
Aktywacja	15
Dezaktywacja	15
Tabela	16
Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola	17
Rady dotyczące korzystania z naczyń	17
Jako dwa niezależne pola grzewcze	17
Jako jedno pole grzewcze	17
Funkcje timera	18
Minutnik	18
Funkcja stopera	18
Funkcja PowerBoost	19
Aktywacja	19
Dezaktywacja	19
Czujnik smażenia	19
Korzyści podczas smażenia	19
Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia	19
Zakresy temperatury	20
Tabela	20
Sposób nastawiania	22

Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia	22
Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	22
Ustawienia podstawowe	23
Przejsie do ustawień podstawowych:	23
Home Connect	24
Menu ustawień Home Connect	25
Konfiguracja	25
Włączanie / Wyłączanie WLAN	26
Resetowanie połączenia	27
Aktualizacja oprogramowania	27
Zdalna diagnostyka	27
Informacja dotycząca ochrony danych osobowych	27
Deklaracja zgodności	27
Połączenie z okapem kuchennym	28
Połączenie przez sieć domową	28
Połączenie bezpośrednie	29
Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej	29
Test naczyń	30
Czyszczenie	31
Płyta kuchenki	31
Rama płyty grzewczej	31
Pokrętła obsługi	31
Podstawa woka	31
Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)	32
Co robić w razie usterki?	34
Tryb demo	35
Serwis	35
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	35

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

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

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

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

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo uduszenia!

Opakowanie jest niebezpieczne dla dzieci. Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Gorący olej lub tłuszcz może szybko zapalić się. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Nigdy nie gasić ognia wodą. Wyłączyć pole grzejne. Ostrożnie stłumić ogień używając pokrywki, koca gaśniczego lub podobnego przedmiotu.
- Pola grzejne są bardzo gorące. Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejącą. Nie używać płyty grzejnej do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów.
- Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą 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. skutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Pola grzejne i ich otoczenie, zwłaszcza ewentualnie znajdująca się rama płyty grzejnej, bardzo się nagrzewają. Nie dotykać gorących powierzchni. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.
- Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie działa. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

- Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej. Nigdy nie odkładać na płytę grzejącą metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.
- Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać strefy grzejne za pomocą pokręteł. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczyń.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ Ostrzeżenie – Ryzyko usterki!

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

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- Nieodpowiednie patelnie typu Wok mogą być przyczyną wypadków. Używać wyłącznie patelni typu Wok dostępnych u producenta jako wyposażenie dodatkowe.
- W przypadku gotowania w kąpieli wodnej może dojść do rozprysnięcia płyty grzejnej i naczynia w wyniku przegrzania. Naczynie w kąpieli wodnej nie powinno bezpośrednio dotykać dna wypełnionego wodą garnka. Używać wyłącznie żaroodpornych naczyń do gotowania.
- Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle "podskoczyć". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Zestawienie

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

Uszkodzenia	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipiały	Pozostałości potraw, które wykipiały, 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 wykipiały, natychmiast usuwać za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

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

Rady dotyczące oszczędzania energii

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

Gotowanie za pomocą indukcji

Zalety gotowania za pomocą indukcji

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

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

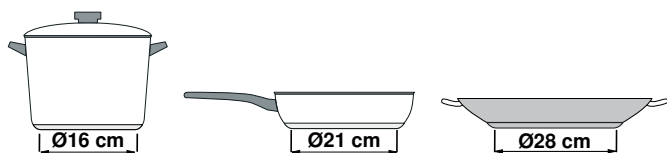
Naczynia

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

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

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

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

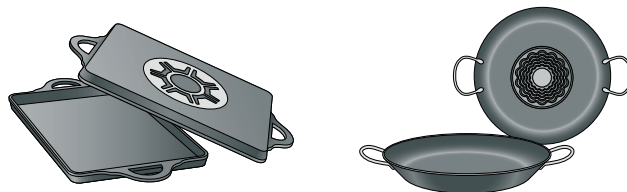


Jeżeli strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Szczegółowe informacje na temat ustawiania naczyń można znaleźć [tutaj](#)

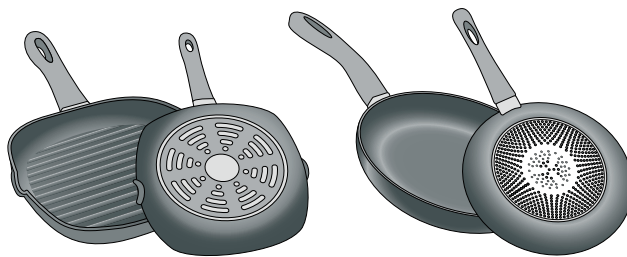


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

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



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



Nieodpowiednie naczynia

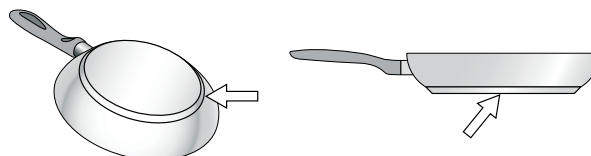
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

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

Właściwości spodu naczynia

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

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



Brak naczyń lub nieodpowiednia wielkość

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

Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

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

System rozpoznawania naczyń

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

Automatyczne rozpoznawanie naczyń w przypadku pola dwu- lub trzystrefowego

Pola te mogą rozpoznawać naczynia różnej wielkości. W zależności od materiału i właściwości naczynia pole grzewcze dopasowuje się automatycznie przez aktywowanie pola jedno-, dwu- lub trzystrefowego, dzięki czemu dostarczana moc zapewnia zadowalający rezultat gotowania.

Informacje na temat urządzenia

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

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

To urządzenie można podłączyć do sieci i sterować nim przy użyciu urządzenia mobilnego. W tym celu połączyć urządzenie z siecią domową → *"Home Connect"* na stronie 24

Panel sterowania



Powierzchnie obsługi

	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
	Czujnik smażenia
	Ustawienia podstawowe
	Wybór ustawień
	Stoper
	Minutnik

Wskaźniki

	Tryb pracy
	Stopnie mocy grzania
	Ciepło reszkowe
	Minutnik
	Stoper
	Pole grzewcze
	Funkcja PowerBoost
	Strefa Flex została aktywowana
	Strefa Flex została dezaktywowana
	Funkcja Wok
	Czujnik smażenia
	Wskaźnik temperatury czujnika smażenia
	Sieć domowa

Powierzchnie obsługi

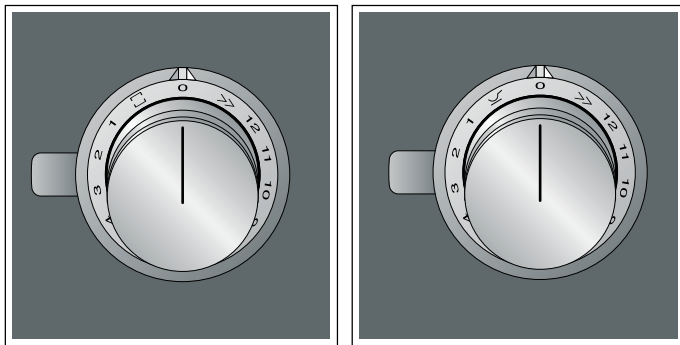
Podczas procesu nagrzewania płyty grzewczej świecą się symbole powierzchni obsługi, które są dostępne w danym momencie.

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

Wskazówki

- W zależności od dostępności zaświecą się odpowiednie symbole powierzchni obsługi. Dostępne powierzchnie obsługi świecą się na biało. Po dokonaniu wyboru funkcji świecą się na pomarańczowo.
- Pulpit obsługi powinien być zawsze czysty i suchy. Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.
- Nigdy nie stawiać gorących naczyń poza obszarem przedniego pola grzewczego ani na pulpicie obsługi. Układ elektroniczny pulpitu obsługi może się przegrzać.

Pokręta obsługi



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

1	Najniższy stopień mocy grzania
12	Najwyższy stopień mocy grzania
>>	Funkcja PowerBoost
□	Strefa Flex została aktywowana
W	Funkcja Wok

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

Wskazanie	Znaczenie
○ Wyt.	Urządzenie WYŁ.
● Świecenie na pomarańczowo	Urządzenie WŁ.
☀ Miganie na pomarańczowo	Urządzenie WYŁ. Wskaźnik ciepła resztkowego
● Świecenie na niebiesko	Home Connect
☀ Miganie na niebiesko	Home Connect
☀ Naprzemienne miganie na pomarańczowo i na biało	Wyłącznik bezpieczeństwa, awaria zasilania
☀ Naprzemienne miganie na żółto i różowo	Błąd urządzenia Skontaktować się z serwisem!
● Świecenie przez kilka sekund na zielono, następnie na żółto	Inicjalizacja urządzenia, tylko po pierwszym podłączeniu lub przerwie w zasilaniu

Pola grzewcze

Pola grzewcze

□ / ○	Pole jedno-strefowe	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
☉	Pole trój-strefowe	Pole grzewcze łączy się automatycznie, gdy zostanie na nim postawione naczynie, którego spód odpowiada wielkości strefy zewnętrznej (☉ lub ☉).
☐	Strefa Flex	Patrz rozdział → "Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola".

Używać wyłącznie naczyń, które są przystosowane do gotowania za pomocą indukcji - patrz rozdział → "Gotowanie za pomocą indukcji".

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

- Symbol **H**: wysoka temperatura
 - Symbol **h**: niska temperatura
- i miga pierścień świetlny pokręta obsługi.

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

Obrócić pokrętko obsługi na pozycję 0.

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

Akcesoria dodatkowe

W sklepach specjalistycznych można nabyć następujące wyposażenie dodatkowe.

CA 051 300	Płyta TeppanYaki z materiału wielowarstwowego
CA 052 300	Płyta grillowa z odlewu aluminiowego
WP 400 001	Patelnia woka
WZ 400 001	Podstawa woka

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

Obsługa urządzenia

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

Nastawianie pola grzewczego

Za pomocą pokrętła obsługi ustawić żądany stopień mocy grzania.

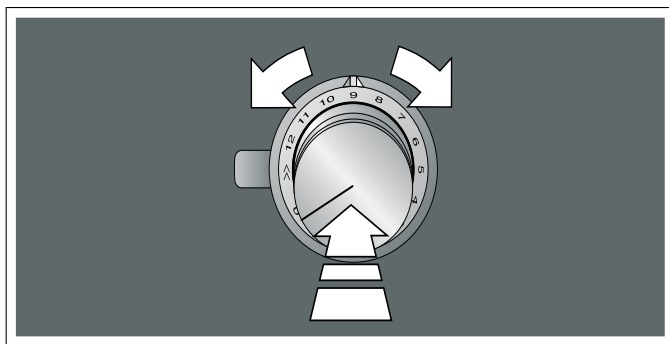
0	Pole grzewcze wył.
Stopień mocy grzania 1	Najniższy stopień
Stopień mocy grzania 12	Najwyższy stopień

Wskazówki

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

Wybór stopnia mocy grzania

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



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

Wyłączanie pola grzewczego

Obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0.

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

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

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

Zalecenia dotyczące gotowania

Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać.
- W celu podgrzania ustawić stopień mocy grzania 10 - 12.
- Podczas gotowania z pokrywką zmniejszyć stopień mocy grzania, gdy zacznie wydobywać się para. Wydobywanie się pary nie ma wpływu na rezultat gotowania.
- Po zakończeniu gotowania pozostawić naczynie zamknięte aż do momentu podania na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania potraw, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby rezultat gotowania sprzyjał zdrowiu, należy unikać dymienia oleju.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Należy używać łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania odznaczającego się efektywnością energetyczną znajdują się w rozdziale → "Rady dotyczące oszczędzania energii" na stronie 8.

Tabela gotowania

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

Stopień mocy grzania	Metody gotowania	Przykłady
11 - 12	Podgotowanie Obsmażanie Podgrzewanie Zagotowanie Blanszowanie	Woda Mięso Tłuszcz/olej, produkty płynne Zupy, sosy Warzywa
7 - 10	Pieczenie	Mięso, ziemniaki
6 - 8	Pieczenie	Ryba
8 - 9	Pieczenie Kontynuowanie gotowania w naczyniu bez przykrycia	Potrawy mączne i/lub jajeczne, np. naleśniki Produkty mączne, płyny
7 - 8	Zrumienianie Prażenie Wytapianie Zagęszczanie	Mąka, cebula Migdały, bułka tarta Ślonina/boczek Wywary, sosy
6 - 7	Gotowanie na małym ogniu w naczyniu bez przykrycia	Kluski, knedle, dodatki do zup, mięso na rosół, jajka w koszulkach
5 - 6	Gotowanie na małym ogniu w naczyniu bez przykrycia	Kiełbasy parzone
6 - 7	Gotowanie na parze Duszenie Duszenie	Warzywa, ziemniaki, ryba Warzywa, owoce, ryby Zrazy zawijane, pieczenie, warzywa
3 - 4	Duszenie	Gulasz
4 - 5	Gotowanie z pokrywką	Zupy, sosy
3 - 4	Rozmrażanie Pęcznienie Ścinanie	Produkty mrożone Ryż, warzywa strączkowe, warzywa Potrawy z jaj, np. omlet
1 - 2	Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła	Zupy, warzywa w sosie
1	Podgrzewanie/podtrzymywanie ciepła Roztapianie	Potrawy jednogarnkowe Masło, czekolada

Funkcja Wok

Funkcja Wok jest przeznaczona wyłącznie do patelni Wok i wyposażenia Wok i nie może być stosowana w połączeniu z innymi naczyniami.

Wok i wyposażenie Wok

(nie wchodzi w skład urządzenia)

Patelnię Wok i ruszt Wok można zamówić za pośrednictwem naszego partnera handlowego, firmy Gaggenau.

Dno patelni Wok jest zaokrąglone, dlatego patelnia może być używana wyłącznie w połączeniu z rusztem Wok.

Podczas gotowania zamocować Wok na przewidzianym do tego celu ruszcie. Ruszt Wok stawiać zawsze na środku pola grzewczego.

Nie podgrzewać pustej patelni Wok.

Używać zaokrąglonej łypatki (chan) lub drewnianej łypatki o długim trzonku.

Do wyjmowania potraw używać łyżki wazowej. Potrawy przyrządzane w gorącym tłuszczu lub w dużej ilości sosu wyjmować za pomocą łyżki cedzakowej.

Do duszenia używać bambusowego koszyka.

Wskazówki

- Patelnię Wok i ruszt Wok można stosować wyłącznie przy użyciu funkcji Wok.
- Nie myć rusztu Wok w zmywarce do naczyń.

Gotowanie za pomocą funkcji Wok

Szczególną metodą gotowania przy użyciu funkcji Wok jest krótkie smażenie na małej ilości tłuszczu. Drobnopokrojone składniki są przyrządzane w maksymalnie krótkim czasie w wysokiej temperaturze i przy ciągłym mieszaniu. Na dużej, okrągłej patelni wszystkie składniki można szybko i łatwo wymieszać, a także obrócić, podobnie jak na normalnej patelni. Mieszanie zapobiega przywieraniu składników. Nadmiar tłuszczu gromadzi się w środkowej części patelni. Pory w mięsie zamykają się, dzięki czemu mięso pozostaje soczyste. Warzywa zachowują jędrność i chrupkość. Zachowany jest aromat i witaminy.

Wskazówka: Wok umożliwia szybsze przygotowanie potraw niż na tradycyjnej patelni. Z tego powodu wszystkie składniki należy przygotować przed rozpoczęciem gotowania. Równie ważna jest kolejność dodawania poszczególnych składników: produkty wymagające dłuższego czasu gotowania (warzywa bogate w błonnik, np. marchewki) należy dodawać na początku, natomiast produkty gotujące się krócej (np. grzyby, pędy) należy dodać dopiero pod koniec gotowania.

Wówczas należy postępować w opisany poniżej sposób:

- Posmarować Wok cienką warstwą oleju. Nadaje się do tego zwłaszcza olej arachidowy lub sojowy.
- Produkty spożywcze pokroić na umiarkowanie drobne kawałki równej wielkości, aby uniknąć szybkiego przypalenia się potrawy.
- Rozgrzać olej do temperatury nieco niższej od punktu dymienia i rozpocząć proces krótkiego smażenia na małej ilości oleju.
- W przypadku przyrządzania dużej ilości potraw smażyć porcjami, ponieważ w przeciwnym razie nie wszystkie składniki będą w tym samym czasie znajdować się na spodzie patelni Wok.

Uwaga!

Patelnia Wok oraz wyposażenie Wok są bardzo gorące podczas gotowania. Nie pozwalać zbliżać się dzieciom. Wyposażenie dodatkowe Wok usunąć dopiero, gdy zgaśnie wskaźnik ciepła reszkowego.

Aktywacja

Nacisnąć pokrętło obsługi i obrócić na pozycję . Po kilku sekundach rozlega się sygnał i świeci się wskaźnik .

Funkcja została aktywowana.

Za pomocą pokrętła obsługi ustawić żądany stopień mocy grzania.

Dezaktywacja

Obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0. Wskaźnik  gaśnie, pojawia się wskaźnik ciepła reszkowego i miga pierścień świetlny pokrętła obsługi.

Funkcja została dezaktywowana.

Tabela

	Stopień mocy nagrzewania	Stopień mocy grzania
Podgrzewanie dużych ilości wody		PowerBoost
Krótkie smażenie na małej ilości oleju		
Świeże produkty, np. warzywa	-	10 - 11
Produkty mrożone, np. krótko smażone warzywa lub kurczak	-	11 - 12
Smażenie w głębokim tłuszczu (100-200 g na porcję w 1 l oleju, smażyć porcjami)		
Świeże produkty, np. sajgonki	12	8 - 9
Produkty mrożone, np. sajgonki	12	8 - 9
Mrożone warzywa w tempurze	12	10 - 11
Warzywa w tempurze	12	9 - 10
Gotowanie bez pokrywki		
Zupa	12	6 - 7
Fondue		
Fondue serowe	6	3 - 4
Fondue czekoladowe	8	3 - 4
Przyrządzanie sosów		
np. sos teriyaki	-	2 - 3
Podtrzymywanie ciepła	-	1 - 2

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola

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

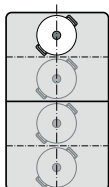
Składa się z czterech induktorów, które działają niezależnie od siebie. W przypadku włączenia strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola aktywowana jest tylko powierzchnia znajdująca się pod naczyniem.

Wskazówka: Używać wyłącznie naczyń o odpowiedniej średnicy. Dno naczynia do gotowania nie powinno wystawać poza oznaczone pola grzewcze.

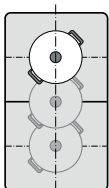
Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

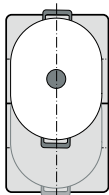
Jako jedno pole grzewcze



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

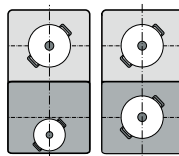


Średnica powyżej 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



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

Jako dwa niezależne pola grzewcze



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

Jako dwa niezależne pola grzewcze

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

Aktywacja

Patrz rozdział → "Obsługa urządzenia".

Jako jedno pole grzewcze

Użytkowanie całej strefy grzewczej przez połączenie obu pól grzewczych.

Połączenie obu pól grzewczych

- 1 Postawić naczynie. Jedno z pokręteł obsługi obrócić na pozycję 0.
- 2 Za pomocą drugiego pokrętła obsługi wybrać stopień mocy grzania. Świeci wskaźnik 0. Stopień mocy grzania świeci się na wskaźnikach obu pól grzewczych.

Strefa grzewcza Flex została aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania

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

Dodawanie nowego naczynia do gotowania

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

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

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

Rozdzielenie obu pól grzewczych

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

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

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

Funkcje timera

Płyta grzewcza ma zaprogramowane dwie funkcje timera:

- Minutnik
- Stoper

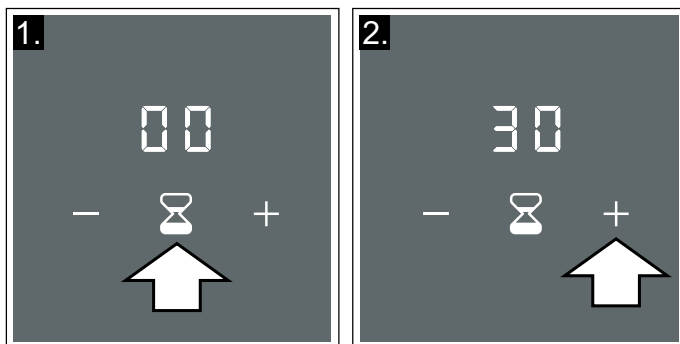
Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut.

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

Sposób nastawiania

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



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

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

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

Zmiana lub kasowanie czasu gotowania

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

Po upływie czasu gotowania

Rozlega się sygnał. Na wskaźniku minutnika miga 00.

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

Funkcja stopera

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

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

Aktywacja

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

Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zatrzymywanie stopera

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

Ponownie dotknąć symbolu ⏻, stoper zostanie ponownie uruchomiony.

Dezaktywacja

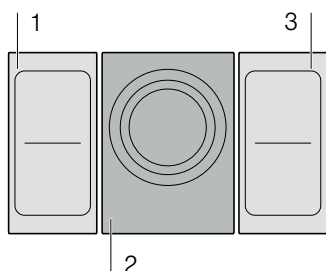
Przytrzymać przez kilka sekund naciśnięty symbol ⏻. Stoper zostanie zatrzymany i zgasną wskaźniki stopera.

Funkcja została dezaktywowana.

Funkcja PowerBoost

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

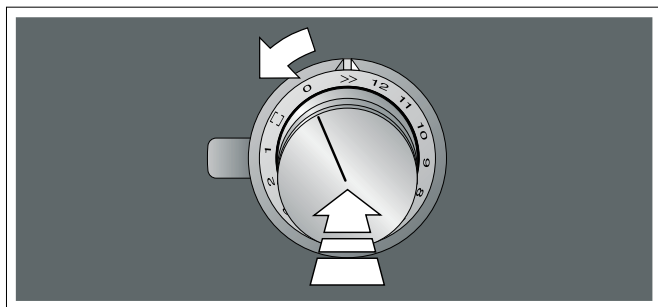
Korzystanie z tej funkcji jest możliwe w przypadku wszystkich pól grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączone inne pole grzewcze z tej samej grupy. W przeciwnym razie na wskaźniku wybranego pola grzewczego miga **P** i **12**; następnie zostanie automatycznie ustawiony stopień mocy grzania **12**, a funkcja nie zostanie aktywowana. Wówczas należy obrócić pokrętkę obsługi na pozycję 0.



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

Aktywacja

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



Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

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

Funkcja została dezaktywowana.

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

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

Czujnik smażenia

Ta funkcja umożliwia smażenie z zachowaniem odpowiedniej temperatury patelni.

Korzyści podczas smażenia

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

Wskazówki

- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. Można zastosować osłonę przed rozpryskiwaniem się tłuszczu.
- Do smażenia używać odpowiedniego oleju lub tłuszczu. W przypadku używania masła, margaryny, oliwy z oliwek extra lub smalcu wieprzowego, ustawić poziom temperatury 1 lub 2.
- Podczas podgrzewania nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru (z potrawą lub bez).
- Jeżeli pole grzewcze ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik smażenia nie zostanie prawidłowo aktywowany.

Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia

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

- GP900001 Patelnia o średnicy 15 cm.
- GP900002 Patelnia o średnicy 19 cm.
- GP900003 Patelnia o średnicy 21 cm.
- GP900004 Patelnia o średnicy 28 cm. Zalecana wyłącznie do stosowania na trójstrefowym polu grzewczym.

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

Wskazówki

- Funkcja czujnika smażenia jest dostosowana specjalnie do tego rodzaju patelni.
- Upewnić się, że średnica spodu patelni odpowiada wielkości pola grzewczego. Patelnię stawiać na środku pola grzewczego.
- W przypadku strefy grzewczej Flex może się zdarzyć, że czujnik smażenia może nie zostać aktywowany w przypadku nieodpowiedniej wielkości lub niewłaściwej pozycji patelni. Patrz rozdział → "Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola".
- Inne rodzaje patelni mogą ulec przegrzaniu. Temperatura może być niższa lub wyższa od wybranego poziomu temperatury. Najpierw należy wypróbować najniższy poziom temperatury i w razie potrzeby zmienić na wyższy.

Zakresy temperatury

Poziom temperatury	Zastosowanie
1 bardzo niski	Przyrządzanie i zagęszczanie sosów, duszenie warzyw, smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie.
2 niski	Smażenie potraw na oliwie z oliwek extra, maśle lub margarynie, np. omlety.
3 średnio niski	Smażenie ryb i grubych kawałków mięsa, np. kotletów mielonych i kielbasek.
4 średnio wysoki	Smażenie steków średnio lub dobrze wypieczonych, panierowanych produktów mrożonych, cienkiego mięsa, jak sznycle, mięsa w potrawce i warzyw.
5 wysoki	Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych, placków ziemniaczanych i smażonych ziemniaków.

Tabela

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

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

Podgrzać pustą patelnię, po sygnale dodać olej i potrawę.

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

* Wielokrotnie obracać.

** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

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

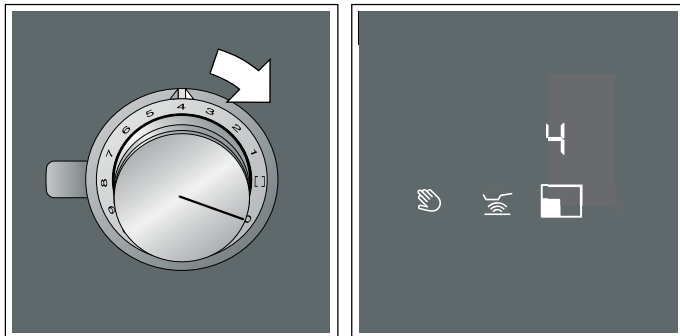
* Wielokrotnie obracać.

** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

Sposób nastawiania

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

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



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



Funkcja została aktywowana.

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

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

Wskazówki

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

Wyłączanie czujnika smażenia

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

Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia

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

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

Włączanie: W ciągu najbliższych 10 minut ponownie dotknąć symbolu .

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

Wskazówki

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

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

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

Stopień mocy grzania	Dezaktywacja po upływie
1	10 godzin
2 do 4	5 godzin
5 do 7	4 godzin
8	3 godzin
9 do 10	2 godzin
11 do 12	1 godziny

Poziom temperatury czujnika smażenia	Dezaktywacja po upływie
1 do 5	3 godzin

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

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

Ustawienia podstawowe

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

Wskaźnik	Funkcja
c 1	Sygnały dźwiękowe
ON	Wszystkie sygnały dźwiękowe aktywowane.*
OFF	Aktywowany tylko sygnał błędu.
c 2	Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej (W)
OFF	Dezaktywowane.*
1000	Najniższy stopień
1500	
2000	
...	
9500	Najwyższy stopień płyty grzewczej
c 3	Sprawdzanie naczyń do gotowania, rezultat gotowania
0	Nieodpowiednie
1	Nieoptymalne
2	Odpowiednie
c 4	Przywracanie ustawień standardowych
OFF	Ustawienia indywidualne.*
ON	Przywracanie ustawień fabrycznych.
c 5	Automatyczne uruchamianie wentylatora
OFF	Funkcja wyłączona.
	W razie potrzeby okap należy włączyć ręcznie.
A	Funkcja włączona w trybie automatycznym.*
	Po włączeniu jednego z pól grzewczych okap jest uruchamiany w trybie automatycznym.
1/2/3	Funkcja włączona w trybie ręcznym.
	Po włączeniu jednej ze stref grzejnych okap jest uruchamiany na jednym stałym poziomie prędkości wentylatora.
c 6	Opóźnienie wyłączenia wentylatora
OFF	Wentylator wyłącza się razem z płytą grzewczą.
A	Funkcja włączona w trybie automatycznym.*
ON	Funkcja włączona ze standardowym opóźnieniem wyłączenia wentylatora.
NO	Bez zmiany ustawień.
c 7	Automatyczne włączanie oświetlenia
OFF	Funkcja wyłączona.*
ON	Funkcja włączona.
	Po włączeniu płyty grzewczej włącza się oświetlenie.

* Ustawienie podstawowe

Wskaźnik Funkcja

c 8	Automatyczne wyłączanie oświetlenia
OFF	Funkcja wyłączona.*
	Po wyłączeniu płyty grzewczej wyłącza się oświetlenie.
ON	Funkcja włączona.
	Po wyłączeniu płyty grzewczej wyłącza się oświetlenie.
Fun	Funkcja włączona.
	Oświetlenie włącza się przy opóźnieniu wyłączenia wentylatora i wyłącza się po zakończeniu opóźnienia wyłączenia wentylatora.

* Ustawienie podstawowe

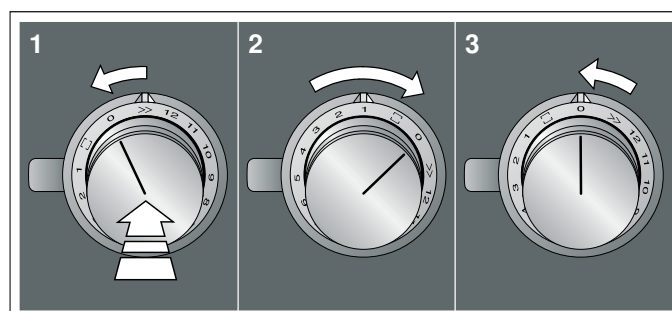
Wskazówki

- Ustawienia **c 5**, **c 6**, **c 7** i **c 8** są wyświetlane tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem kuchennym.
- Ustawienia **c 7** i **c 8** są wyświetlane tylko, gdy urządzenie jest połączone z okapem kuchennym z oświetleniem.

Przejdź do ustawień podstawowych:

Płyta grzewcza musi być wyłączona.

- 1 Przeprowadzić następujące kroki obsługi kolejno po sobie, bez przerw.
- 2 Naciśnąć pokrętło obsługi i obrócić je w lewo na pozycję >>.
- 3 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję 1.
- 4 Obrócić pokrętło obsługi w lewo na pozycję 0. Świeci się symbol . Pierścień świetlny pokrętła obsługi świeci się na żółto.



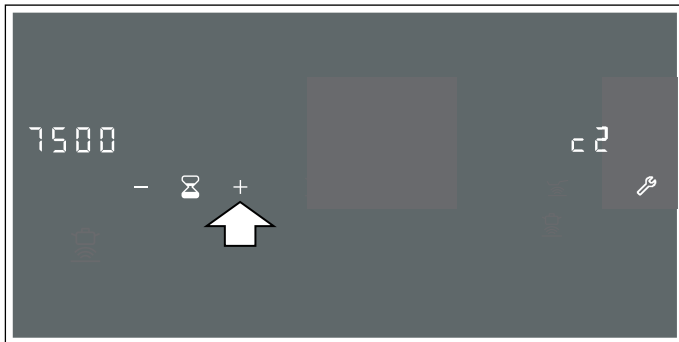
- 5 Dotknąć symbolu . Na wskaźnikach wyświetlane są informacje o produkcie.

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

- 6 Ponowne dotknięcie symbolu  powoduje wywołanie ustawień podstawowych. Na wskaźnikach świecą się  i  jako ustawienie wstępne.



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



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

Menu Opuszczanie ustawień podstawowych

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

Gaśnie symbol  oraz pierścień świetlny pokrętki obsługi.

Home Connect

Tę płytę grzewczą można łączyć z sieciami WLAN i sterować nią przy użyciu mobilnego urządzenia końcowego.

Jeżeli płyta grzewcza nie jest połączona z siecią domową, działa jak płyta grzewcza nieposiadająca połączenia z siecią. Płytę grzewczą można zawsze obsługiwać za pomocą pokrętki 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

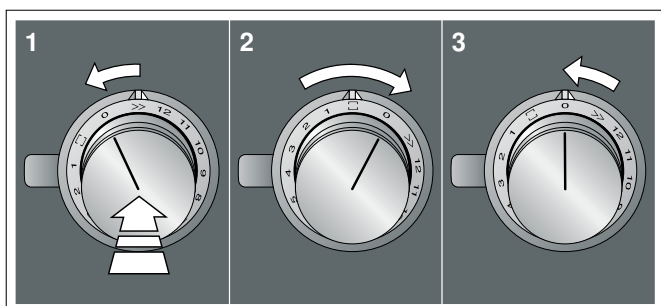
- Płyty grzewcze nie są przystosowane do użytkowania bez nadzoru - proces gotowania należy obserwować.
- Należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku obsługi urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect. Przestrzegać również wskazówek w aplikacji Home Connect. → "Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 5
- Za pomocą aplikacji Home Connect można zmienić ustawienia podstawowe płyty grzewczej. Zdalne włączanie lub ustawianie stopnia mocy grzania nie jest możliwe.
- Obsługa na urządzeniu ma zawsze priorytet. W tym czasie obsługa urządzenia za pośrednictwem aplikacji Home Connect nie jest możliwa.

Menu ustawień Home Connect

Aby połączyć urządzenie z Home Connect lub wprowadzić ustawienia połączenia z siecią domową, należy otworzyć ustawienia Home Connect na urządzeniu.

Wskazówka: Ważne jest przeprowadzenie następujących kroków obsługi kolejno po sobie, bez przerw.

- 1 Wcisnąć dowolne pokrętło obsługi i obrócić je w lewo na pozycję **>>**. Przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi.
- 2 Obrócić pokrętło obsługi o dwie pozycje w prawo na pozycję **□** lub **☞**. Przytrzymać wciśnięte pokrętło obsługi.
- 3 Obrócić pokrętło obsługi o jedną pozycję w lewo na pozycję **0**.



Wskazówka: Po wprowadzeniu ustawień w odpowiednim menu Home Connect należy wyjść z menu Home Connect w ten sam sposób, aby zapisać ustawienia.

Wskazania pierścienia świetlnego pokrętła obsługi.

- Przy otwartym menu Home Connect pierścień świetlny pokrętła obsługi świeci się na niebiesko.
- Podczas gdy urządzenie nawiązuje połączenie z siecią domową, pierścień świetlny pokrętła obsługi miga na niebiesko.
- Jeśli urządzenie nawiąże połączenie z siecią domową, pierścień świetlny pokrętła obsługi będzie świecić się na zielono.
- Jeśli urządzenie nie będzie mogło nawiązać połączenia z siecią domową, pierścień świetlny pokrętła obsługi będzie świecić się na czerwono.

Konfiguracja

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

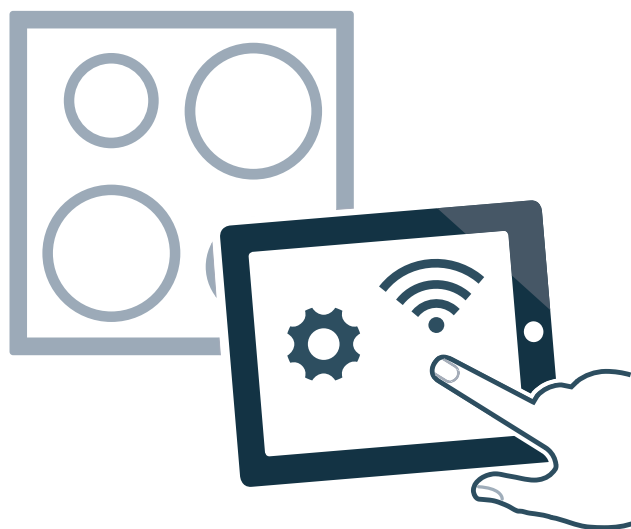
Wskazówka: W trybie gotowości sieciowej urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

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.

Łączenie urządzenia z siecią domową



- 1 Przeprowadzić następujące kroki obsługi kolejno po sobie, bez przerw.
- 2 Wcisnąć dowolne pokrętło obsługi i obrócić je w lewo na pozycję **>>**.
- 3 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję **□** lub **☞**.
- 4 Obrócić pokrętło obsługi w lewo na pozycję **0**. Podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na niebiesko.
- 5 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję **□** lub **☞**.

Na pulpicie obsługi wyświetlany jest na przemian symbol **HHC** i **CON I**. Podświetlany pierścień pulpitu obsługi miga na niebiesko. Płyta grzewcza jest gotowa do zalogowania się w sieci domowej.

Automatyczne logowanie do sieci domowej

Wymagany jest router obsługujący funkcję WPS. Informacje na ten temat znajdują się w instrukcji obsługi routera. Użytkownik musi mieć dostęp do ustawień routera.

Jeżeli tak nie jest, należy się zastosować do wskazówek podanych w rozdziale "Ręczne logowanie do sieci domowej".

- 1 W ciągu następnych 2 minut nacisnąć przycisk WPS na routerze.
- 2 Uruchomić aplikację Home Connect na mobilnym urządzeniu końcowym i postępować zgodnie z poleceniami dotyczącymi automatycznego logowania do sieci.

Ręczne logowanie do sieci domowej

Wskazówka: Do ręcznego logowania do sieci domowej (WLAN) wymagana jest nazwa sieci (SSID) i hasło (Key) sieci domowej.

- 1 Odczekać dwie minuty, aż podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się raz na czerwono, a na pulpicie obsługi zaświeci się **CON 2**. Urządzenie znajduje się teraz w trybie ręcznym.
- 2 Przejsz do ogólnego menu ustawień mobilnego urządzenia końcowego i wywołać ustawienia WLAN. Połączenie WLAN "Home Connect" jest dostępne przez krótki czas na mobilnym urządzeniu końcowym.
- 3 Za pomocą połączenia WLAN nawiązać połączenie z "Home Connect" (hasło "Home Connect").
- 4 Uruchomić aplikację na mobilnym urządzeniu końcowym i postępować zgodnie z poleceniami dotyczącymi automatycznego logowania do sieci.
- 5 Urządzenie jest dostępne w aplikacji na mobilnym urządzeniu końcowym, gdy na pulpicie obsługi świeci się , a podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na zielono.

Wskazówka: Jeśli podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na czerwono, nie można nawiązać połączenia z siecią domową. Sprawdzić router i uruchomić ponownie proces nawiązywania połączenia. Sprawdzić, czy podane hasło jest poprawne.

Uruchomić ponownie proces nawiązywania połączenia.

- 1 Obrócić pokrętło obsługi w lewo na pozycję **0**. Podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na niebiesko.
- 2 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję  lub . Na pulpicie obsługi wyświetlany jest na przemian symbol **HHC** i **CON 1**. Podświetlany pierścień pulpitu obsługi miga na niebiesko. Płyta grzewcza jest gotowa do zalogowania się w sieci domowej.

Wyjście z menu ustawień Home Connect

- 1 Przeprowadzić następujące kroki obsługi kolejno po sobie, bez przerw.
- 2 Wcisnąć pokrętło obsługi i obrócić w lewo na pozycję **>>**.
- 3 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję  lub .
- 4 Obrócić pokrętło obsługi w lewo na pozycję **0**. Podświetlany pierścień pokrętła obsługi gaśnie.

Włączanie / Wyłączanie WLAN

W każdej chwili można wyłączyć sieć WLAN na płycie grzewczej (np. w celu oszczędzania energii podczas urlopu). Połączenia z siecią domową i okapem kuchennym pozostają zapisane. Po ponownym włączeniu sieci WLAN zapisane połączenia zostaną przejęte.

- 1 Przeprowadzić następujące kroki obsługi kolejno po sobie, bez przerw.
- 2 Wcisnąć dowolne pokrętło obsługi i obrócić je w lewo na pozycję **>>**.
- 3 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję  lub .
- 4 Obrócić pokrętło obsługi w lewo na pozycję **0**. Podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na niebiesko.
- 5 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję **1**. Podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na zielono. Na pulpicie obsługi świeci się . Po upływie 5 sekund sieć WLAN zostaje wyłączona, a podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na niebiesko. Symbol  na pulpicie obsługi gaśnie.

W celu ponownego włączenia WLAN przeprowadzić działania w tej samej kolejności. Podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na niebiesko. Po upływie 5 sekund sieć WLAN zostaje włączona, a podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na zielono. Na pulpicie obsługi świeci się .

Resetowanie połączenia

Zapisane połączenia z siecią domową i okapem kuchennym można w każdej chwili zresetować.

- 1 Przeprowadzić następujące kroki obsługi kolejno po sobie, bez przerw.
- 2 Wcisnąć dowolne pokrętło obsługi i obrócić je w lewo na pozycję >>.
- 3 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję □ lub ∩.
- 4 Obrócić pokrętło obsługi w lewo na pozycję 0. Podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na niebiesko.
- 5 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję 2. Na pulpicie obsługi świeci się **FE5**. Po upływie 30 sekund połączenie zostaje zresetowane i miga podświetlany pierścień pokrętła obsługi. Połączenie jest zresetowane, gdy na pulpicie obsługi świeci się **done**, a podświetlany pierścień pulpitu obsługi świeci się na zielono.

Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie płyty grzewczej (np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń). Jest to możliwe pod warunkiem, że użytkownik jest zarejestrowanym użytkownikiem funkcji Home Connect, zainstalował aplikację w swoim mobilnym urządzeniu końcowym i jest połączony z serwerem Home Connect.

Jeżeli dostępna jest aktualizacja oprogramowania, aplikacja Home Connect informuje użytkownika o tym, skąd można pobrać aktualizację.

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

Serwis może uzyskać dostęp do urządzenia za pośrednictwem funkcji diagnostyki zdalnej, jeżeli użytkownik zwróci się do serwisu z odpowiednim wnioskiem, urządzenie jest połączone z serwerem Home Connect, a funkcja zdalnej diagnostyki jest dostępna w kraju użytkownika urządzenia.

Wskazówka: Szczegółowe informacje oraz wskazówki na temat dostępności zdalnej diagnostyki w danym kraju można znaleźć w zakładce Serwis/Wsparcie techniczne na lokalnej stronie internetowej: 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

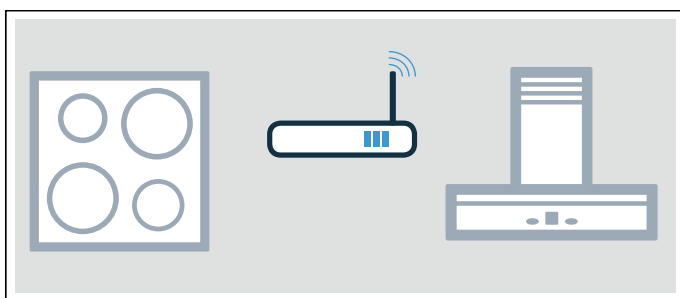
Połączenie z okapem kuchennym

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

Istnieją dwie możliwości nawiązania połączenia między urządzeniami:

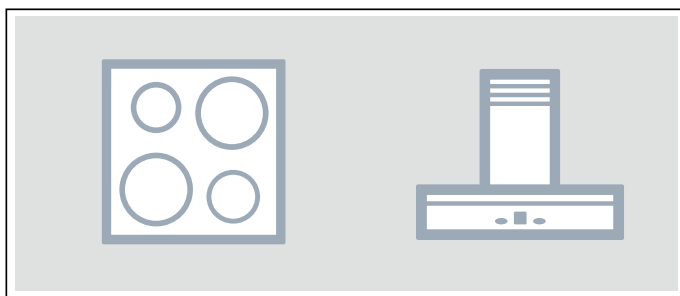
Łączenie urządzeń za pośrednictwem sieci domowej

Jeżeli oba urządzenia obsługują funkcję Home Connect, możliwe jest nawiązanie połączenia za pośrednictwem sieci domowej. Połączenie między urządzeniami nawiązywane jest za pośrednictwem aplikacji Home Connect. Można korzystać zarówno ze sterownika okapu, jak i z Home Connect.



Bezpośrednie łączenie urządzeń

Oba urządzenia można połączyć bezpośrednio, bez korzystania z sieci domowej. Nie można wówczas korzystać z funkcji Home Connect. Urządzenie działa jak płyta grzewcza nieposiadająca połączenia z siecią.



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.
- 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.

Połączenie przez sieć domową

Należy upewnić się, że oba urządzenia są połączone z aplikacją Home Connect.

Wybrać w aplikacji Home Connect żadaną płytę grzewczą. W ustawieniach można wyszukać żądany okap kuchenny i połączyć go z płytą grzewczą.



Z okapem kuchennym można połączyć kilka płyt grzewczych obsługujących funkcję Home Connect.

- 1 Połączyć pierwszą płytę grzewczą z okapem kuchennym.
- 2 Wyłączyć WLAN płyty grzewczej.
- 3 Połączyć drugą płytę grzewczą z okapem kuchennym.
- 4 Ponownie włączyć WLAN pierwszej płyty grzewczej.

Połączenie bezpośrednie

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

- 1 Przeprowadzić następujące kroki obsługi kolejno po sobie, bez przerw.
- 2 Nacisnąć pokrętło obsługi i obrócić je w lewo na pozycję **>>**.
- 3 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję **□** lub **↘**.
- 4 Obrócić pokrętło obsługi w lewo na pozycję **0**. Podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na niebiesko.
- 5 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję **□** lub **↘**.
Na pulpicie obsługi wyświetlany jest na przemian symbol **HH** i **CON**. Podświetlany pierścień pulpitu obsługi miga na niebiesko. Płyta grzewcza jest gotowa do zalogowania się w sieci domowej.
- 6 W ciągu następnych dwóch minut rozpocząć nawiązywanie połączenia na okapie kuchennym. W tym celu należy zastosować się do rozdziału "Połączenie z płytą grzewczą" w instrukcji obsługi okapu.
Proces nawiązywania połączenia może trwać kilka minut. Płyta grzewcza jest połączona z okapem kuchennym, gdy na pulpicie obsługi świeci się **PA**, a podświetlany pierścień pulpitu obsługi świeci na zielono. Na pulpicie obsługi płyty grzewczej wyświetlany jest symbol **Wi-Fi**.

Zapisać połączenie i wyjść z menu ustawień

- 1 Przeprowadzić następujące kroki obsługi kolejno po sobie, bez przerw.
- 2 Wcisnąć pokrętło obsługi i obrócić w lewo na pozycję **>>**.
- 3 Obrócić pokrętło obsługi w prawo na pozycję **□** lub **↘**.
- 4 Obrócić pokrętło obsługi w lewo na pozycję **0**. Podświetlany pierścień pokrętła obsługi gaśnie.

Sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzewczej

W aplikacji Home Connect można ustawiać sposób działania okapu kuchennego w zależności od włączania i wyłączania płyty grzewczej lub pojedynczych stref grzewczych.

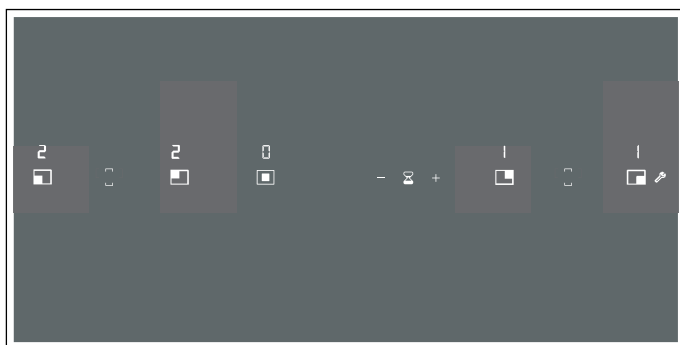
Test naczyń

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

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

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

Świeci się wskazanie **run**. Po kilku sekundach na wskaźnikach pól grzewczych pojawia się rezultat dotyczący jakości i szybkości procesu gotowania.



Sprawdzić wynik za pomocą poniższej tabeli:

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

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

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

Wskazówki

- Wok i wyposażenie dodatkowe Wok nie nadają się do stosowania w połączeniu z tą funkcją.
- Strefa grzewcza Flex jest ustawiona jako jedno pole grzewcze, należy sprawdzić tylko naczynie do gotowania.
- Jeżeli wybrane pole grzewcze jest znacznie mniejsze od średnicy naczynia do gotowania, nagrzewana będzie prawdopodobnie tylko środkowa część naczynia, co może mieć niekorzystny wpływ na rezultat gotowania.
- Informacje na temat tej funkcji znajdują się w rozdziale → "Ustawienia podstawowe".
- Informacje na temat rodzaju, wielkości i sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → "Gotowanie za pomocą indukcji" i → "Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola".

Czyszczenie

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

Płyta kuchenki

Czyszczenie

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

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

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

W żadnym wypadku nie używać:

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

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

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

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

Możliwe osady

Osad z kamienia i pozostałości wody	Płytę grzewczą należy czyścić dopiero wówczas, gdy ostygnie. Do czyszczenia można używać środków czyszczących przeznaczonych do płyt grzewczych z ceramiki szklanej.*
Cukier, skrobia ryżowa lub plastik	Natychmiast usunąć. Użyć skrobaczki do szkła. Ostrożnie: niebezpieczeństwo poparzenia.*

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

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

Rama płyty grzewczej

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

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

Pokrętła obsługi

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

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

Podstawa woka

Podstawy woka nie można myć w zmywarce do naczyń.

Najczęściej zadawane pytania oraz odpowiedzi (FAQ)

Odgłosy

Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

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

Możliwe odgłosy:

Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

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

Cichy gwizd:

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

Trzaski:

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

Wysokie tony gwizdzące:

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

Odgłos wentylatora:

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

Naczynia

Jakie naczynia nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

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

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

Pole grzewcze, na którym stoi naczynie, nie jest włączone.

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

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

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → *"Gotowanie za pomocą indukcji"* i → *"Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola"*.

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

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

Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na polu grzewczym, którego wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Informacje na temat rodzaju, wielkości i sposobu ustawiania naczyń znajdują się w rozdziałach → *"Gotowanie za pomocą indukcji"* na stronie 9 i → *"Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola"*.

Naczynia

W jaki sposób włączane są dwu- i trójstrefowe pola grzewcze?

Te strefy grzewcze mogą rozpoznawać naczynia różnej wielkości. W zależności od materiału i właściwości naczynia pole grzewcze dopasowuje się automatycznie przez aktywowanie pola jedno-, dwu- lub trójstrefowego. Dzięki temu dostarczana moc zapewnia zadowalający rezultat gotowania.

Odpowiednie są naczynia, których średnica jest możliwie najbardziej zbliżona do wielkości pola grzewczego, a dno jest w całości wykonane z materiału o właściwościach ferromagnetycznych. Informacje na temat rodzaju naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji znajdują się w rozdziale → *"Gotowanie za pomocą indukcji"*.

Czyszczenie

W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

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

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

Co robić w razie usterki?

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

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

Wskazówki

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

- W przypadku wystąpienia błędu, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.

Tryb demo

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

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

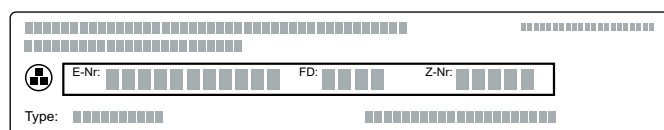
Tryb demo został dezaktywowany.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwolić na bezproblemowy przejazd do personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać numer produktu (E-Nr) oraz datę produkcji (FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się na spodzie urządzenia.



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".

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

Nr E

Nr FD

Serwis ☎

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

9001475569 (000214)
pl

GAGGENAU

