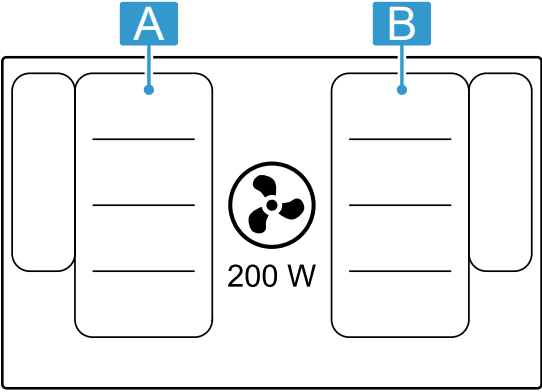


INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWICZA FLEX ZE ZIN- TEGROWANĄ WENTYLA- CJĄ

CV492105 CV492105M

GAGGENAU





A/ B	<i>i</i> 2 ¹	<i>P</i> ¹
III III	2200 W	3700 W
III	3300 W	3700 W
III III	2600 W	3700 W
III III	3300 W	3700 W

¹ IEC 60335-2-6

Dodatkowe informacje i objaśnienia są dostępne online.
Zeskanuj kod QR na stronie tytułowej.



Spis treści

1	Bezpieczeństwo	3	13	Funkcja booster	18
2	Wykluczanie szkód materialnych	6	14	Funkcja czujnika smażenia	18
3	Ochrona środowiska i oszczędność	6	15	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia	21
4	Utylizacja	7	16	Automatyczne wyłączanie	21
5	Tryby pracy	7	17	Ustawienia podstawowe	21
6	Gotowanie za pomocą indukcji	8	18	Test naczyń do gotowania	23
7	Poznanie urządzenia	9	19	Home Connect	24
8	Przed pierwszym użyciem	12	20	Czyszczenie i pielęgnacja	26
9	Podstawowy sposób obsługi	12	21	FAQ	30
10	Flex Zone	15	22	Usuwanie usterek	32
11	FlexPlus Zone	16	23	Serwis	35
12	Funkcja timera	17	24	Deklaracja zgodności	35

1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcje, paszport urządzenia i informacje o produkcie należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji oraz z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.

- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych pomieszczeniach domowych.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- na łodziach lub w pojazdach.
- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem. Nie dotyczy to sytuacji, w której praca została ukończona przy pomocy urządzeń objętych EN 50615.
- do wciągania niebezpiecznych lub wybuchowych materiałów lub oparów.
- do wciągania małych części lub płynów.

W przypadku stosowania aktywnego implantu medycznego (np. rozrusznika serca lub defibrylatora) należy zasięgnąć opinii lekarza, czy urządzenie to spełnia wymogi dyrektywy Rady 90/385/EWG z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normy EN 45502-2-1 i normy EN 45502-2-2 oraz zostało dobrane, wszczepione i zaprogramowane zgodnie z regułami VDE-AR-E 2750-10. Jeżeli są spełnione powyższe warunki i używane są niemetalowe przybory oraz naczynia kuchenne z niemetalowymi uchwyty, użytkowanie indukcyjnej płyty grzewczej zgod-

nie z przeznaczeniem jest całkowicie bezpieczne.

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

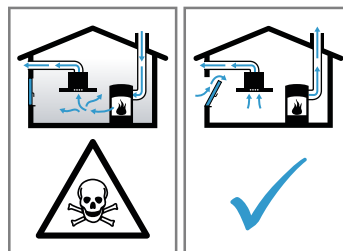
Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko zatrucia!**

Odprowadzane gazy pochodzące ze spalania mogą być przyczyną zatrucia. Zależne od powietrza w pomieszczeniu urządzenia spalające (np. grzejniki na gaz, olej, drewno lub węgiel, przepływowe podgrzewacze wody i inne podgrzewacze wody) pobierają powietrze do spalania z pomieszczenia, w którym się znajdują, a spaliny odprowadzają przez układ wylotowy (np. komin) na zewnątrz. Włączenie okapu kuchennego powoduje zasysanie powietrza w kuchni i sąsiadujących pomieszczeniach. Bez wystarczającej wentylacji powstanie podciśnienie. Trujące gazy z komina lub ciągu wentyla-

cyjnego uwalniane będą do pomieszczeń mieszkalnych.



- ▶ Należy zadbać o dostateczną ilość doprowadzanego powietrza, jeżeli urządzenie pracujące w trybie obiegu otwartego jest używane jednocześnie z zależnym od dopływu powietrza urządzeniem spalającym.
- ▶ Praca bez zagrożeń możliwa jest, jeśli w miejscu ustawienia urządzenia spalającego nie zostanie przekroczone podciśnienie 4 Pa (0,04 mbara). Taką wartość można osiągnąć, jeśli powietrze potrzebne do spalania będzie dostarczane przez otwory niezamykane na stałe, np. drzwi, okna, wywietrzniki ściennie lub za pomocą innych środków technicznych. Sam wywietrznik ścienny nie zapewnia utrzymania wartości granicznej.
- ▶ Należy zasięgnąć porady kominiarza, który może ocenić instalację wentylacyjną budynku i zaproponować odpowiednie rozwiązanie w zakresie wentylacji.
- ▶ Jeżeli urządzenie użytkowane jest wyłącznie w trybie obiegu zamkniętego, może być stosowane bez ograniczeń.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Gotowanie na tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru.

- ▶ Nigdy nie pozostawiać gorących olejów i tłuszczów bez nadzoru.
- ▶ Nigdy nie próbować gasić ognia wodą, tylko wyłączyć urządzenie a następnie przykryć płomienie pokrywką lub kocem gaśniczym. Powierzchnia grzewcza bardzo się nagrzewa.
- ▶ Nigdy nie kłaść łatwopalnych przedmiotów na powierzchnię grzewczą ani w jej pobliżu.
- ▶ Nigdy nie przechowywać przedmiotów na powierzchni grzewczej.

Urządzenie silnie się nagrzewa.

- ▶ Nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów w szufladach znajdujących się bezpośrednio pod płytą grzewczą.

Pokrywy płyt grzewczych mogą powodować wypadki, np. wskutek przegrzania, zapalenia czy rozpryskania materiałów.

- ▶ Nie używać pokryw na płyty grzewcze.

Po każdym użyciu wyłączać płytę grzewczą za pomocą elementów obsługi.

- ▶ Nie czekać, aż płyta grzewcza automatycznie wyłączy się sama, ponieważ nie stoją już na niej żadne garnki ani patelnie.

Osady z tłuszczu w filtrach przeciw tłuszczowych mogą się zapalić.

- ▶ Nie używać urządzenia bez filtrów przeciw tłuszczowych.
- ▶ Regularnie czyścić filtry przeciw tłuszczowe.
- ▶ Nie używać w pobliżu urządzenia źródeł otwartego ognia (np. przy flambiowaniu).
- ▶ Urządzenie można zainstalować w pobliżu pieca opalanego paliwem stałym (np. drewnem lub węglem) tylko wtedy, gdy piec posiada zamkniętą, zamocowaną na stałe osłonę ochronną. Nie może dochodzić do iskrzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas używania urządzenia i jego części dotykowe nagrzewają się, zwłaszcza rama płyty grzewczej, jeżeli taka istnieje.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

Kratka ochronna płyty grzewczej może prowadzić do wypadków.

- ▶ Nigdy nie używać kratki ochronnej płyty grzewczej.

Metalowe przedmioty bardzo szybko nagrzewają się na płycie grzejnej.

- ▶ Nigdy nie odkładać na płytę grzejną metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki.

Siatka wywiewowa bardzo szybko nagrzewa się na płycie grzewczej.

- ▶ Nie odkładać siatki wywiewowej na płytę grzewczą.
- ▶ Nie stawiać garnków na siatce wywiewowej.
- ▶ Nie odkładać przedmiotów na siatce wywiewowej.

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ W przypadku przedostania się gorących płynów do urządzenia nie należy usuwać kratki wentylacyjnej, filtra przeciw tłuszczowego ani pojemnika przelewowego, dopóki urządzenie nie ostygnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
 - ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
 - ▶ Skontaktować się z serwisem. → *Strona 35*
- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić w pobliżu gorących części urządzenia.
- ▶ W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Jeśli powierzchnia między polem grzewczym a spodem garnka jest mokra, garnki mogą nagle podskakiwać.

- ▶ Pole grzewcze i spód garnka muszą być zawsze suche.
- ▶ Nigdy nie używać zamrożonych naczyń do gotowania.

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.

Urządzenie posiadające porysowaną lub pękniętą powierzchnię może spowodować skałeczenie.

- ▶ Nie używać urządzenia, jeżeli wykazuje ono porysowaną lub pękniętą powierzchnię.

2 Wykluczanie szkód materialnych

UWAGA

Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

- ▶ Sprawdzić naczynia.

Ogrzewanie pustych naczyń do gotowania może spowodować ich uszkodzenie.

- ▶ Nigdy nie stawiać i nie pozostawiać na gorących polach grzewczych pustych naczyń.

Nieprawidłowo ustawione naczynie do gotowania doprowadzić do przegrzania układu elektronicznego.

- ▶ Nigdy nie stawiać gorących patelni lub garnków na elementach obsługowych, wskaźnikach, na ramie płyty grzewczej czy kratce wentylacyjnej.

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

- ▶ Nie upuszczać na płytę grzewczą twardych przedmiotów lub przedmiotów posiadających ostre czubki.

Materiały, które nie są żaroodporne, topią się na gorących polach grzewczych.

- ▶ Nie używać folii ochronnej do kuchenek.
- ▶ Nie używać folii aluminiowej ani naczyń z tworzywa sztucznego.

2.1 Przegląd najczęstszych uszkodzeń

Tutaj znajduje się opis najczęstszych uszkodzeń i sposobów ich unikania.

Uszkodzenie	Przyczyna	Rozwiązanie problemu
Plamy	Potrawy, które wykipiały	Pozostałości potraw po wykipieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.
Plamy	Nieodpowiednie środki czyszczące	Używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier albo piasek	Nie używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania przedmiotów.
Zarysowania	Szorstkie dna garnków i patelni	Sprawdzać naczynia.
Odbarwienie	Nieodpowiednie środki czyszczące	Używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do czyszczenia ceramiki szklanej.
Odbarwienie	Ścier z garnków, np. aluminiowych	Przy przesuwaniu podnosić garnki i patelnie.
Pęknięcie	Cukier lub potrawy zawierające duże ilości cukru	Pozostałości potraw po wykipieniu natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa jeszcze mniej energii.

Wybierać strefy grzewcze dostosowane do wielkości garnków. Stawiać naczynia do gotowania pośrodku pól grzewczych.

Używać naczyń o średnicy dna zgodnej ze średnicą pola grzewczego.

Wskazówka: Producenci naczyń często podają górną średnicę garnków. Jest ona często większa od średnicy dna.

- ✓ Niedopasowane naczynia do gotowania i niecałkowicie przykryte pola grzewcze zużywają dużo energii.

Przykrywać garnki dopasowanymi do nich pokrywkami.

- ✓ Gotowanie bez pokrywki wymaga znacznie większej ilości energii.

Pokrywkę należy podnosić jak najrzadziej.

- ✓ Przy podnoszeniu pokrywki następuje utrata dużej ilości energii.

Używać szklanych pokrywek.

- ✓ Przez szklaną pokrywkę można widzieć zawartość garnka bez podnoszenia pokrywki.

Używać garnków i patelni z płaskim dnem.

- ✓ Nierówne dna zwiększają zużycie energii.

Używać naczyń do gotowania dopasowanych do ilości artykułów spożywczych.

- ✓ Podgrzanie dużego naczynia z niewielką zawartością zużywa większą ilość energii.

Gotować w niewielkiej ilości wody.

- ✓ Im większa ilość wody w naczyniu, tym większa ilość energii potrzebna do jego podgrzania.

Jak najszybciej zmniejszać stopień mocy grzania. Stosować pasujący stopień mocy grzania podczas dogotowywania.

- ✓ Zbyt wysoki stopień mocy grzania podczas dogotowywania powoduje marnowanie energii.

Stopień mocy wentylatora dopasować do intensywności oparów kuchennych.

- ✓ Niższy stopień mocy wentylatora oznacza mniejsze zużycie energii.
- ✓ Tryb intensywny stosować wyłącznie w razie potrzeby.

W przypadku intensywnych oparów w odpowiednim momencie włączyć wyższy stopień mocy wentylatora.

- ✓ Zapachy nie rozchodzą się wówczas po całym pomieszczeniu.

Wyłączyć urządzenie, jeżeli nie jest już potrzebne.

✓

Zadbać o wystarczającą wentylację podczas gotowania.

- ✓ Urządzenie pracuje wydajniej i generuje mniej niepożądanych odgłosów.

Filtry należy regularnie czyścić, a w razie potrzeby wymienić.

- ✓ Filtry zachowują skuteczność działania.

4 Utylizacja

4.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

- Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego. Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może

być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze 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.

5 Tryby pracy

Urządzenie może być użytkowane w trybie obiegu otwartego lub w trybie obiegu zamkniętego.

5.1 Tryb pracy w obiegu otwartym

Zassane powietrze jest czyszczone przez filtr tłuszczu i kierowane na zewnątrz poprzez system rur.



Powietrze nie wolno odprowadzać do komina, który jest używany do odprowadzania spalin z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa (nie dotyczy urządzeń użytkowanych w trybie obiegu zamkniętego).

- W przypadku odprowadzania powietrza wylotowego do nieużywanego już komina odprowadzającego spaliny lub dym, konieczne jest uzyskanie zgody kominiarza.
- W przypadku odprowadzania powietrza wylotowego przez ścianę zewnętrzną konieczne jest zamontowanie teleskopowej skrzynki naściennej.

5.2 Obieg zamknięty

Zassane powietrze jest oczyszczane przez filtry przeciw-tłuszczowe oraz filtr zapachów i z powrotem kierowane do pomieszczenia.



Do pochłaniania zapachów w trybie pracy w obiegu zamkniętym należy zamontować filtr zapachów. Informacje na temat różnych możliwości zastosowania urządzenia w trybie pracy w obiegu zamkniętym można przeczytać w naszym katalogu lub uzyskać w sklepie specjalistycznym. Niezbędne wyposażenie można nabyć w sklepie specjalistycznym, w punkcie serwisowym lub w sklepie internetowym.

Uwaga: Podczas intensywnego i długotrwałego gotowania do powietrza w pomieszczeniu uwalniana jest wilgoć. Jeśli urządzenie pracuje w trybie obiegu zamkniętego, zalecamy odpowiednie wietrzenie kuchni, np. przez krótkie otwarcie okna, w celu usunięcia nadmiaru wilgoci.

6 Gotowanie za pomocą indukcji

6.1 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 wykypiały, nie przypalają się tak szybko.
- Kontrola dopływu ciepła i bezpieczeństwo; płyta grzewcza zwiększa lub zmniejsza dopływ ciepła, zależnie od wykonanej czynności. Indukcyjna strefa grzewcza przerywa dopływ ciepła, jeśli naczynie zostanie zdjęte ze strefy grzewczej bez uprzedniego jej wyłączenia.

6.2 Naczynia

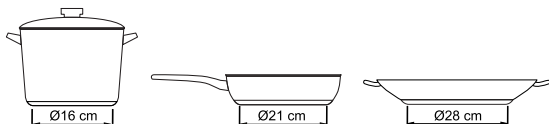
Do gotowania za pomocą indukcji nadają się wyłącznie naczynia ferromagnetyczne.

Na przykład:

- naczynia z emaliowanej stali
- naczynia żeliwne
- specjalne naczynia ze stali szlachetnej przystosowane do gotowania za pomocą indukcji.

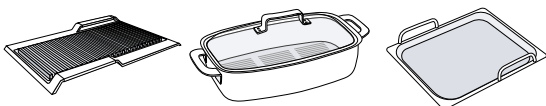
Za pomocą Test naczyń do gotowania sprawdzić, czy naczynie do gotowania jest odpowiednie.

W celu uzyskania dobrego wyniku gotowania należy upewnić się, że powierzchnia ferromagnetyczna dna naczynia odpowiada wielkości strefy grzewczej. Jeżeli naczynie nie zostanie wykryte w danej strefie grzewczej, należy umieścić je w strefie grzewczej o mniejszej średnicy.



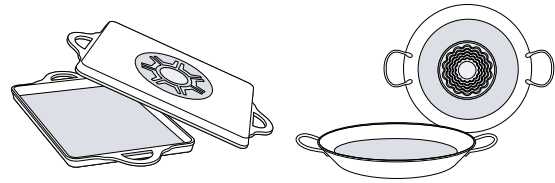
W przypadku używania strefy Flex jako pojedynczej strefy grzewczej można stosować większe naczynia, które jest przeznaczone szczególnie do używania w tej strefie. Szczegółowe informacje na temat ustawiania naczynia są dostępne pod .

→ "Flex Zone", Strona 15

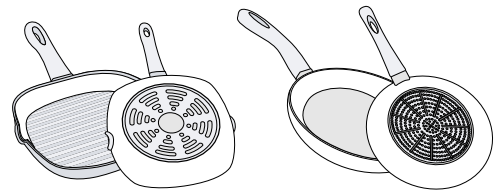


Dno niektórych naczyń przeznaczonych do gotowania za pomocą indukcji nie jest całkowicie ferromagnetyczne. W przypadku dużego naczynia z niewielkim ferromagnetycznym dnem, rozgrzewa się wyłącznie powierzchnia ferromagnetyczna. Ciepło nie jest wówczas rozprzeczane równomiernie. W związku z tym temperatura w

obszarze nieferromagnetycznym może być zbyt niska do gotowania.



Dna naczyń do gotowania z elementami aluminiowymi zmniejszają powierzchnię ferromagnetyczną. Może to ograniczyć moc wyjściową i spowodować, że naczynia do gotowania nie zostaną wykryte lub będą wykrywane w niewystarczającym stopniu, a tym samym nie zostaną odpowiednio rozgrzane.



Nieodpowiednie naczynia do gotowania

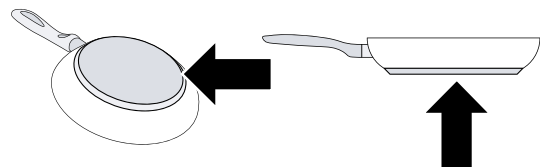
Nie używać płyt przepływowych ani naczyń z:

- cienkościennej stali czarnej
- szkła
- gliny
- miedzi
- aluminium

Właściwości dna naczynia

Właściwości dna naczynia mogą mieć wpływ na rezultat gotowania. Naczynia wykonane z materiałów, które równomiernie rozprzeczają ciepło w naczyniu, np. garnki z warstwowym dnem ze stali nierdzewnej, oszczędzają czas i energię.

Zalecane jest używanie naczyń z płaskim dnem, nierówności na spodzie naczynia mają negatywny wpływ na przewodzenie ciepła.



Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeśli w wybranej strefie grzewczej nie zostanie postawione naczynie lub jeśli jest ono wykonane z nieodpowiedniego materiału względnie ma niewłaściwą wielkość, miga wskaźnik strefy grzewczej. Wskaźnik zgaśnie w momencie postawienia odpowiedniego naczynia w wybranej strefie grzewczej. Jeżeli odpowiednie naczynie nie zostanie postawione w wybranej strefie grzewczej w ciągu 9 minut, strefa grzewcza wyłączy się automatycznie.

Puste naczynie do gotowania lub naczynie z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych naczyń ani nie używać naczyń z cienkim dnem. Płyta grzewcza wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa. Puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "Wyłączenie automatyczne" nie zostanie aktywowana w odpowiednim momencie. Generuje to zbyt wysoką temperaturę, która powoduje topienie się dna naczynia i uszkodzenie szklanej płyty. W tym przypadku nie należy dotykać naczynia i

wyłączyć strefę grzewczą. Jeśli strefa grzewcza nie będzie działała po ostygnięciu, skontaktować się z serwisem technicznym.

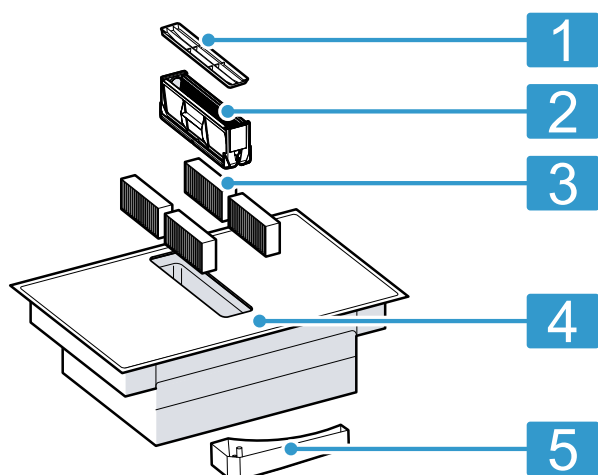
Rozpoznawanie naczyń

Każda strefa grzewcza posiada dolną granicę możliwości rozpoznawania naczyń, która zależy od średnicy powierzchni ferromagnetycznej oraz od materiału, z którego wykonane jest dno naczynia. Dlatego należy zawsze używać strefy grzewczej, która najbardziej pasuje do średnicy dna naczynia.

7 Poznanie urządzenia

7.1 Nowe urządzenie

W tym miejscu można znaleźć przegląd części urządzenia.



1	Kratka wentylacyjna
2	Filtr przeciwtłuszczowy
3	Filtr zapachowy w trybie pracy w obiegu zamkniętym lub filtr akustyczny w trybie pracy w obiegu otwartym
4	Panel obsługi

5 Zbiornik przelewowy

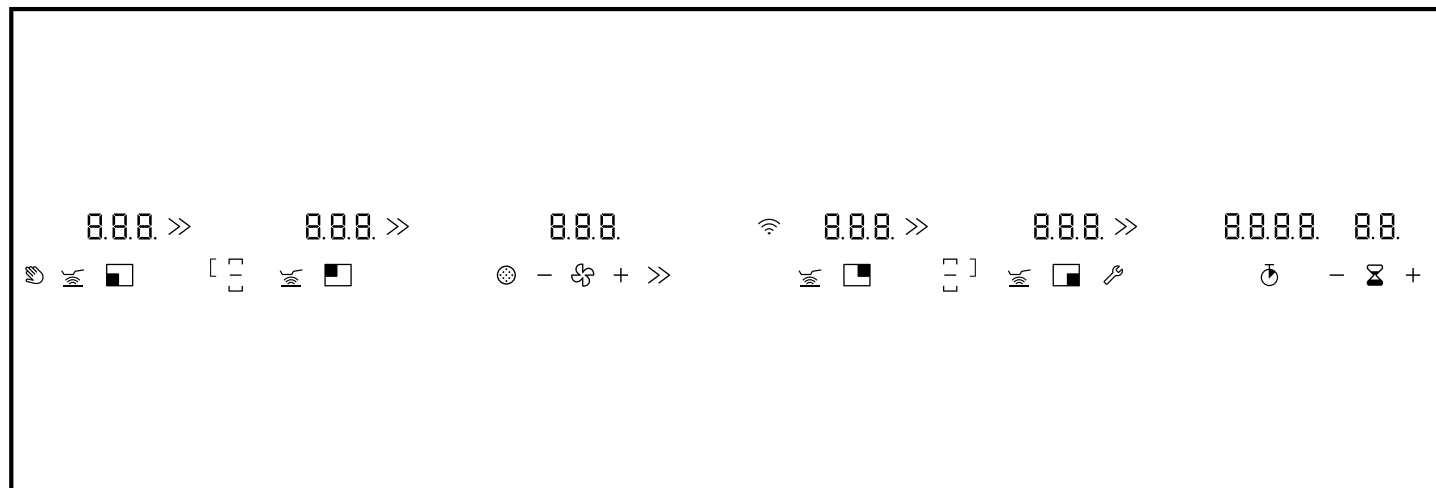
7.2 Akcesoria dodatkowe

W zależności od wariantu montażu urządzenia dostępne są różne elementy wyposażenia, które można nabyć w sklepach specjalistycznych, w serwisie lub na naszej oficjalnej stronie internetowej.

Filtr zapachów	CA282112
Filtr akustyczny	CA084010
Zestaw do nieukierunkowanego obiegu zamkniętego	CA08201.
Zestaw do ukierunkowanego obiegu zamkniętego, 60 cm blatu roboczego	CA08206.
Zestaw do ukierunkowanego obiegu zamkniętego, 70 cm blatu roboczego	CA08207.
4 pokrętła obsługi, czarne	CKI440000
4 pokrętła obsługi, stal nierdzewna	CKI440010
Teppan Yaki z materiału wielowarstwowego	CA051300
Blacha do grillowania z odlewu aluminiowego	CA052300

7.3 Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do sterowania niektórymi funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie.



Pola dotykowe

Pola dotykowe to powierzchnie reagujące na dotyk. W celu wybrania funkcji należy dotknąć odpowiedniego pola.

	Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia
	Włączanie funkcji czujnika smażenia
	Aktywacja trybu intensywnego wentylacji ¹
	Otwieranie ustawień podstawowych
	Wybór stopni mocy wentylatora / ustawianie funkcji timera
	Resetowanie wskaźnika nasycenia ¹
	Włączanie stopera
	Ustawianie minutnika

Wskaźniki na wyświetlaczu

Wskaźniki pokazują ustawione wartości i funkcje.

	Tryb pracy
	Strefa grzewcza
	Stopnie mocy grzania
	Stopnie mocy wentylatora
	Funkcja czujnika smażenia
	Funkcja PowerBoost stref grzewczych/tryb intensywny wentylacji
	Ciepło resztkowe
	Minutnik
	Funkcja stopera
	Blokada pulpitu obsługi podczas czyszczenia
	Funkcja Flex została aktywowana
	Funkcja Flex została dezaktywowana
	Funkcja FlexPlus została aktywowana
	Wentylacja jest włączona ¹

	Tryb intensywny wentylacji ¹
	Funkcja wentylacji interwałowej
	Tryb automatyczny wentylacji
	Wskaźnik temperatury czujnika smażenia
	Opóźnienie wyłączenia wentylatora
	Wskaźnik nasycenia filtrów zapachów ¹
	Sieć domowa

Pola dotykowe i wskaźniki

Po włączeniu płyty grzewczej świecą się symbole aktualnie dostępnych pól dotykowych. Wskaźniki wybranych stref grzewczych lub funkcji świecą się na pomarańczowo.

Aby aktywować odpowiednią funkcję, nacisnąć symbol. Rozlega się sygnał potwierdzający.

- Pulpit obsługi powinien być czysty i suchy. Wilgoć ujemnie wpływa na ich działanie.
- Nie stawiać naczyń w pobliżu wskaźników lub pól dotykowych. Układ elektroniczny może ulec przegrzaniu.

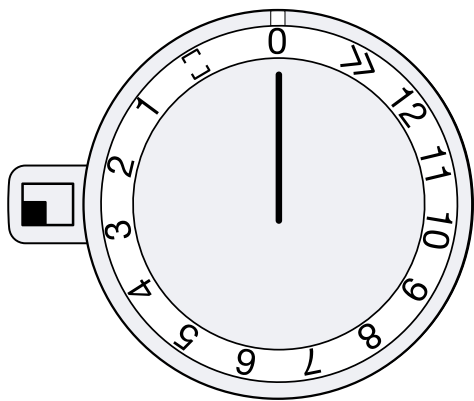
Pokrętła obsługi

Pokrętła obsługi służą do ustawiania niektórych funkcji urządzenia oraz umożliwiają uzyskanie informacji o jego stanie.

Oznaczenia na pokrętle obsługi sygnalizują przyporządkowanie do danej strefy grzewczej oraz ustawienie stop-

¹ Symbol może świecić się na pomarańczowo lub na biało.

nia mocy grzania od 1 do 12 lub funkcji PowerBoost i funkcji Flex.



0 - 12	Ustawianie stopnia mocy grzania
>>	Aktywacja funkcji PowerBoost
□	Aktywacja funkcji Flex
■	Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej z przodu po lewej stronie
■	Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej z tyłu po lewej stronie
■	Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej z tyłu po prawej stronie
■	Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej z przodu po prawej stronie

7.4 Strefy grzewcze

W tym miejscu znajduje się przegląd dostępnych opcji stref grzewczych.

Więcej informacji o naczyniach przystosowanych do gotowania za pomocą indukcji można znaleźć pod hasłem Gotowanie za pomocą indukcji.

→ "Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 8

Symbol	Typ strefy grzewczej	Włączenie
≡	Zwykła strefa grzewcza	Używać naczyń odpowiedniej wielkości.
≡≡	Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola	Szczegółowe informacje są dostępne pod hasłem Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola. → Strona 15
≡≡≡	Strefa grzewcza FlexPlus	Strefa grzewcza FlexPlus włącza się zawsze w połączeniu z jedną ze stref należących do strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola. Szczegółowe informacje są dostępne pod hasłem Strefa grzewcza FlexPlus. → Strona 16

7.5 Wskaźnik zalegania ciepła

Płyta grzewcza wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik zalegania ciepła dla każdej strefy grzewczej. Wskaźnik ten informuje o tym, że strefa grzewcza jest nadal gorąca. Dopóki świeci się wskaźnik zalegania ciepła, nie dotykać strefy grzewczej.

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

- Wskazanie H: wysoka temperatura

Wskazania na podświetlanych pierścieniach

Każde pokrętko obsługi posiada pierścień świetlny, który oferuje różne warianty wskazań.

Podświetlany pierścień na pokrętkle obsługi świeci się podczas pracy na pomarańczowo. Można dokonać wyboru między dwoma odcieniami. W przypadku zamontowania większej ilości urządzeń obok siebie, można zmienić odcienie w ustawieniach urządzeń, aby wszystkie podświetlane pierścienie świeciły w tym samym kolorze.

→ "Zmiana koloru podświetlanego pierścienia", Strona 14

Wskazanie	Nazwa
Wył.	Urządzenie WYŁ.
Światło ciągłe: kolor pomarańczowy	Urządzenie WŁ.
Miganie: kolor pomarańczowy	Urządzenie WYŁ. Wskaźnik zalegania ciepła
Światło ciągłe: kolor niebieski	Home Connect
Miganie: kolor niebieski	Home Connect, urządzenie łączy się z siecią domową
Naprzemienne miganie: kolor pomarańczowy i biały	Wyłącznik bezpieczeństwa, awaria zasilania
naprzemienne miganie: kolor żółty i karmazynowy	Błąd urządzenia. Wezwać serwis.
Światło ciągłe: przez kilka sekund w kolorze zielonym, następnie w kolorze żółtym	Inicjalizacja urządzenia po pierwszym podłączeniu lub przerwie w zasilaniu

- Wskazanie h: niska temperatura

Miga podświetlany pierścień na pokrętkle obsługi.

Jeżeli strefa grzewcza FlexPlus została aktywowana, świeci się wskaźnik strefy grzewczej FlexPlus.

W przypadku zdjęcia naczynia ze strefy grzewczej w trakcie procesu gotowania miga wskaźnik stopnia mocy grzania, a podświetlany pierścień na pokrętkle obsługi świeci się na pomarańczowo.

Po wyłączeniu strefy grzewczej świeci się wskaźnik zalegania ciepła i miga podświetlany pierścień na pokrętkle

obsługi. Również bezpośrednio po wyłączeniu płyty

grzewczej wskaźnik zalegania ciepła świeci się, dopóki strefa grzewcza nie ostygnie.

8 Przed pierwszym użyciem

Wprowadzić ustawienia wymagane przed pierwszym uruchomieniem. Wyczyścić urządzenie i akcesoria.

8.1 Konfiguracja funkcji Home Connect

- ▶ Skonfigurować Home Connect.
→ "Home Connect", Strona 24

8.2 Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Wymaganie: W momencie dostawy urządzenie jest ustawione na tryb obiegu zamkniętego.

- ▶ W celu przełączenia urządzenia na tryb pracy w obiegu otwartym patrz Ustawienia podstawowe
→ Strona 21.

8.3 Odcienie podświetlanych pierścieni

Podświetlany pierścień na pokrętle obsługi świeci się podczas pracy na pomarańczowo. Można dokonać wyboru między dwoma odcieniami.

Odcienie można zmienić w taki sposób, aby wszystkie podświetlane pierścienie większej liczby urządzeń świeciły w tym samym kolorze.

→ "Zmiana koloru podświetlanego pierścienia", Strona 14

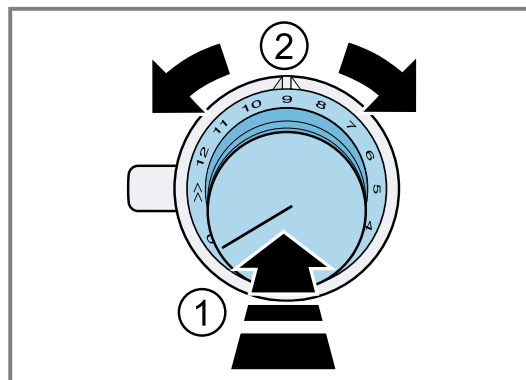
9 Podstawowy sposób obsługi

9.1 Włączanie płyty grzewczej

Uwagi

- W przypadku braku połączenia z siecią domową lub jeśli połączenie zostanie przerwane, po włączeniu płyty grzewczej aktywuje się początkowe ustawienie połączenia sieciowego.
 - Nie użytkować urządzenia bez filtra i pojemnika przelewowego.
 - Jeżeli postawi się naczynie na strefie grzewczej o zmiennej średnicy pola, pole grzewcze rozpozna naczynie a strefa grzewcza zostanie automatycznie wybrana. Szczegółowe informacje są dostępne pod .
→ "Flex Zone", Strona 15
 - Jeśli w strefie grzewczej nie ma naczynia lub jeśli urządzenie nie rozpoznaje naczynia, wybrany stopień mocy grzania miga, a podświetlany pierścień na pokrętle obsługi świeci się na pomarańczowo. Po upływie ok. 9 minut urządzenie wyłącza strefę grzewczą. Miga podświetlany pierścień na pokrętle obsługi. Obrócić pokrętło obsługi na 0, podświetlany pierścień na pokrętle zagaśnie.
1. Używać wyłącznie naczyń o odpowiedniej średnicy.
 - ▶ Upewnić się, że dno naczynia nie wystaje poza zaznaczone strefy grzewcze.
 2. Za pomocą pokrętła obsługi wybrać strefę grzewczą.

3. Wcisnąć pokrętło obsługi i obrócić je na żądany stopień mocy grzania.



- ✓ Wybrany stopień mocy grzania świeci się na wyświetlaczu.
- ✓ Świeci się podświetlany pierścień na pokrętle obsługi.

Uwagi

- W celu ochrony komponentów elektronicznych urządzenia przed przegrzaniem lub przepięciami płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocy grzania.
- Aby zapobiec hałasowi generowanemu przez urządzenie płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocy.

9.2 Wyłączanie płyty grzewczej

- ▶ Obrócić wszystkie pokrętła obsługi na 0.
- ✓ Dopóki strefa grzewcza nie ostygnie, świeci się wskaźnik zalegania ciepła i miga podświetlany pierścień na pokrętle obsługi.

9.3 Wskazówki dotyczące gotowania

Tutaj dostępny jest przegląd przydatnych wskazówek dotyczących przyrządzania potraw lub używania naczyń do gotowania.

- Podgrzewając puree, zupy kremy lub gęste sosy, należy zamieszać potrawę od czasu do czasu.
- 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 przykryć naczynie pokrywką aż do momentu podania potrawy na stół.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie wydłużać czasu gotowania produktów, aby zachować ich wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Upewnić się, że olej nie dymi.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je kolejno małymi porcjami.
- Niektóre naczynia do gotowania mogą osiągać podczas gotowania wysokie temperatury. Dlatego należy używać łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania wyróżniającego się efektywnością energetyczną są dostępne pod .
→ "Oszczędzanie energii", Strona 6

Zalecane ustawienia przy gotowaniu

Tutaj dostępny jest przegląd informujący o tym, które stopnie mocy grzania są odpowiednie w przypadku poszczególnych potraw. Czas gotowania może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktów spożywczych.

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

9.4 Włączanie stopnia mocy wentylacji

Uwagi

- W przypadku wysokich naczyń do gotowania nie można zagwarantować optymalnej mocy wyciągu. Wydajność wyciągu można zwiększyć poprzez uchylenie pokrywki.
- Nie blokować otworów wentylacyjnych przedmiotami. Nie stawiać przedmiotów na kratce wentylacyjnej. W przeciwnym razie wydajność wentylacji ulegnie pogorszeniu.
- Stopień mocy należy zawsze dostosować do aktualnych warunków otoczenia. W przypadku intensywnych oparów kuchennych ustawić wysoki stopień mocy.

Wymaganie: Tryb automatyczny jest włączony.

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 21

- ▶ Za pomocą pokrętła obsługi wybrać stopień mocy grzania.
- ✓ Wentylacja włącza się.

9.5 Zmiana stopnia mocy wentylacji

- ▶ Za pomocą — lub + ustawić żądany stopień mocy.
- ✓ Świeci się ustawiony stopień mocy.

9.6 Wyłączanie stopnia mocy wentylacji

- ▶ Za pomocą — ustawić stopień mocy 0.

9.7 Włączanie trybu intensywnego

Jeśli podczas gotowania powstają szczególnie silne zapachy lub opary, można zastosować tryb intensywny.

- ▶ Nacisnąć >>.
- ✓ Tryb intensywny jest włączony.
- ✓ Świeci się >>.
- ✓ Po upływie ok. 6 minut urządzenie samoczynnie przełączy się na stopień mocy 3.

9.8 Wyłączanie trybu intensywnego

- ▶ Nacisnąć >>.
- ✓ Tryb intensywny jest wyłączony.

9.9 Tryb automatyczny ze sterowaniem za pomocą czujnika

W trybie automatycznym czujnik w urządzeniu rozpoznaje intensywność zapachów gotowania i smażenia. W zależności od ustawienia czułości czujnika automatycznie odbywa się płynne przełączanie na optymalną prędkość wentylatora. Jeżeli system sterowania za pomocą czujnika reaguje zbyt słabo lub zbyt mocno, można zmienić ustawienie czułości.

Włączanie trybu automatycznego ze sterowaniem za pomocą czujnika

- ▶ Zdefiniować ustawienie dla trybu automatycznego w ustawieniach podstawowych.
- "Ustawienia podstawowe", Strona 21
- ✓ Optymalny stopień mocy ustawiany jest automatycznie za pomocą czujnika.

Wyłączanie trybu automatycznego ze sterowaniem za pomocą czujnika

- ▶ Naciskać —, aż zaświeci się inny stopień mocy lub 0.
- ✓ Tryb automatyczny z systemem sterowania za pomocą czujnika jest wyłączony.

9.10 Opóźnienie wyłączenia wentylatora

Funkcja opóźnienia wyłączenia wentylatora uruchamia się wyłącznie, gdy co najmniej jedna strefa grzewcza zostanie włączona na co najmniej jedną minutę. Po wyłączeniu strefy grzewczej system wentylacyjny kontynuuje pracę przez kilka minut w celu usunięcia pozostałych oparów kuchennych. Następnie system wentylacyjny wyłącza się automatycznie.

Po wyłączeniu wszystkich stref grzewczych świeci się f i ⌘. Funkcja opóźnienia wyłączenia wentylatora jest włączona.

Włączenie strefy grzewczej powoduje wyłączenie funkcji opóźnienia wyłączenia wentylatora.

Wyłączanie funkcji opóźnienia wyłączenia wentylatora

- ▶ Za pomocą — ustawić stopień mocy 0.
- ✓ Funkcja opóźnienia wyłączenia wentylatora zostanie zakończona.

9.11 Włączanie wentylacji interwałowej

W przypadku wentylacji interwałowej urządzenie włącza wentylację na 6 minut w ciągu każdej godziny.

Wymaganie: Wybrany jest stopień mocy grzania.

- ▶ Tyle razy nacisnąć + lub —, aż zaświeci się 3.
- ✓ Wentylacja interwałowa jest aktywowana.

Uwaga: Jeżeli urządzenie zostanie wyłączone, wentylacja interwałowa pozostanie włączona.

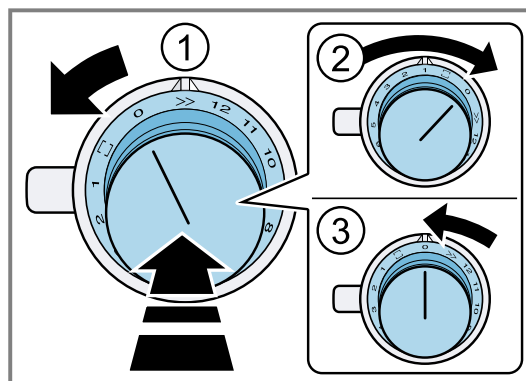
9.12 Wyłączanie wentylacji interwałowej

- ▶ Za pomocą — ustawić stopień mocy 0.
- ✓ Wentylacja interwałowa jest wyłączona.

9.13 Zmiana koloru podświetlanego pierścienia

Uwaga: Podświetlany pierścień na pokrętłe obsługi świeci się podczas pracy na pomarańczowo. Można wybrać pomiędzy jaśniejszym i ciemniejszym odcieniem koloru pomarańczowego.

1. Przeprowadzić kolejno następujące kroki obsługi, bez przerwy.
2. Wcisnąć pokrętło obsługi i obrócić jedną pozycję w lewo na >>.
- Pozostawić wciśnięte pokrętło obsługi.
3. Obrócić pokrętło obsługi o dwie pozycje w prawo na 1.
- Pozostawić wciśnięte pokrętło obsługi.
4. Obrócić pokrętło obsługi o dwie pozycje w lewo na 0.



- ✓ Świeci się ⌘.
- ✓ Podświetlany pierścień na pokrętłe obsługi świeci się na żółto.
- ✓ Menu do zmiany koloru pomarańczowego jest otwarte.

5. Wcisnąć pokrętkę obsługi i obrócić jedną pozycję w prawo na ☐.
- ✓ Po upływie ok. 5 sekund podświetlany pierścień na pokrętkę obsługi świeci na zielono.
- ✓ Kolor został zmieniony.

Zmiana koloru na poprzedni

Wymaganie: Użytkownik znajduje się w menu zmiany koloru pomarańczowego.

→ "Zmiana koloru podświetlanego pierścienia", Strona 14

- ▶ Aby cofnąć ustawienie, nacisnąć pokrętkę obsługi i obrócić o jedną pozycję w lewo na 0 a następnie ponownie o jedną pozycję w prawo na ☐.
- ✓ Podświetlany pierścień na pokrętkę obsługi świeci się na zielono.

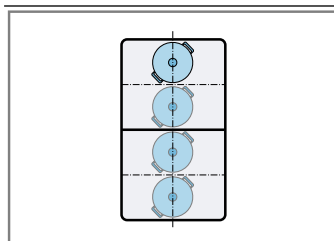
10 Flex Zone

Strefa grzewcza Flex może być używana jako jedna strefa grzewcza lub jako dwie niezależne strefy grzewcze. Strefa grzewcza Flex składa się z czterech induktorów. Induktory działają niezależnie od siebie i aktywują tylko ten obszar płyty grzewczej, na którym stoi naczynie.

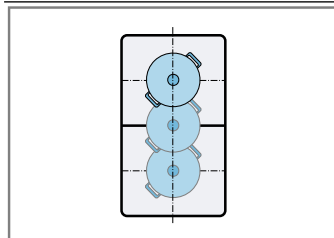
10.1 Pozycje naczynia do gotowania w przypadku używania strefy Flex jako jednej strefy grzewczej

Tutaj dostępny jest przegląd możliwych pozycji naczyń do gotowania.

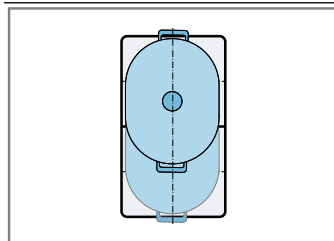
W celu zapewnienia prawidłowego rozpoznawania naczyń i rozprowadzania ciepła należy ustawiać naczynia w pozycji centralnej.



Jeśli średnica nie przekracza 13 cm, umieścić naczynie w jednej z czterech pozycji, jak pokazano na rysunku.



Jeśli średnica przekracza 13 cm, umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji, jak pokazano na rysunku.



Jeżeli naczynie zajmuje więcej niż jedną strefę grzewczą, należy je ustawiać zaczynając od górnej lub dolnej krawędzi strefy grzewczej o zmiennej średnicy pola.

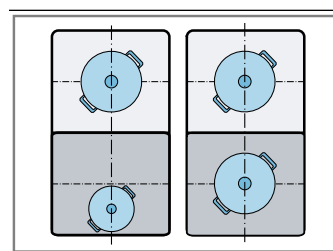
Wyjście z menu i zapisanie ustawień

1. Przeprowadzić kolejno następujące kroki obsługi, bez przerw.
2. Wcisnąć pokrętkę obsługi i obrócić o dwie pozycje w lewo na >>.
3. Obrócić pokrętkę obsługi o trzy pozycje w prawo na 1. Pozostawić wciśnięte pokrętkę obsługi.
4. Obrócić pokrętkę obsługi o dwie pozycje w lewo na 0.
- ✓ Podświetlany pierścień na pokrętkę obsługi gaśnie.
- ✓ Ustawienia zostaną zapisane.

10.2 Pozycje naczyń do gotowania w przypadku używania strefy Flex jako dwóch niezależnych stref grzewczych

Tutaj dostępny jest przegląd możliwych pozycji naczyń do gotowania.

Przednie i tylne strefy grzewcze posiadające po 2 induktory mogą być używane niezależnie od siebie. Dla każdej strefy grzewczej ustawić żądany stopień mocy grzania.



Na każdej strefie grzewczej używać tylko jednego naczynia.

10.3 Używanie strefy Flex jako jednej strefy grzewczej

Wymaganie: Strefy grzewcze są połączone.

→ "Łączenie dwóch stref grzewczych", Strona 15

- ▶ Wykorzystać całą strefę grzewczą.

Łączenie dwóch stref grzewczych

1. Postawić naczynie.
2. Obrócić jedno z pokręteł obsługi o jedną pozycję w prawo na ☐.
3. Za pomocą drugiego pokrętła obsługi wybrać stopień mocy grzania.
- ✓ Świeci się ☐.
- ✓ Stopień mocy grzania świeci się na wskaźnikach obu stref grzewczych.
- ✓ Strefa grzewcza Flex jest 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

1. Postawić nowe naczynie.
 2. Pokrętko obsługi, za pomocą którego wybrana została strefa grzewcza Flex, obrócić o jedną pozycję w prawo na 0, a następnie o jedną pozycję na ☐.
- ✓ Nowe naczynie zostanie rozpoznane, a wybrany wcześniej stopień mocy grzania nie zmieni się.

Uwaga: W przypadku przesunięcia lub podniesienia naczynia do gotowania w używanej strefie grzewczej płyta grzewcza rozpoczyna automatyczne wyszukiwanie, a wybrany uprzednio stopień mocy grzania nie ulega zmianie.

Rozłączanie stref grzewczych

- ▶ Pokrętko obsługi, za pomocą którego wybrana została strefa grzewcza Flex, obrócić o jedną pozycję w prawo na 0.
- ✓ Świeci wskaźnik ☐.
- ✓ Strefa grzewcza Flex została dezaktywowana.
- ✓ Obie strefy grzewcze działają jak dwie niezależne strefy grzewcze.

Uwaga: W przypadku wyłączenia i ponownego włączenia płyty grzewczej strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola przełączy się ponownie na dwie niezależne strefy grzewcze.

10.4 Strefa Flex używana jako dwie niezależne strefy grzewcze

- ▶ Strefa grzewcza Flex jest używana jako dwie niezależne strefy grzewcze.
→ "Podstawowy sposób obsługi", Strona 12

11 FlexPlus Zone

Płyta grzewcza posiada dwie strefy grzewcze FlexPlus, które znajdują się obok dwóch stref grzewczych o zmiennej średnicy pola i można z nich korzystać w połączeniu z prawą lub lewą strefą grzewczą Flex. Pozwala to na używanie większych naczyń i osiąganie lepszych wyników gotowania.

Każda z obu stref grzewczych FlexPlus aktywuje się zawsze w połączeniu z prawą lub z lewą strefą grzewczą Flex. Nie można oddzielnie aktywować strefy grzewczej FlexPlus i strefy grzewczej Flex.

11.1 Wskazówki dotyczące ustawiania naczyń do gotowania

Tutaj dostępny jest przegląd możliwych pozycji naczyń do gotowania.

W zależności od wielkości naczynia i zakrytej powierzchni grzewczej strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola można aktywować jako dwie niezależne strefy grzewcze lub jako jedną strefę grzewczą.

→ "Flex Zone", Strona 15

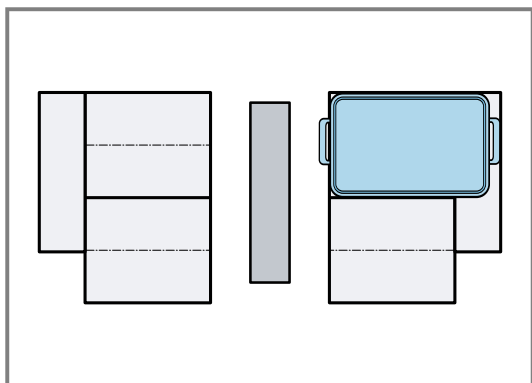
W celu zapewnienia prawidłowego rozpoznawania naczyń i rozprowadzania ciepła należy ustawiać naczynia w pozycji centralnej. Upewnić się, że naczynie zakrywa boczną strefę grzewczą oraz strefę grzewczą FlexPlus. Ze strefą grzewczą FlexPlus nie używać Teppan Yaki ani blach grillowania.

	Naczynie podłużne: Aktywować strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola jako jedną strefę grzewczą.
	Naczynie okrągłe: Aktywować strefę grzewczą o zmiennej średnicy pola jako jedną strefę grzewczą.
	Naczynie nie może przykrywać jednocześnie obu stref grzewczych FlexPlus.
	Nie używać okrągłych naczyń, które nie przykrywają w pełni strefy grzewcze FlexPlus.

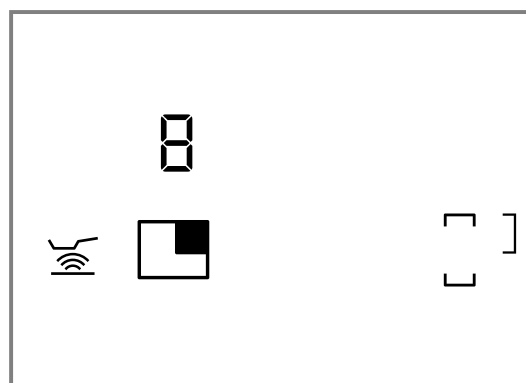
11.2 Aktywacja strefy grzewczej FlexPlus

1. Postawić naczynie na strefie grzewczej.

2. Upewnić się, że naczynie zakrywa strefę grzewczą FlexPlus.



3. Wybrać strefę grzewczą oraz żądany stopień mocy grzania.
- ✓ Zapalają się wskaźniki strefy grzewczej i strefy grzewczej FlexPlus.



- ✓ Strefa grzewcza FlexPlus została aktywowana.

11.3 Dezaktywacja FlexPlus Zone

- ▶ Zdjąć naczynie ze strefy grzewczej.
- ✓ Świeci się *H* lub *h*.
- ✓ Wskaźnik strefy grzewczej FlexPlus świeci się aż nie zgaśnie wskaźnik ciepła resztkowego.
- ✓ Strefa grzewcza FlexPlus została dezaktywowana.

12 Funkcja timera

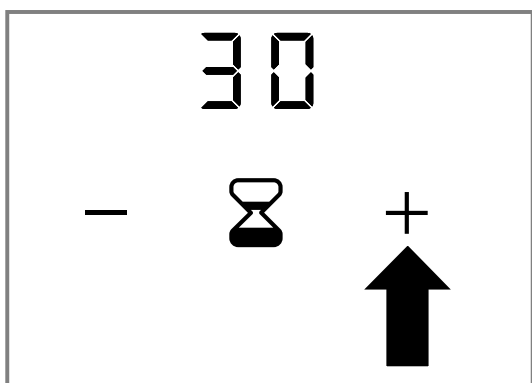
Urządzenie posiada różne funkcje ustawiania czasu gotowania.

12.1 Minutnik

Za pomocą minutnik można ustawić czas do 99 minut, po upływie którego rozlega się sygnał. Minutnik jest niezależny od wszystkich innych ustawień i nie wyłącza automatycznie strefy grzewczej.

Nastawianie minutnik

1. Nacisnąć **⌂**.
- ✓ Świeci się **00**, **-** i **+**.
2. W ciągu następnych 10 sekund wybrać żądany czas za pomocą **-** i **+**.
 - ▶ W celu szybszego ustawienia czasu nacisnąć i przytrzymać **-** lub **+**.



3. Nacisnąć **⌂**.
- ✓ Wybrany czas jest zatwierdzony.
 - ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu.

Zmiana ustawień minutnik

1. Nacisnąć **⌂**.
 2. Za pomocą **-** i **+** zmienić czas.
 3. Nacisnąć **⌂**.
- ✓ Wybrany czas jest zatwierdzony.

Kasowanie ustawień minutnik

1. Nacisnąć **⌂**.
 2. Za pomocą **-** i **+** ustawić czas na **00**.
 3. Nacisnąć **⌂**.
- ✓ Ustawiony czas został skasowany.

Wyłączanie minutnik

Wymaganie: Po upływie ustawionego czasu rozlega się dźwięk sygnału. Miga **00**.

- ▶ Nacisnąć **⌂**.
- ✓ Wskazanie gaśnie.
- ✓ Dźwięk sygnału wyłącza się.

12.2 Funkcja stopera

Funkcja stopera umożliwia wyświetlenie w minutach i sekundach (mm.ss) czasu upływającego po jej aktywacji. Funkcja stopera działa niezależnie od wszystkich pozostałych ustawień i nie wyłącza automatycznie strefy grzewczej.

Maksymalny czas trwania tej funkcji to 99 minut i 59 sekund (99.59). Po osiągnięciu tej wartości wskazanie powraca do stanu **00.00**.

Aktywacja funkcji stopera

1. Wybrać stopień mocy grzania.
- ✓ Świeci się **0**.

2. Nacisnąć **0**.
- ✓ Świeci się **00.00**.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie ustawionego czasu.

Przerwanie funkcji stopera

1. Nacisnąć **0**.
- ✓ Funkcja stopera zostanie zatrzymana.
- ✓ Nadal świecą się wskaźniki stopera.

2. Nacisnąć **0**.
- ✓ Czas na wyświetlaczu jest nadal odliczany.

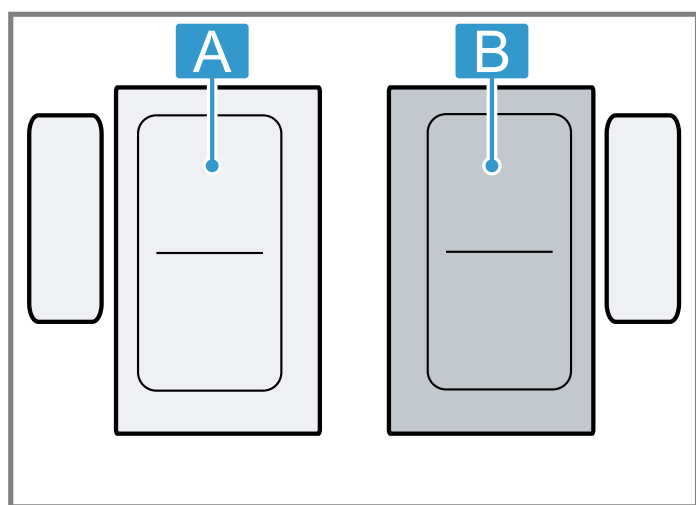
Dezaktywacja funkcji stopera

- ▶ Nacisnąć i przytrzymać **0**.
- ✓ Funkcja stopera zostanie zatrzymana.
- ✓ Gasną wskazania stopera.
- ✓ Funkcja stopera została dezaktywowana.

13 Funkcja booster

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

Korzystanie z funkcji booster jest możliwe w przypadku wszystkich stref grzewczych, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza z tej samej grupy.



A Grupa lewej strony płyty grzewczej

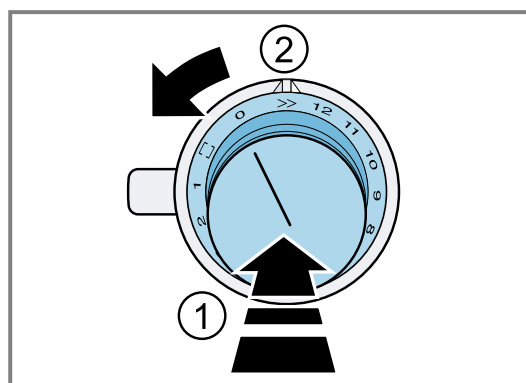
B Grupa prawej strony płyty grzewczej

Jeśli używana jest inna strefa grzewcza z tej samej grupy, na wskaźniku wybranej strefy grzewczej miga **P** i **12**. Urządzenie włącza wtedy automatycznie stopień mocy grzania **12**, bez aktywowania funkcji booster. W takim przypadku należy obrócić pokrętkę obsługi drugiej strefy grzewczej na **0**.

Uwaga: W strefie Flex aktywowanie tej funkcji jest możliwe również w przypadku, gdy strefa ta jest używana jako jedyna strefa grzewcza.

13.1 Aktywacja funkcji booster

- ▶ Wcisnąć pokrętkę obsługi i obrócić jedną pozycję w lewo na **>>**.



- ✓ Świeci **P** i **>>**.
- ✓ Funkcja jest aktywowana.

13.2 Dezaktywacja funkcji booster

- ▶ Wcisnąć pokrętkę obsługi i obrócić je na żądany stopień mocy grzania.
- ✓ Gaśnie **P** i **>>**.
- ✓ Wybrany stopień mocy grzania świeci się.
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

Uwaga: W pewnych warunkach funkcja booster wyłącza się automatycznie, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej. W takim przypadku urządzenie automatycznie ustawia stopień mocy grzania **12**.

→ "Dezaktywacja funkcji booster po zadziałaniu wyłącznika bezpieczeństwa", Strona 18

13.3 Dezaktywacja funkcji booster po zadziałaniu wyłącznika bezpieczeństwa

Wymaganie: Urządzenie automatycznie ustawiło stopień mocy grzania **12**.

- ▶ Obrócić pokrętkę obsługi na **0** lub na żądany stopień mocy grzania.

14 Funkcja czujnika smażenia

Podczas smażenia funkcja ta umożliwia utrzymanie odpowiedniej temperatury patelni. Strefy grzewcze umożliwiające stosowanie tej funkcji są oznaczone symbolem funkcji czujnika smażenia.

14.1 Korzyści podczas smażenia

- Strefa grzewcza grzeje wyłącznie, gdy jest to konieczne do utrzymania właściwej temperatury. Dzięki temu można zaoszczędzić energię i uniknąć przegrzania oleju lub innego tłuszczu.

- Funkcja czujnika smażenia informuje, w którym momencie pusta patelnia osiągnęła temperaturę optymalną do wiania oleju, a następnie do włożenia składników potrawy.

Uwagi

- Nie przykrywać patelni pokrywką. W przeciwnym razie funkcja nie zostanie prawidłowo aktywowana. Aby uniknąć rozprysków tłuszczu, używać osłony przed rozpryskiwaniem.
- Używać oleju lub tłuszczu odpowiedniego do potraw z patelni. W przypadku używania masła, margaryny, tłoczonej na zimno oliwy z oliwek lub smalcu wieprzowego ustawić poziom temperatury 1 lub 2.
- Podczas rozgrzewania nigdy nie pozostawiać patelni bez nadzoru (z potrawą lub bez).
- Jeżeli strefa grzewcza ma wyższą temperaturę niż naczynie do gotowania lub odwrotnie, czujnik smażenia nie zostanie prawidłowo aktywowany.

14.2 Poziomy temperatury

Stopnie	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. omelety.
3	średnio niski Smażenie ryb i grubych kawałków mięsa, np. kotletów mielonych i kielbasek.
4	średnio wysoki Smażenie steków, dobrze wysmażonych, panierowanych produktów mrożonych i cienkich kawałków mięsa, np. sznyceli, potrawki i warzyw.
5	wysoki Smażenie potraw w wysokich temperaturach, np. steków krwistych lub średnio wysmażonych, placków ziemniaczanych i smażyonych ziemniaków.

14.3 Zalecane naczynie

Do tej funkcji zaprojektowano specjalne naczynie, które zapewni optymalne rezultaty.

Zalecane naczynie do gotowania można nabyć w obsłudze klienta, sklepie specjalistycznym lub naszym sklepie internetowym www.gaggenau.com.

Uwaga: Można również użyć innych naczyń do gotowania. W zależności od przeznaczenia naczynia, osiągnięta temperatura może odbiegać od wybranego poziomu temperatury.

14.4 Zalecenia gotowania z czujnikiem smażenia

W tabeli podane jest, które stopnie temperatury 8 nadają się do poszczególnych produktów spożywczych. Czas smażenia (⊖ min) może być zróżnicowany w zależności od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktów spożywczych.

Ustawiony poziom temperatury może ulec zmianie w zależności od używanej patelni. Podgrzać pustą patelnię. Po usłyszeniu sygnału dodać olej oraz produkty spożywcze.

	8	⊖ min
Mięso		
Sznicel, naturalny ¹	4	6-10
Sznicel, panierowany ¹	4	6-10
Filet ²	4	6-10
Kotlety ¹	3	10-15
Cordon bleu ¹	4	10-15
Sznicel wiedeński ¹	4	10-15
Stek, krwisty, grubość 3 cm ²	5	6-8
Stek, średnio wysmażony, grubość 3 cm ²	5	8-12
Stek, dobrze wysmażony, grubość 3 cm ¹	4	8-12
Pierś drobiowa, grubość 2 cm ¹	3	10-20
Mięso pokrojone w paski ³	4	7-12
Gyros ³	4	7-12
Boczek ¹	2	5-8
Mięso mielone ³	4	6-10
Hamburger, grubość 1,5 cm ¹	3	6-10
Kotlety mielone, grubość 2 cm ¹	3	10-20
Faszerowane kotlety mielone ¹	3	10-20
Kielbasa parzona ¹	3	8-20
Świeże kielbasy ¹	3	8-20
Ryby		
Filet rybny, naturalny ¹	4	10-20
Filet rybny, panierowany ¹	3	10-20
Scampi ¹	4	4-8
Krewetki ¹	4	4-8
Ryba smażona, w całości ¹	3	10-20
Potrawy z jaj		
Jaja sadzone na maśle ⁴	2	2-6
Jaja sadzone ²	4	2-6
Jajecznica ³	2	4-9
Omlet ⁵	2	3-6
Naleśniki ⁵	5	1,5-2,5
Francuskie tosty ⁵	3	4-8

¹ Często obracać

² Po usłyszeniu sygnału dodać olej oraz produkty spożywcze.

³ Regularnie mieszać.

⁴ Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze.

⁵ Czas trwania w odniesieniu do jednej porcji. Smażyć kolejno.

	ℓ	⌚ min
Omlet cesarski ¹	3	10-15
Warzywa, w tym strączkowe		
Czosnek ²	2	2-10
Cebula, duszona ²	2	2-10
Cebula w krążkach ²	3	5-10
Cukinia ³	3	4-12
Bakłażan ³	3	4-12
Papryka ³	3	4-15
Zielone szparagi ³	3	4-15
Grzyby ²	4	10-15
Warzywa duszone w oleju ²	1	10-20
Warzywa, glazurowane ²	3	6-10
Ziemniaki		
Ziemniaki smażone po ugotowaniu w mundurkach ²	5	6-12
Frytki (z surowych ziemniaków) ²	4	15-25
Placki ziemniaczane ¹	5	2,5-3,5
Szwajcarskie rösti ⁴	2	50-55
Ziemniaki glazurowane ²	3	10-15
Sosy		
Sos pomidorowy z warzywami ²	1	25-35
Sos beszamelowy ²	1	10-20
Sos serowy ²	1	10-20
Zagęszczanie sosu ²	1	25-35
Słodkie sosy ²	1	15-25
Produkty mrożone		
Sznicel ³	4	15-20
Cordon bleu ³	4	10-30
Pierś drobiowa ³	4	10-30
Nuggety z kurczaka ³	4	10-15
Gyros ²	4	10-15
Kebab ²	4	10-15
Filet rybny, naturalny ³	3	10-20
Filet rybny, panierowany ³	3	10-20
Paluszki rybne ³	4	8-12
Frytki, z patelni ²	5	4-6
Potrawy z patelni ²	3	6-10
Sajgonki ³	4	10-30
Camembert ³	3	10-15
Pozostałe		
Smażony ser ³	3	7-10
Grzanki ²	3	6-10
Suche potrawy gotowe ⁵	1	5-10

	ℓ	⌚ min
Migdały, prażone ⁶	4	3-15
Orzechy, prażone ⁶	4	3-15
Orzeszki piniowe ⁶	4	3-15

14.5 Włączanie czujnika smażenia

- Wybrać odpowiedni stopień smażenia.
→ "Zalecenia gotowania z czujnikiem smażenia", Strona 19
- Postawić puste naczynie na strefie grzewczej.
- Za pomocą pokrętła obsługi wybrać żądany poziom temperatury.
W przypadku tej funkcji dostępne są poziomy temperatury 1 do 5.
→ "Poziomy temperatury", Strona 19
W przypadku wyboru poziomu temperatury powyżej 5, urządzenie ustawi poziom temperatury 5.
- Nacisnąć .
✓  świeci się na pomarańczowo.
✓ Świeci się  i wybrany poziom temperatury.
✓ Funkcja została aktywowana.
✓ „”, „” i „” świecą się, aż osiągnięty zostanie wybrany poziom temperatury. Następnie słychać sygnał i gaśnie wskaźnik temperatury.
- Gdy temperatura smażenia zostanie osiągnięta, włączyć na patelnię olej, a następnie włożyć potrawę.
- Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.

14.6 Wyłączanie czujnika smażenia

- Pokrętło obsługi, za pomocą którego wybrana została temperatura, obrócić na pozycję 0.
- ✓ Strefa grzewcza wyłącza się.
- ✓ Świeci się wskaźnik zalegania ciepła.

¹ Czas trwania w odniesieniu do jednej porcji. Smażyć kolejno.

² Regularnie mieszać.

³ Często obracać

⁴ Po usłyszeniu sygnału dodać masło i produkty spożywcze.

⁵ Po usłyszeniu sygnału dodać wodę. Gdy woda zagotuje się, dodać produkty spożywcze.

⁶ Po usłyszeniu sygnału dodać produkt spożywczy.

15 Blokowanie pulpitu obsługi podczas czyszczenia

Dzięki tej funkcji można na krótki czas zablokować pulpit obsługi do czyszczenia. Wylane ciecze można usunąć nie zmieniając wybranych ustawień na włączonym polu grzewczym.

Funkcja ta nie ma wpływu na pokrętła obsługi. Urządzenie można wyłączyć w każdej chwili. Przy włączonej blokadzie zasilanie elektryczne urządzenia jest przerwane. Strefy grzewcze mogą być nadal gorące. Wentylacja pracuje dalej.

15.1 Aktywacja blokady pulpitu obsługi podczas czyszczenia

- ▶ Nacisnąć .
- ✓ Rozlega się sygnał.
- ✓ Wskaźniki aktywowanych wcześniej funkcji migają.
- ✓ Pulpit obsługi zostanie zablokowany na 10 minut.
- ✓ Urządzenie przestaje się nagrzewać.
- ✓ Wentylacja pracuje dalej.
- ✓ Timer zatrzymuje się.
- ✓ Urządzenie wyłączy się, jeśli funkcja nie zostanie dezaktywowana w ciągu następnych 10 minut.

15.2 Dezaktywacja blokady pulpitu obsługi podczas czyszczenia

- ▶ Nacisnąć .
- ✓ Funkcja została dezaktywowana.

16 Automatyczne wyłączanie

Jeżeli strefa grzewcza jest używana przez dłuższy czas i nie dokonano żadnej zmiany ustawień, aktywowany zostanie automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. W zależności od wybranego stopnia mocy, strefa grzewcza wyłączy się automatycznie po 1 do 10 godzinach.

Sygnał akustyczny informuje o upływie ustawionego czasu. Miga podświetlany pierścień na aktywowanym pokrętle obsługi. Świeci się *F B*. Strefa grzewcza przestaje się nagrzewać.

16.1 Ponowne włączenie urządzenia po zadziałaniu automatycznego wyłącznika bezpieczeństwa

1. Obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0.
2. Obrócić pokrętło obsługi żądanej strefy grzewczej na stopień mocy grzania.

16.2 Czas włączania w zależności od stopni mocy grzania

Poniższy przegląd przedstawia liczbę godzin, po których płyta grzewcza wyłączy się w zależności od wybranego stopnia mocy grzania.

Stopień mocy grzania	Liczba godzin
<i>1</i>	10
<i>2</i> do <i>4</i>	5
<i>5</i> do <i>7</i>	4
<i>8</i>	3
<i>9</i> do <i>10</i>	2
<i>11</i> do <i>12</i>	1

W przypadku aktywowania czujnika smażenia i ustawieniu stopnia mocy grzania od *1* do *5* płyta grzewcza wyłączy się po upływie 3 godzin.

17 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

17.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu znajduje się przegląd ustawień podstawowych oraz ich wartości fabrycznych.

Wyświetlacz	Wybór
<i>c1</i>	Sygnały akustyczne <i>ON</i> Wszystkie sygnały są włączone. ¹ <i>OFF</i> Włączony jest tylko sygnał informacji o usterce.

Wyświetlacz	Wybór
<i>c2</i>	Funkcja Power Management. Ograniczenie całkowitej mocy płyty grzewczej. Dostępne ustawienia zależne są od mocy maksymalnej płyty grzewczej. <i>OFF</i> Dezaktywowano.* ¹ <i>1000</i> Najniższy stopień. <i>1500</i> <i>2000</i> ... <i>9500</i> Najwyższy stopień płyty grzewczej.

¹ Ustawienie fabryczne

Wyświetlacz	Wybór
c3	Sprawdzanie naczyń do gotowania, rezultat gotowania → "Test naczyń do gotowania", Strona 23 0 Nieodpowiednie. 1 Nieoptymalne. 2 Odpowiednie.
c4	Ustawianie trybu pracy w obiegu zamkniętym lub otwartym 0 Ustawiony jest tryb pracy w obiegu zamkniętym. ¹ 1 Ustawiony jest tryb pracy w obiegu otwartym.
c5	Automatyczne uruchamianie wentylacji 0FF Wyłączone. W razie potrzeby wentylację należy włączyć ręcznie. R Funkcja włączona w trybie automatycznym. ¹ Po włączeniu strefy grzewczej wentylacja jest uruchamiana w trybie automatycznym. 1/2/3 Funkcja włączona w trybie ręcznym. Po włączeniu strefy grzewczej wentylacja jest uruchamiana na stałym poziomie prędkości wentylatora.
c6	Opóźnienie wyłączenia wentylatora R Opóźnione wyłączenie wentylatora z trybem automatycznym. ¹ R0 Opóźnione wyłączenie wentylatora z ostatnio wybranym ustawieniem. 0FF Wentylacja wyłącza się wraz z płytą grzewczą. Nie jest to zalecane w przypadku urządzeń z zamkniętym obiegiem powietrza.
c7	Ustawianie czułości czujnika wentylacji 1 Najniższe ustawienie czułości czujnika. 2 Średnie ustawienie czułości czujnika. ¹ 3 Najwyższe ustawienie czułości czujnika.
c8	Przywracanie ustawień fabrycznych 0FF Zachować ustawienia indywidualne. ¹ 0n Przywrócić ustawienia fabryczne.

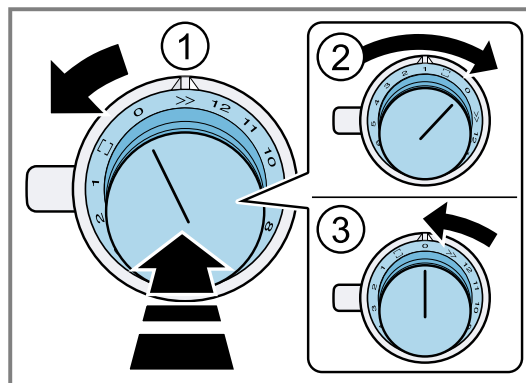
17.2 Otwieranie menu ustawień podstawowych

Wymaganie: Płyta grzewcza jest wyłączona.

1. Wcisnąć dowolne pokrętło obsługi. Przy wciśniętym pokrętle obsługi wykonać następujące kroki bez przerwania:

- ▶ Obrócić o jedną pozycję w lewo na pozycję >> ①.
- ▶ Obrócić pokrętło obsługi o trzy pozycje w prawo na pozycję 1 ②.

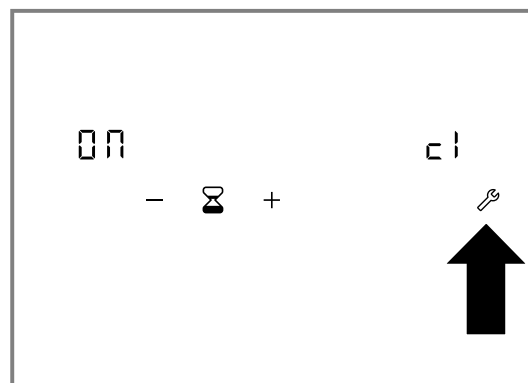
- ▶ Obrócić pokrętło obsługi o dwie pozycje w lewo na pozycję 0 ③.



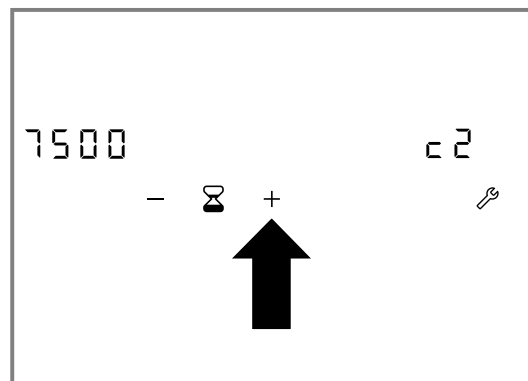
- ✓ Świeci się 0.
 - ✓ Podświetlany pierścień na pokrętle obsługi świeci się na żółto.
2. Nacisnąć 0.
- Na wskaźnikach wyświetlane są informacje o produkcie.

Informacje o produkcie	Wskazanie
Indeks serwisu (IS)	01
Numer fabryczny	Fd
Numer fabryczny 1	01.
Numer fabryczny 2	05

3. Ponownie nacisnąć 0.



- ✓ Menu ustawień podstawowych jest otwarte.
 - ✓ Świeci się c1 i 0n.
4. Tyle razy nacisnąć 0, aż wyświetlona zostanie żądana funkcja.
5. Za pomocą + i - wybrać żądane ustawienie.



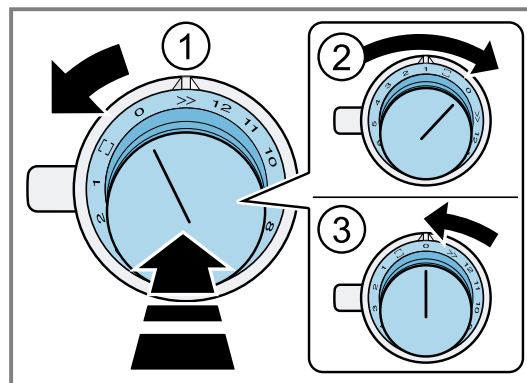
¹ Ustawienie fabryczne

6. Nacisnąć  i przytrzymać przez co najmniej 4 sekundy.
- ✓ Ustawienia zostały zapisane.
7. Wyjść z menu ustawień podstawowych. → *Strona 23*

17.3 Wychodzenie z menu ustawień podstawowych

- ▶ Wcisnąć pokrętkę obsługi. Przy wciśniętym pokrętle obsługi wykonać następujące kroki bez przerywania:
 - ▶ Obrócić o jedną pozycję w lewo na pozycję >> ①.
 - ▶ Obrócić pokrętkę obsługi o trzy pozycje w prawo na pozycję 1 ②.

- ▶ Obrócić pokrętkę obsługi o dwie pozycje w lewo na pozycję 0 ③.



- ✓ Urządzenie zapisuje zmienione ustawienia.
- ✓  gaśnie.
- ✓ Podświetlany pierścień na pokrętle obsługi gaśnie.

Uwaga: Jeśli opisane kroki obsługi nie zostaną przeprowadzone, urządzenie nie zapisze zmienionych ustawień.

18 Test naczyń do gotowania

Ta funkcja umożliwia sprawdzenie szybkości i jakości procesu gotowania w zależności od naczynia. Wynik jest wartością referencyjną i zależy od właściwości naczynia do gotowania oraz użytej strefy grzewczej.

Szczegółowe informacje na temat tej funkcji są dostępne pod , natomiast informacje na temat rodzaju, wielkości i sposobu ustawiania naczyń znajdują się pod i .

→ *"Ustawienia podstawowe", Strona 21*

→ *"Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 8*

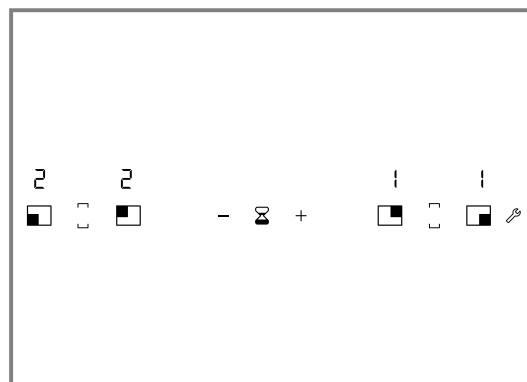
→ *"Flex Zone", Strona 15*

18.1 Sprawdzanie naczynia do gotowania

1. Wlać ok. 200 ml wody do naczynia do gotowania o temperaturze pokojowej i ustawić je na środku tej strefy grzewczej, której średnica najlepiej pasuje do średnicy dna naczynia.
2. Otworzyć menu ustawień podstawowych → *Strona 22*.
3. Wybrać ustawienie .
- ✓ Świeci się .

4. Nacisnąć + lub -.

- ✓ Świeci się .
- ✓ Rozlega się dźwięk sygnału.
- ✓ Świecą się wskaźniki stref grzewczych.
- ✓ Funkcja została aktywowana.
- ✓ Świeci się .
- ✓ Po kilku sekundach pojawia się rezultat dotyczący jakości i szybkości procesu gotowania.



Uwagi

- Jeśli strefa grzewcza jest znacznie mniejsza niż średnica naczynia, nagrzewa się tylko środek naczynia. Rezultat gotowania nie jest optymalny.
- Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola jest ustawiona jako jedyna strefa grzewcza, wystarczy sprawdzić tylko jedno naczynie do gotowania.
- W przypadku tej funkcji nie należy używać patelni Wok ani wyposażenia Wok.

18.2 Kontrola wyniku

- ▶ Sprawdzić wynik jakości i szybkości procesu gotowania, korzystając z poniższego zestawienia.

Wskazanie	Wynik
□	Naczynie do gotowania nie nadaje się do danej strefy grzewczej i dlatego nie podgrzewa się. ¹
/	Naczynie podgrzewa się wolniej niż oczekiwano, a proces gotowania nie przebiega optymalnie. ¹

Wskazanie	Wynik
2	Naczynie podgrzewa się prawidłowo i proces gotowania przebiega w odpowiedni sposób.

19 Home Connect

To urządzenie może się łączyć z siecią. Połączyć urządzenie z urządzeniem mobilnym, aby umożliwić sobie obsługiwanie jego funkcji przy użyciu aplikacji Home Connect, dostosowywanie jego ustawień podstawowych i monitorowanie jego aktualnego stanu.

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

Aplikacja Home Connect prowadzi użytkownika przez cały proces rejestracji. W celu dokonania ustawień należy postępować zgodnie ze wskazówkami generowanymi przez aplikację Home Connect.

Wskazówka: Należy się też stosować do wskazówek wyświetlanych w aplikacji Home Connect.

Uwagi

- Należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji obsługi i upewnić się, że będą one przestrzegane także w przypadku zdalnego sterowania urządzeniem za pośrednictwem aplikacji Home Connect.
→ "Bezpieczeństwo", Strona 3
- 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.
- W trybie czuwania przy podłączeniu do sieci urządzenie zużywa maks. 2 W energii.

19.1 Konfiguracja Home Connect

Wymagania

- Urządzenie jest już podłączone do sieci elektrycznej i włączone.
- Dostępne jest mobilne urządzenie końcowe z aktualną wersją systemu operacyjnego iOS lub Android, np. smartfon.
- W miejscu ustawienia urządzenie znajduje się w zasięgu domowej sieci WLAN (Wi-Fi).
- Mobilne urządzenie końcowe oraz urządzenie znajdują się w zasięgu sygnału sieci domowej WLAN.

- Zeskanować następujący kod QR.



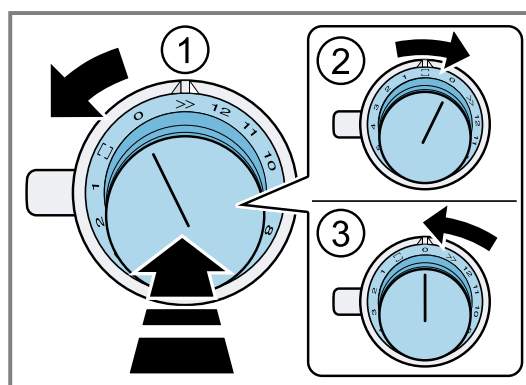
Aplikację Home Connect można zainstalować i podłączyć urządzenie korzystając z kodu QR.

- Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi przez aplikację Home Connect.

19.2 Zmiana ustawień Home Connect

W menu ustawień Home Connect można połączyć urządzenie z Home Connect i wprowadzić ustawienie dla połączenia z siecią domową WLAN.

- Wcisnąć dowolne pokrętło obsługi. Przy wciśniętym pokrętle obsługi wykonać następujące kroki bez przerywania:
 - Obrócić o jedną pozycję w lewo na >>①.
 - Obrócić pokrętło obsługi o dwie pozycje w prawo na □②.
 - Obrócić pokrętło obsługi o jedną pozycję w lewo na 0③.

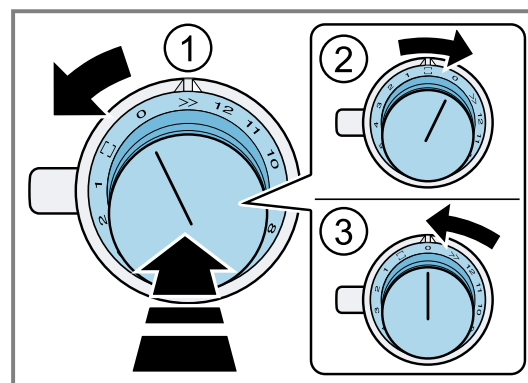


- ✓ Podświetlany pierścień pokrętła obsługi świeci się na niebiesko.
- W celu wprowadzenia ustawienia, obrócić pokrętło obsługi na żądaną pozycję.
→ "Przegląd ustawień Home Connect", Strona 25
 - Aby zapisać ustawienie, wyjść w ten sam sposób z menu ustawień Home Connect.
 - Obrócić o jedną pozycję w lewo na >> ①.

¹ Jeżeli dostępna jest mniejsza strefa grzewcza, ponownie przetestować naczynie na mniejszej strefie grzewczej.

- ▶ Obrócić pokrętkę obsługi o dwie pozycje w prawo na ②.

- ▶ Obrócić pokrętkę obsługi o jedną pozycję w lewo na 0 ③.



19.3 Przegląd ustawień Home Connect

W ustawieniach Home Connect można dopasować ustawienia Home Connect oraz ustawienia sieciowe.

Pozycja pokrętki	Ustawienie	Zastosowanie
	Ręczne logowanie do sieci domowej WLAN	Do ręcznego logowania wymagana jest nazwa sieci (SSID) i hasło (Key) sieci domowej WLAN. Na mobilnym urządzeniu końcowym przez ok. 20 minut dostępne jest połączenie WLAN Home Connect.
	Automatyczne logowanie do sieci domowej WLAN	Logowanie w sieci domowej WLAN za pomocą routera z WPS
	Włączyć lub wyłączyć WLAN	W każdej chwili można wyłączyć połączenie WLAN na płycie grzewczej (np. w celu oszczędzania energii podczas urlopu). Połączenia z siecią domową pozostają zapisane. Po ponownym włączeniu sieci WLAN zapisane połączenia zostaną przejęte.
	Resetowanie połączenia Home Connect	Usunąć wszystkie ustawienia dla Home Connect, np. w przypadku nowych danych dostępu do routera.

19.4 Włączenie lub wyłączenie WLAN

- Otworzyć menu ustawień Home Connect.
→ "Zmiana ustawień Home Connect", Strona 24
- ✓ Podświetlany pierścień na pokrętkę obsługi świeci się na niebiesko.

2. Obrócić pokrętkę obsługi o cztery pozycje w prawo na 3.
- ✓ Podświetlany pierścień na pokrętkę obsługi świeci się na zielono.
- ✓ Po upływie ok. 5 sekund podświetlany pierścień na pokrętkę obsługi miga na niebiesko.
- ✓ Po upływie kilku sekund podświetlany pierścień na pokrętkę obsługi świeci na niebiesko.
- ✓ Symbole  i  na pulpicie obsługi gasną. Sieć WLAN została dezaktywowana.
3. Aby zachować ustawienie, opuścić menu ustawień w ten sam sposób.
4. W celu ponownego włączenia WLAN przeprowadzić działania w tej samej kolejności.
- ✓ Podświetlany pierścień na pokrętkę obsługi świeci się na niebiesko.
- ✓ Po upływie ok. 5 sekund podświetlany pierścień na pokrętkę obsługi miga na niebiesko, a następnie świeci się na zielono.
5. Pulpit obsługi pokazuje  i .
6. Aby zachować ustawienie, opuścić menu ustawień w ten sam sposób.

19.5 Aktualizacja oprogramowania

Funkcja aktualizacji oprogramowania aktualizuje oprogramowanie urządzenia, np. dokonuje jego optymalizacji, usuwa błędy oraz luki zabezpieczeń, jak również oferuje dodatkowe funkcje i usługi.

Warunkiem jest zarejestrowanie się jako użytkownik Home Connect, zainstalowanie aplikacji na mobilnym urządzeniu końcowym oraz nawiązanie połączenia z serwerem Home Connect.

Aplikacja Home Connect informuje o dostępności aktualizacji oprogramowania i można przeprowadzić aktualizację za pośrednictwem aplikacji. Po pomyślnym pobraniu aktualizacji użytkownik może rozpocząć ich instalację za pośrednictwem aplikacji Home Connect, jeżeli jest zalogowany w swojej sieci domowej WLAN (Wi-Fi). Po pomyślnej instalacji aplikacja Home Connect informuje o zakończeniu procesu.

Uwagi

- Aktualizacja oprogramowania przebiega w dwóch etapach.
 - Pierwszym etapem jest pobranie aktualizacji.
 - Drugi etap to instalacja na urządzeniu.
- W czasie pobierania aktualizacji można w dalszym ciągu używać urządzenia. W zależności od dokonanych

nych przez użytkownika ustawień aplikacji aktualizacje oprogramowania mogą też być pobierane automatycznie.

- Instalacja trwa kilka minut. Podczas instalacji nie można korzystać z urządzenia.
- Zalecamy jak najszybsze przeprowadzanie aktualizacji ważnych ze względów bezpieczeństwa.

19.6 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 Home Connect serwerem, 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.

19.7 Ochrona danych

Należy się zapoznać z informacjami dotyczącymi ochrony danych.

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

- Jednoznaczny identyfikator urządzenia (złożony z kluczy urządzenia i adresu MAC zintegrowanego modułu telekomunikacyjnego Wi-Fi).
- Certyfikat bezpieczeństwa modułu komunikacyjnego Wi-Fi (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 funkcji Home Connect.

Uwaga: Należy pamiętać, że funkcje Home Connect są dostępne tylko w połączeniu z aplikacją Home Connect. Informacje dotyczące ochrony danych można wyświetlać w aplikacji Home Connect.

20 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

20.1 Powierzchnia płyty grzewczej

Zapobieganie uszkodzeniom powierzchni

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyczyścić powierzchnię miękką ściereczką i dostępnym w handlu środkiem do czyszczenia ceramiki szklanej.

- Nie używać płyty grzewczej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania przedmiotów.

- Należy unikać bezpośredniego kontaktu produktów spożywczych z płytą grzewczą, ponieważ może to spowodować trwałe odbarwienie powierzchni.
- Resztki potraw, cukier, plastik, folię aluminiową i rozlane produkty spożywcze natychmiast usuwać za pomocą skrobaczki do szkła.
- Natychmiast usuwać z powierzchni grzewczej większe zanieczyszczenia, sól i cukier.
- Nie należy używać naczyń do gotowania z szorstkim dnem.
- Unosić naczynie do gotowania przy przesuwaniu.
- Nie należy używać skrobaczek, które są w złym stanie.

20.2 Środki czyszczące

Odpowiednie środki czyszczące i skrobaczki do szkła są dostępne w serwisie lub w sklepie internetowym.

UWAGA

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

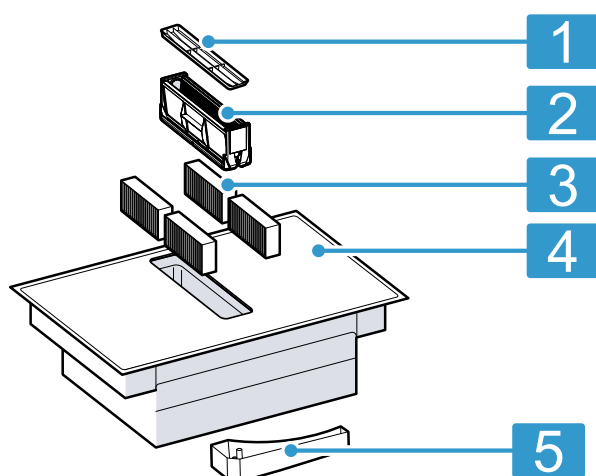
- ▶ Nigdy nie używać nieodpowiednich środków czyszczących.
- ▶ Nie stosować środków czyszczących, dopóki płyta grzewcza jest jeszcze gorąca. Może to spowodować pozostawienie śladów na powierzchni.

Nieodpowiednie środki czyszczące

- Nerozcieńczony płyn do mycia naczyń
- Środki czyszczące przeznaczone do stosowania w zmywarce
- Środki do szorowania
- Agresywne chemiczne środki czyszczące, takie jak spray do czyszczenia piekarników czy odplamiacz
- Szorstkich gąbek
- Myjki ciśnieniowe i myjki parowe
- Produkty podstawowe jak produkty odtłuszczające

20.3 Elementy wymagające czyszczenia lub wymiany

Następujące zestawienie pokazuje podzespoły urządzenia, które są wymieniane lub czyszczone.



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Kratka wentylacyjna |
| 2 | Filtr przeciwtłuszczowy |
| 3 | Filtr zapachów lub filtr akustyczny |
| 4 | Ceramika szklana |
| 5 | Zbiornik przelewowy |

20.4 Czyszczenie płyty grzewczej

Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu, aby nie dopuszczać do przypalenia resztek potraw.

Wymaganie: Płyta grzewcza musi być zimna. Wyłącznie w przypadku plam z cukru, skrobi ryżowej, tworzyw sztucznych bądź folii aluminiowej nie dopuścić, aż płyta grzewcza ostygnie.

1. Silne zabrudzenia usuwać skrobaczką do szkła.

2. Spryskać całą powierzchnię wodą z mydłem lub standardowym detergentem do mycia naczyń. Środki do czyszczenia płyt z ceramiki szklanej stosować tylko w przypadku zanieczyszczeń trudnych do usunięcia.
 - ▶ Środek czyszczący należy nakładać równomiernie i delikatnie.
 - ▶ Przestrzegać zamieszczonych na opakowaniu środka czyszczącego wskazówek producenta dotyczących czyszczenia.
 - ▶ Dobre wyniki zapewnia używanie specjalnych gąbek do czyszczenia ceramiki szklanej.
3. Wytrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć szmatką.

Wskazówka: Jeżeli dno urządzenia będzie utrzymywane w czystości, powierzchnia kuchenki pozostanie w dobrym stanie.

20.5 Czyszczenie pokrętle obsługi

Uwaga: Pokrętła obsługi nie można demontować do czyszczenia.

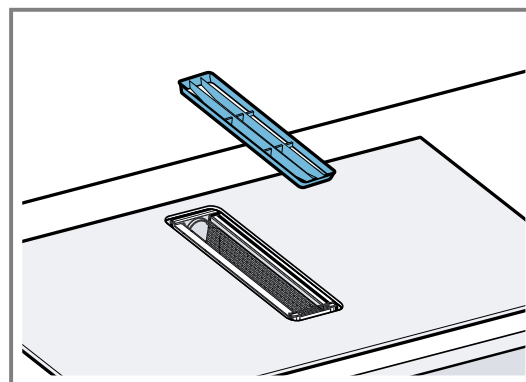
1. Pokrętło obsługi czyścić ciepłą wodą z dodatkiem detergentu i miękką ściereczką.
2. Podczas czyszczenia nie używać zbyt dużo wody.

20.6 Wymiana filtra zapachów lub filtra akustycznego

Regularnie wymieniać filtr zapachów. Wymienić filtry akustyczne jeśli są zanieczyszczone.

Uwaga: Filtry zapachów i filtry akustyczne można nabyć w sklepie specjalistycznym, w serwisie lub w sklepie internetowym.

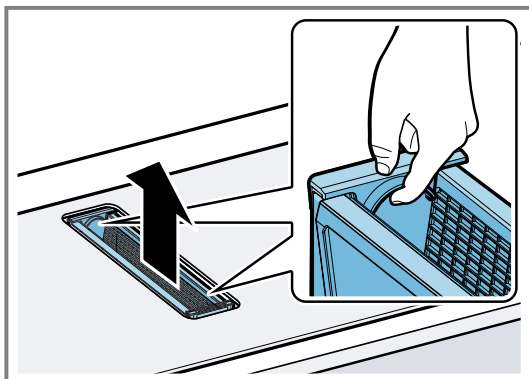
1. Aby zapewnić optymalne działanie, należy stosować tylko oryginalne filtry.
2. Zdjąć kratkę wentylacyjną.



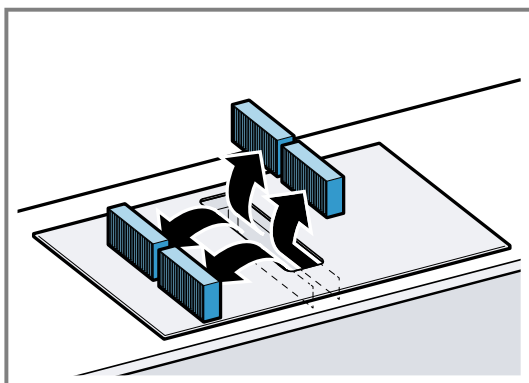
3. **UWAGA** – Spadające filtry przeciwtłuszczowe mogą uszkodzić płytę grzewczą.
 - ▶ Filtr przeciwtłuszczowy chwycić ręką od spodu.

Wyciągnąć filtr przeciwtłuszczowy w górę z urządzenia za pomocą uchwytów w filtrze przeciwtłuszczowym.

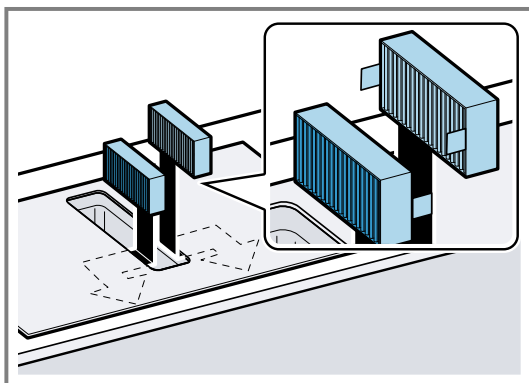
- ▶ Tłuszcz może się gromadzić na dole pojemnika. Nie przechylać filtra przeciwtłuszczowego, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.



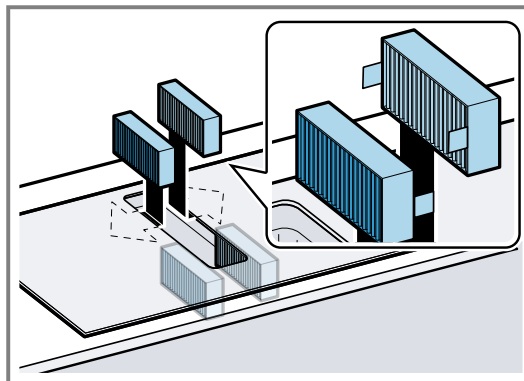
4. Wyjąć 4 filtry zapachów lub filtry akustyczne z wnętrza urządzenia i prawidłowo zutylizować.



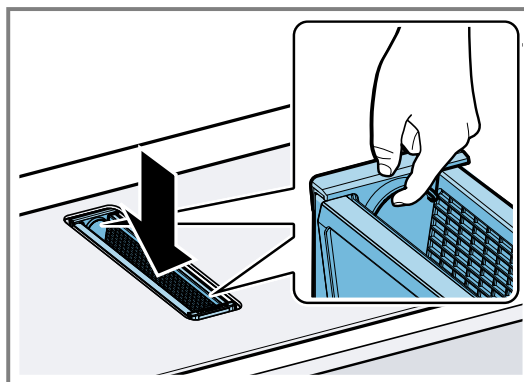
5. 2 filtry zapachów lub filtry akustyczne włożyć po lewej i po prawej stronie do urządzenia i przesunąć do przodu.



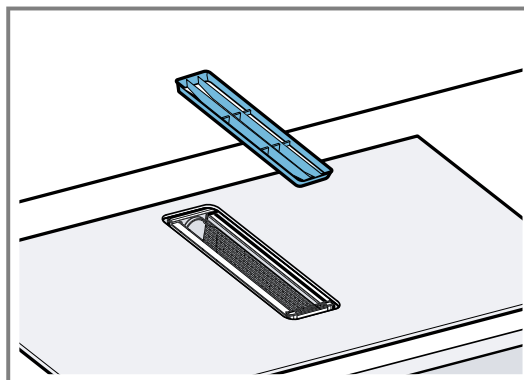
6. Pozostałe filtry zapachów lub filtry akustyczne włożyć po lewej i po prawej stronie do urządzenia.



7. Włożyć filtr przeciwtłuszczowy do urządzenia za pomocą uchwytów w filtrze przeciwtłuszczowym.



8. Założyć kratkę wentylacyjną.



Resetowanie wskaźnika nasycenia

Wymaganie: Po wyłączeniu urządzenia świeci się ☉.

1. Wymienić filtry zapachów. → *Strona 27*
 2. Nacisnąć ☉ i przytrzymać przez ok. 3 sekund.
- ✓ Wskaźnik ☉ przestaje świecić. Wskaźnik nasycenia filtrów zapachów został zresetowany.

20.7 Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

Filtry przeciwtłuszczowe zatrzymują tłuszcz pochodzący z oparów kuchennych. Aby zapewnić optymalne działanie, należy regularnie czyścić filtr przeciwtłuszczowy.

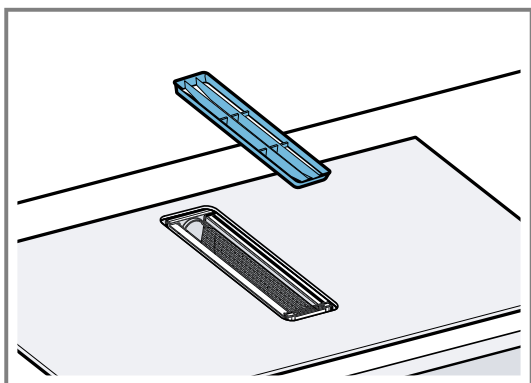
⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Osady z tłuszczu w filtrach przeciwtłuszczowych mogą się zapalić.

- ▶ Nie używać urządzenia bez filtra przeciwtłuszczowego.
- ▶ Regularnie czyścić filtry przeciwtłuszczowe.

- ▶ Nie używać w pobliżu urządzenia źródeł otwartego ognia (np. przy flambiowaniu).

1. Zdjąć kratkę wentylacyjną.

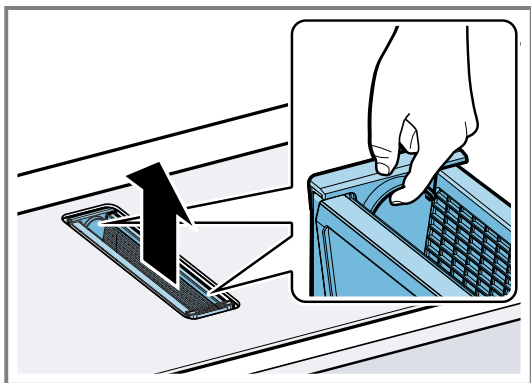


2. **UWAGA** – Spadające filtry przeciwtłuszczowe mogą uszkodzić płytę grzewczą.

- ▶ Filtr przeciwtłuszczowy chwycić ręką od spodu.

Wyciągnąć filtr przeciwtłuszczowy w górę z urządzenia za pomocą uchwytów w filtrze przeciwtłuszczowym.

- ▶ Tłuszcz może się gromadzić na dole pojemnika. Nie przechylać filtra przeciwtłuszczowego, aby zapobiec skapywaniu tłuszczu.



3. Wyczyścić filtr przeciwtłuszczowy.

→ "Ręczne czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego", Strona 29

→ "Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego w zmywarce do naczyń", Strona 30

4. W razie potrzeby wyjąć filtry zapachów lub filtry akustyczne i wyczyścić urządzenie od wewnątrz.

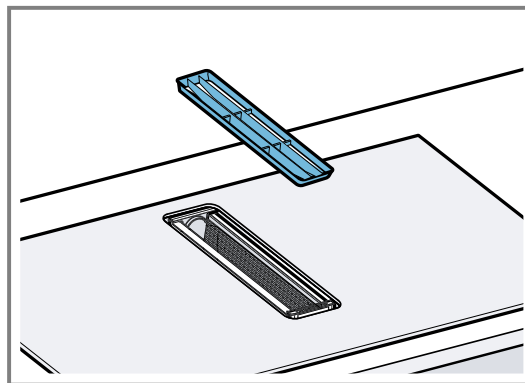
→ "Wymiana filtra zapachów lub filtra akustycznego", Strona 27

5. Jeśli do urządzenia dostały się przedmioty, należy je usunąć i upewnić się, że dopływ do zbiornika przelewowego nie jest zablokowany.

6. Przetrzeć wnętrze urządzenia roztworem wody z detergentem i zmywaka.

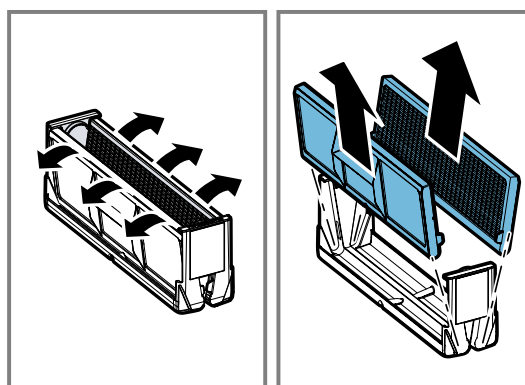
7. Po wyczyszczeniu należy włożyć osuszony filtr przeciwtłuszczowy.

8. Założyć kratkę wentylacyjną.



Ręczne czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego

1. Aby wymontować filtr przeciwtłuszczowy, należy pociągnąć elementy boczne filtra przeciwtłuszczowego na zewnątrz i wyjąć go do góry.



2. Namoczyć filtr przeciwtłuszczowy w roztworze gorącej wody z detergentem.

3. Wyczyścić filtr przeciwtłuszczowy szczoteczką. Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług.

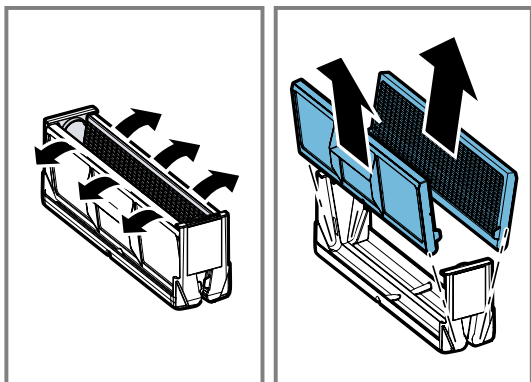
W przypadku trudnego do usunięcia zabrudzenia zastosować specjalny środek odtłuszczający. Środek odtłuszczający można nabyć za pośrednictwem serwisu, w naszym sklepie internetowym lub w sklepie specjalistycznym.

4. Dobrze wypłukać filtr przeciwtłuszczowy.

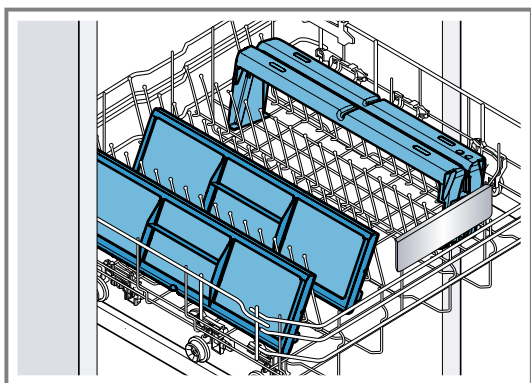
5. Pozostawić filtr, aby wyciekły z niego resztki wody.

Czyszczenie filtra przeciwtłuszczowego w zmywarce do naczyń

1. Aby uzyskać optymalny rezultat prania, zdemontować filtr przeciwtłuszczowy.
 - ▶ Aby wymontować filtr przeciwtłuszczowy, należy pociągnąć elementy boczne filtra przeciwtłuszczowego na zewnątrz i wyjąć go do góry.



2. Poszczególne komponenty filtra przeciwtłuszczowego ustawić luźno w zmywarce i nie zakleszczać ich.
 - ▶ Umieścić filtr przeciwtłuszczowy do góry nogami w zmywarce.



Mocno zabrudzonych filtrów przeciwtłuszczowych nie czyścić razem z naczyniami. Nie stosować agresywnych środków czyszczących zawierających kwasy lub ług.

3. Włączyć zmywarkę.
Wybrać ustawienie temperatury poniżej 70°C.

4. Pozostawić filtr, aby wyciekły z niego resztki wody.

20.8 Czyszczenie kratki wentylacyjnej

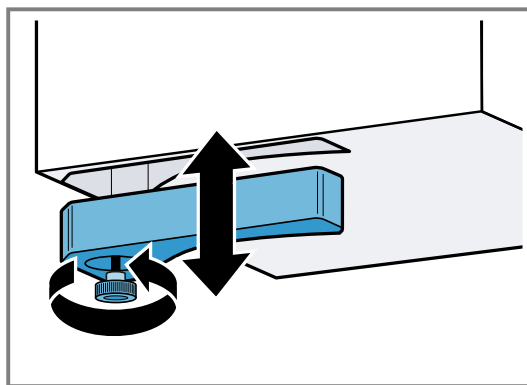
- ▶ Kratek wentylacyjną wyczyścić wilgotną ściereczką i wytrzeć miękką ściereczką do sucha lub umyć w zmywarce.
Podczas czyszczenia w zmywarce powierzchnia może ulec odbarwieniu. Odbarwienie nie ma żadnego wpływu na walory użytkowe.

20.9 Czyszczenie zbiornika przelewowego

Zbiornik przelewowy gromadzi płyny lub przedmioty, które dostają się do urządzenia od góry.

Wymaganie: Urządzenie ostygło i zgasł wskaźnik ciepła resztkowego.

1. Przytrzymać zbiornik przelewowy jedną ręką, a drugą ręką odkręcić.
 - ▶ Nie przechylać zbiornika przelewowego, aby uniknąć wyciekania wody.



2. Opróżnić i wypłukać zbiornik przelewowy.
3. W razie potrzeby odkręcić śrubę i umyć zbiornik przelewowy bez śruby w zmywarce do naczyń.
4. Po wyczyszczeniu ponownie przykręcić zbiornik przelewowy.
5. Upewnić się, że dopływ do zbiornika przelewowego nie jest zablokowany.
Przedmioty, które dostały się do urządzenia, należy usunąć po ostygnięciu z urządzenia. W tym celu zdemontować filtr przeciwtłuszczowy. → *Strona 28*

21 FAQ

Tutaj dostępny jest przegląd najczęściej zadawanych pytań dotyczących użytkowania, hałasu, naczyń kuchennych i czyszczenia.

21.1 Użytkowanie

Pytanie	Odpowiedź
Dlaczego migają wskaźniki i rozbrzmiewa dźwięk sygnału?	■ Oczyszczyć powierzchnię pulpitu obsługi z płynów lub pozostałości produktów spożywczych. Usunąć wszystkie przedmioty, które mogą zasłaniać pulpit obsługi. Szczegółowe informacje na temat dezaktywacji dźwięku sygnału są dostępne pod . → <i>"Ustawienia podstawowe", Strona 21</i>

Pytanie	Odpowiedź
Działanie wentylacji jest kontynuowane, chociaż strefy grzewcze są wyłączone.	■ Wyłączyć wentylację ręcznie. Szczegółowe informacje na temat tego ustawienia znajdują się w rozdziale .
Zasysanie powietrza jest zbyt słabe.	■ Upewnić się, że filtr przeciwtłuszczowy jest czysty. Sposób czyszczenia i wymiany filtra jest opisany w rozdziale . → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 26

21.2 Odgłosy

Pytanie	Odpowiedź
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.
Jakie dźwięki mogą się pojawiać i jakie jest ich znaczenie?	■ Głęboki szum, przypominający odgłos działającego transformatora: Powstaje podczas gotowania z ustawieniem wysokiego stopnia mocy grzania. Odgłos zanika lub wycisza się po zmniejszeniu stopnia mocy grzania. ■ Cichy gwizd: Rozlega się, gdy naczynie jest puste. Odgłos zanika po nalanu wody lub umieszczeniu w naczyniu produktów spożywczych. ■ Trzaski: Występują, gdy naczynia do gotowania są wykonane z różnych materiałów nakładających się na siebie lub gdy używane są naczynia o różnych rozmiarach i wykonane z różnych materiałów. Natężenie odgłosu może być zróżnicowane w zależności od ilości oraz sposobu przyrządzania potraw. ■ Głośne odgłosy gwizdania: Mogą pojawić się, gdy dwie strefy grzewcze są użytkowane jednocześnie z ustawieniem najwyższego stopnia mocy grzania. Odgłosy gwizdania zanikają lub są mniej intensywne pod zmniejszeniu stopnia mocy grzania. ■ Odgłosy pracy 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.

21.3 Naczynia

Pytanie	Odpowiedź
Które naczynie jest odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej?	■ Więcej informacji o naczyniach przystosowanych do gotowania indukcyjnego jest dostępnych pod . → "Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 8
Dlaczego strefa grzewcza nie nagrzewa się i miga stopień mocy grzania?	■ Strefa grzewcza, na której stoi naczynie, nie jest włączona. Upewnić się, że strefa grzewcza, na której stoi naczynie, jest włączona. ■ Naczynie jest za małe w stosunku do włączonej strefy grzewczej lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji. Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na strefie grzewczej, której wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Szczegółowe informacje są dostępne pod → "Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 8
Dlaczego proces nagrzewania naczynia trwa tak długo, względnie naczynie nie nagrzewa się w wystarczającym stopniu mimo ustawienia wysokiego stopnia mocy?	■ Naczynie jest za małe w stosunku do włączonej strefy grzewczej lub nie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji. Upewnić się, że naczynie nadaje się do gotowania za pomocą indukcji oraz że stoi na strefie grzewczej, której wielkość jest najbardziej zbliżona do średnicy naczynia. Szczegółowe informacje są dostępne pod → "Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 8 → "Naczynia", Strona 8
Wewnątrz naczyń do gotowania występuje nierównomierne tworzenie się pęcherzyków powietrza.	■ 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 jednak wpływu ani na temperaturę, ani na proces gotowania. Informacje o tym, które naczynia nadają się do gotowania za pomocą indukcji, znajdują się w rozdziale Odpowiednie naczynia do gotowania.

21.4 Czyszczenie

Pytanie	Odpowiedź
W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?	Optymalne rezultaty można osiągnąć przy użyciu specjalnych środków do czyszczenia ceramiki szklanej. Nie stosować środków czyszczących ani płynów lub koncentratów do zmywarek, jak również szorstkich ściereczek. Szczegółowe informacje są dostępne pod . → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 26
W szafce pod płytą grzewczą znajduje się woda.	Sprawdzić, czy pojemnik przelewowy jest pełny. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia i pielęgnacji płyty grzewczej znajdują się w rozdziale → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 26
W jakich odstępach czasowych należy czyścić pojemnik przelewowy?	Pojemnik przelewowy wymaga częstego czyszczenia. Więcej informacji na temat czyszczenia pojemnika przelewowego można znaleźć pod . → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 26
W jakich odstępach czasowych należy czyścić filtr przeciwtłuszczowy?	Regularnie czyścić filtr przeciwtłuszczowy. Sposób czyszczenia i wymiany filtra jest opisany w rozdziale . → "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 26

22 Usuwanie usterek

Mniejsze usterki urządzenia można usuwać samodzielnie. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy się zapoznać z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 35

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub przewodu przyłączeniowego tego urządzenia należy wymienić ten przewód na specjalny przewód zasilający lub specjalny przewód przyłączeniowy, który można nabyć od producenta lub w jego serwisie.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wykwalifikowanemu personelowi.

22.1 Ostrzeżenia

Uwagi

- Jeśli na wskaźnikach pojawi się E, przytrzymać wciśnięty przycisk odpowiedniej strefy grzewczej i odczytać kod usterki.
- Jeżeli dany kod usterki nie został wymieniony w tabeli, odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej, odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć płytę grzew-

czą. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem i podać dokładny kod usterki.

- W przypadku wystąpienia usterki, urządzenie nie przełącza się w tryb niskiego zużycia energii.
- W celu ochrony komponentów elektronicznych urządzenia przed przegrzaniem lub przepięciami płyta grzewcza może tymczasowo zmniejszyć stopień mocy grzania.

22.2 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
brak wskazania	Przerwa w zasilaniu. ▶ Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie. Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. ▶ Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Zakłócenia w układzie elektronicznym. ▶ Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, poinformować serwis.
Rozlega się sygnał.	Pulpit obsługi jest wilgotny lub leży na nim jakiś przedmiot. ▶ Wytrzeć do sucha pulpit obsługi lub zdjąć z niego przedmiot.
Urządzenie wyłączyło strefę grzewczą. Miga podświetlany pierścień na pokrętle obsługi.	Pokrętko obsługi nie było przez dłuższy czas obracane. Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. 1. Obrócić pokrętko obsługi na 0. 2. Ponownie włączyć strefę grzewczą. Urządzenie jest za gorące. ▶ Uwzględnić komunikat o błędzie na pulpicie obsługi.
Migają wskaźniki.	Urządzenie nie rozpoznaje naczynia do gotowania. 1. Upewnić się, że naczynie jest przystosowane do gotowania za pomocą indukcji. → <i>"Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 8</i> 2. Upewnić się, że średnica spodu naczynia odpowiada wielkości strefy grzewczej. 3. Obrócić pokrętko obsługi na 0. 4. Ponownie włączyć strefę grzewczą.
Miga wybrany stopień mocy grzania. Podświetlany pierścień na pokrętle obsługi świeci się na pomarańczowo. Po upływie ok. 9 minut urządzenie wyłącza strefę grzewczą. Miga podświetlany pierścień na pokrętle obsługi.	Urządzenie nie rozpoznaje naczynia do gotowania lub na strefie grzewczej nie stoi żadne naczynie. 1. Upewnić się, że naczynie jest przystosowane do gotowania za pomocą indukcji. → <i>"Gotowanie za pomocą indukcji", Strona 8</i> 2. Upewnić się, że na wybranej strefie grzewczej stoi naczynie do gotowania. 3. Obrócić pokrętko obsługi na 0. 4. Ponownie włączyć strefę grzewczą.
F2	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednia strefa grzewcza została wyłączona. 1. Zdjąć ze strefy grzewczej przybory kuchenne. ✓ Wskazanie błędu gaśnie, gdy strefa grzewcza ostygnie w wystarczającym stopniu. 2. Obrócić pokrętko obsługi na 0. 3. Ustawić stopień mocy grzania tak, jak zazwyczaj.
F4	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. 1. Zdjąć ze strefy grzewczej przybory kuchenne. ✓ Wskazanie błędu gaśnie, gdy strefa grzewcza ostygnie w wystarczającym stopniu. 2. Obrócić pokrętko obsługi na 0. 3. Ustawić stopień mocy grzania tak, jak zazwyczaj.
F5 + stopień mocy grzania i dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Istnieje ryzyko przegrzania układu elektronicznego. 1. Usunąć naczynie do gotowania. 2. Odczekać kilka sekund. ✓ Wskazanie błędu gaśnie. 3. Kontynuować gotowanie w zwykły sposób.
F5+ dźwięk sygnału	W obszarze pulpitu obsługi znajduje się gorące naczynie. Strefa grzewcza została wyłączona w celu zabezpieczenia układu elektronicznego przed przegrzaniem. 1. Usunąć naczynie do gotowania. 2. Odczekać kilka sekund. ✓ Wskazanie błędu gaśnie. 3. Kontynuować gotowanie w zwykły sposób.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
F1 / F6	Strefa grzewcza uległa przegrzaniu i została wyłączona w celu ochrony blatu roboczego. 1. Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. 2. Ponownie włączyć strefę grzewczą.
F8	Strefa grzewcza była użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas. Aktywowane jest automatyczne wyłączenie. ► Zwrócić uwagę na informacje dotyczące automatycznego wyłączania → Strona 21.
F9	Nie można aktywować strefy grzewczej FlexPlus. 1. Sprawdzić wskazanie błędu, naciskając dowolną powierzchnię obsługi. 2. Na pozostałych strefach grzewczych można gotować jak zwykle. 3. Skontaktować się z serwisem.
E9000 / E9010	Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy. ► Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej.
U400	Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona. 1. Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. 2. Upewnić się, że płyta grzewcza została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.
Kolor podświetlanego pierścienia nie odpowiada kolorowi podświetlanych pierścieni innych urządzeń.	Kolor podświetlanego pierścienia jest jaśniejszy lub ciemniejszy od koloru podświetlanych pierścieni innych urządzeń. ► Zmienić kolor podświetlanego pierścienia w Ustawieniach podstawowych → Strona 21.
Świeci się  . Urządzenie nie grzeje.	Aktywowany jest tryb demo. ► Dezaktywować tryb demo. → Strona 34
Pola dotykowe funkcji wentylacji nie świecą się.	Nie działa sterowanie silnikiem. ► Wezwać . → "Serwis", Strona 35
Wentylacja nie działa.	Nastąpiło uszkodzenie silnika lub sterowania. ► Wezwać . → "Serwis", Strona 35
Nie działa podświetlenie symbolu.	Uszkodzona jest jednostka sterująca. ► Wezwać . → "Serwis", Strona 35
Świeci się  .	Filtry zapachów są nasycone. ► Wymienić filtry zapachów. → Strona 27
Świeci się  .	Świeci się wskaźnik nasycenia pomimo wymiany filtra zapachów. ► Zresetować wskaźnik nasycenia. → Strona 28
F2/E8207/E7015	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednia strefa grzewcza została wyłączona. 1. Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. 2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego płyty grzewczej.
F4/E8208/E7015	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone. 1. Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. 2. Dotknąć dowolnego pola dotykowego płyty grzewczej.
Home ConnectFunkcja nie działa prawidłowo.	Możliwe są różne przyczyny. ► Zresetować zapisane połączenia z siecią domową i z Home Connect. ► Wejść na www.home-connect.com .
E7010	Płyta grzewcza nie może nawiązać połączenia z siecią domową. 1. Nacisnąć dowolne pole dotykowe, aby potwierdzić wskazanie błędu. 2. Kontynuuj gotowanie jak zwykle bez połączenia z siecią domową.

22.3 Dezaktywacja trybu demo

W trybie demo urządzenie nie grzeje. Jeśli świeci się , tryb demo jest aktywowany.

1. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
2. Odczekać 30 sekund.

3. Ponownie podłączyć urządzenie.
► W ciągu następnych 3 minut dezaktywować tryb demo.
4. Obrócić pokrętko obsługi w lewo na pozycję ».
5. Obrócić to samo pokrętko obsługi w prawo na pozycję 1.

6. Obrócić to samo pokrętło obsługi w lewo na pozycję 0.
 - ✓ Podświetlany pierścień na pokrętle obsługi świeci się na żółto.
7. Obrócić to samo pokrętło obsługi w prawo na pozycję 1.
 - ✓ Świeci się 0 7.
 - ✓ Podświetlany pierścień na pokrętle obsługi świeci na zielono.

8. Odczekać ok. 5 sekund.

- ✓ Świeci się 0 FF.
- ✓ Podświetlany pierścień na pokrętle obsługi świeci się na żółto.
- ✓ Tryb demo został dezaktywowany.

22.4 Normalne odgłosy urządzenia

Czasami urządzenie indukcyjne może wydawać dźwięki lub wibracje jak szumy, syczenie, szelest, odgłosy wentylatora lub rytmiczne dźwięki.

23 Serwis

Istotne z punktu widzenia funkcjonalności oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim zarządzeniem w sprawie ekoprojektu dostępne są w naszym serwisie przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Uwaga: W ramach warunków gwarancji producenckiej usługi serwisu są nieodpłatne.

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub na naszej stronie internetowej.

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 i (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem www.gaggenau.com na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

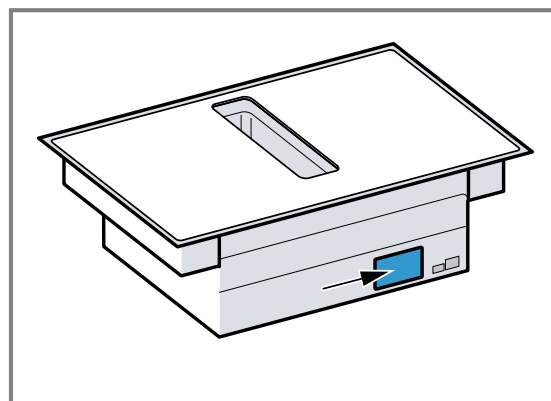
23.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie urządzenia.

Tabliczkę znamionową można znaleźć:

- na paszporcie urządzenia.
- z przodu na spodzie płyty grzewczej.

Numer produktu (E-Nr.) można odczytać również na ceramice szklanej. Indeks obsługi klienta (KI) i numer seryjny (FD) można także wyświetlić w Ustawieniach podstawowych → *Strona 21*.



Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

24 Deklaracja zgodności

BSH Hausgeräte GmbH, oświadcza niniejszym, że urządzenie wyposażone w funkcję Home Connect spełnia istotne wymagania oraz pozostałe właściwe postanowienia dyrektywy 2014/53/EU.

Pełny tekst deklaracji zgodności RED jest dostępny w Internecie pod adresem www.gaggenau.com na stronie poświęconej urządzeniu w zakładce zawierającej dokumenty dodatkowe.



2,4-GHz-pasmo (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

Pasmo 5 GHz (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 50 mW



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	Is	ES
FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI

SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)		
Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.							
AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
Sieć bezprzewodowa 5 GHz (Wi-Fi): Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.							



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

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



9001611566 (050423) REG25
pl