

Gaggenau

Правила пользования

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Kullanma kılavuzu

VI 232 12.

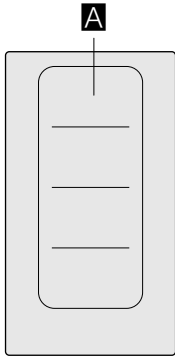
VI 242 12.



Варочная панель

Varná deska

Płyta grzejna

Pişirme bölümü



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Оглавление

Использование по назначению	4
Важные указания по технике безопасности	5
Причины повреждений	7
Обзор	7
Защита окружающей среды	8
Советы по экономии электроэнергии	8
Правильная утилизация упаковки	8
Приготовление с помощью индукционного нагрева	8
Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева	8
Посуда	8
Знакомство с прибором	10
Панель управления	10
Регулятор	10
Конфорки	10
Индикатор остаточного тепла	10
Управление прибором	11
Регулировка зоны нагрева	11
Рекомендации по приготовлению	11
Свободная зона нагрева	13
Рекомендации по использованию посуды	13
Использование двух независимых друг от друга конфорок	13
Использование одной конфорки	13
Функция «Powerboost»	14
Активация	14
Деактивация	14
Сенсор жарения	14
Преимущества при жарении	14
Сковороды для приготовления с сенсором жарения	14
Температурный режим	15
Таблица	15
Установка	17
Автоматическое аварийное отключение	17
Очистка	18
Варочная панель	18
Рама варочной панели	18
Регулятор	18
Чистка панели управления	18
FAQ	19
Что делать при неисправности?	20
Демонстрационный режим	20

Сервисная служба	21
Номер E и номер FD	21

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.gaggenau.com и на сайте интернет-магазина www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Использование по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу, а также паспорт прибора для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Проверьте состояние электроприбора после снятия с него упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения, не подключайте прибор, а свяжитесь с сервисным центром и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. В противном случае, вы утратите право на получение компенсации.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Установка данного прибора должна производиться в соответствии с прилагаемой инструкцией по монтажу.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Необходимо наблюдать за процессом варки. Необходимо непрерывно наблюдать за кратковременным процессом варки. Используйте прибор только в закрытых помещениях.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не закрывайте крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

Используйте только разрешенные нами защитные решетки или детские решетки безопасности. Неподходящие защитные решетки или детские решетки безопасности могут стать причиной несчастных случаев.

Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером или пультом управления.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Если вы используете включённый имплантированный медицинский прибор (например, кардиостимулятор или дефибриллятор), узнайте у вашего врача, соответствует ли он требованиям директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 июня 1990 г., а также DIN EN 45502-2-1 и DIN EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10. Если данные условия выполнены и, кроме того, используются неметаллические кухонные принадлежности и посуда с неметаллическими ручками, то применение данной индукционной варочной панели не представляет опасности при использовании по назначению.

⚠ Важные указания по технике безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Горячее растительное масло или жир легко воспламеняются. Не оставляйте без присмотра горячее масло или жир. Никогда не тушите огонь водой. Выключите конфорку. Пламя можно осторожно погасить крышкой, пламягасящим покрывалом или подобными предметами.
- Конфорки очень сильно нагреваются. Никогда не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель. Не складывайте предметы на варочную панель.
- Прибор нагревается. Не храните легковоспламеняющиеся предметы или аэрозольные балончики в ящиках под варочной панелью.
- Варочная панель самопроизвольно отключается и перестаёт реагировать на сигналы управления. В дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Запрещается закрывать крышку варочной панели. Это может привести к несчастным случаям, например, к перегреву прибора, возгоранию или к растрескиванию материала.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Конфорки и соседние части варочной панели (в особенности рамка) сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным поверхностям. Не подпускайте детей близко.
- Конфорка нагревается, однако индикатор не работает. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Металлические предметы очень быстро нагреваются на варочной панели. Никогда не кладите металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки или крышки, на варочную панель.
- Каждый раз после использования конфорок необходимо отключить их с помощью ручек управления. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорках.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Трещины или сколы на стеклокерамике могут привести к удару электрическим током. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение – Опасность возникновения повреждений!

С нижней стороны данной варочной панели установлен вентилятор. Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, то в нём нельзя хранить небольшие или острые предметы, бумагу или кухонные полотенца. В противном случае возможно их всасывание, что может стать причиной снижения эффективности охлаждения варочной панели или повреждения вентилятора.

Расстояние между содержимым выдвижного ящика и входным отверстием вентилятора должно составлять не менее 2 см.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

- При приготовлении блюд на водяной бане варочная панель и посуда могут треснуть в результате перегрева. Посуда при приготовлении на водяной бане не должна касаться дна наполненной водой кастрюли. Используйте только термостойкую посуду.
- Из-за жидкости между дном кастрюли и конфоркой кастрюля может неожиданно подпрыгнуть вверх. Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Причины повреждений

Внимание!: –Шероховатое дно посуды может поцарапать варочную панель.

- Никогда не ставьте на конфорки пустую посуду. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, индикационное поле и раму варочной панели. Это может привести к повреждению варочной панели.
- Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
- Фольга и пластмассовая посуда плавятся при контакте с горячими конфорками. Не рекомендуется использование вспомогательных покрытий для защиты варочной панели от загрязнения.

Обзор

В следующей таблице представлены самые частые причины повреждений:

Повреждения	Причина	Способ устранения
Пятна	Остатки пищи	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
Царапины	Соль, сахар и песок	Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.
	Шероховатое дно кастрюль и сковород оставляет царапины на варочной панели.	Проверьте кухонную посуду.
Изменение цвета	Неподходящие чистящие средства	Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа.
	Износ из-за воздействия кухонной посуды.	Передвигайте кастрюли и сковородки, приподнимая их над стекло-керамической поверхностью.
Неровности	Сахар и продукты с высоким содержанием сахара	Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Защита окружающей среды

Эта глава содержит информацию об экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Советы по экономии электроэнергии

- Используйте для каждого предмета посуды подходящую крышку. При приготовлении пищи без крышки расходуется гораздо больше энергии. Используйте стеклянную крышку, чтобы контролировать приготовление пищи, не поднимая ее.
- Используйте посуду с ровным дном. При нагревании посуды с неровным дном возрастает расход энергии.
- Диаметр дна посуды должен совпадать с размером конфорки. Внимание! Обычно производители указывают диаметр верхнего края посуды, который чаще всего превышает диаметр дна.
- Для приготовления небольшого количества пищи используйте посуду малого размера. Для нагревания большой, но полупустой кастрюли требуется много энергии.
- Готовьте продукты в небольшом количестве воды. Таким образом экономится энергия и сохраняются витамины и минералы в овощах.
- Готовьте на самом низком возможном уровне мощности. При использовании слишком высокого уровня мощности энергия тратится впустую.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Приготовление с помощью индукционного нагрева

Преимущества приготовления с помощью индукционного нагрева

Приготовление с помощью индукционного нагрева существенно отличается от стандартного приготовления, поскольку в этом случае тепло образуется непосредственно в посуде. Это обеспечивает целый ряд преимуществ:

- Экономия времени при варке и жарении.
- Экономия электроэнергии.
- Лёгкий уход и очистка. Убежавшие жидкости не будут быстро пригорать.
- Контроль подачи тепла и безопасность: конфорка уменьшает или увеличивает подачу тепла сразу по мере необходимости. Конфорка с индукционным нагревом обеспечивает прерывание подачи тепла сразу после того, как вы убираете посуду с конфорки, даже если конфорка предварительно не выключена.

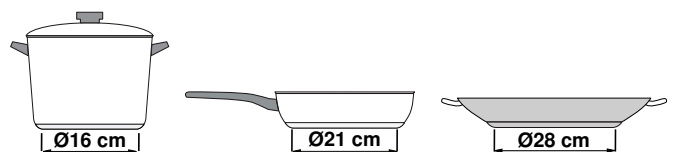
Посуда

Используйте для приготовления только посуду, изготовленную из ферромагнитного материала, подходящую для индукционного нагрева, например,

- посуда из эмалированной стали;
- посуда из чугуна;
- специальная посуда для индукционного нагрева из высококачественной стали.

Чтобы определить, подходит ли посуда для индукционной варочной панели, проверьте, притягивается ли дно посуды магнитом, или уточните в инструкциях изготовителя.

Для достижения хорошего результата при приготовлении пищи участок дна кастрюли, изготовленный из ферромагнитного материала, должен соответствовать размеру варочной панели. Если установленная на варочную панель посуда не распознаётся, используйте конфорку с меньшим диаметром.

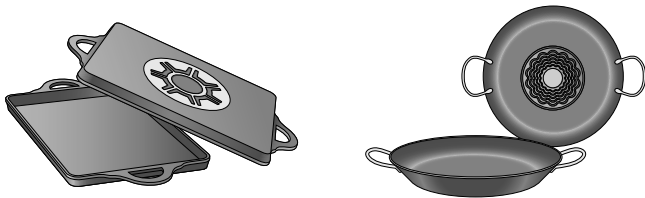


Если свободная зона нагрева используется в качестве единственной конфорки, можно использовать посуду больших размеров, подходящую для данной зоны нагрева. Дополнительную информацию об установке кухонной посуды можно найти в главе → "Свободная зона нагрева".

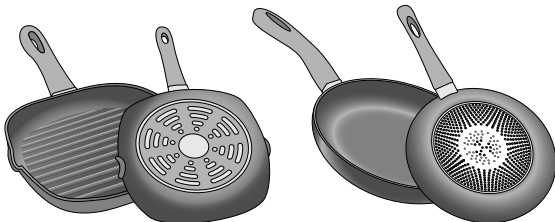


Также можно использовать посуду для индукционного нагрева, дно которой изготовлено не полностью из ферромагнитного материала:

- если дно посуды изготовлено из ферромагнитного материала лишь частично, то нагревается только данный участок, что может обусловить неравномерное распределение тепла. Участок, изготовленный не из ферромагнитного материала, может иметь температуру, слишком низкую для процесса приготовления.



- Если материал, из которого изготовлено дно посуды, содержит частицы алюминия, посуда может недостаточно нагреваться или не будет распознана.



Неподходящая посуда

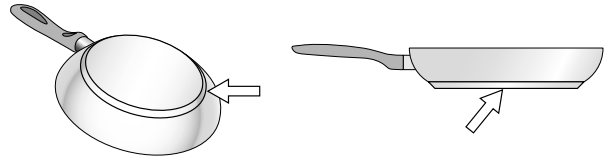
Ни в коем случае не используйте рассекатели или посуду из следующих материалов:

- обычная тонкая сталь,
- стекло,
- керамика,
- медь,
- алюминий

Свойства дна посуды

Состояние дна посуды может влиять на результат приготовления. Используйте кастрюли и сковороды из материалов, обеспечивающих равномерное распределение тепла в посуде, например, кастрюли с многослойным дном из высококачественной стали. Так вы сэкономите время и электроэнергию.

Используйте посуду с плоским дном, неровное дно обуславливает неравномерную подачу тепла.



Отсутствие или неподходящие размеры кухонной посуды

Если кухонная посуда не установлена на зону нагрева, выполнена из неподходящего материала или имеет неподходящие размеры, световое кольцо регулятора горит белым светом. Поместите подходящую посуду в зону нагрева, чтобы индикатор прекратил мигать. Если это продолжается больше 9 минут, зона нагрева автоматически выключается.

Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная панель оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. В этом случае дно посуды может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте кастрюлю. Если после остывания варочная панель не работает, обратитесь в сервисный центр.

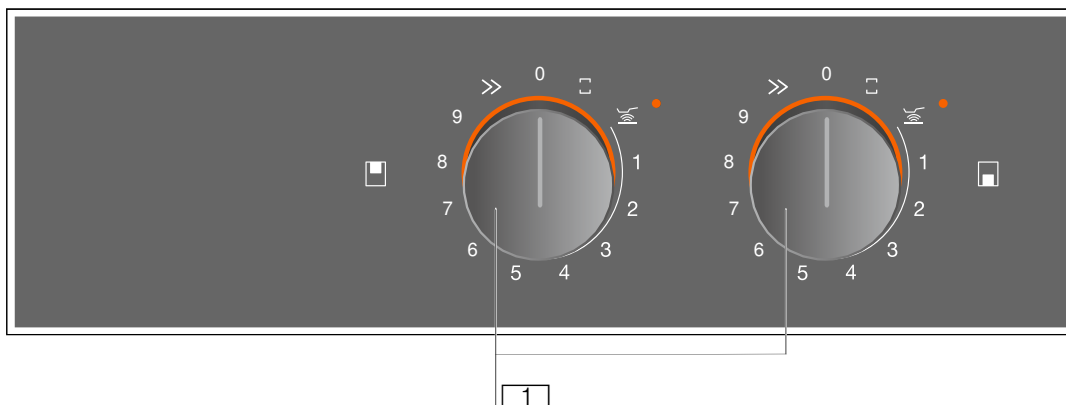
Автоматическое распознавание наличия посуды на конфорке

У каждой конфорки есть граница для автоматического распознавания наличия посуды, зависящая от диаметра участка, изготовленного из ферромагнитного материала, а также от материала, из которого выполнено дно посуды. Поэтому следует всегда использовать ту конфорку, диаметр которой соответствует дну посуды.

Знакомство с прибором

Вы найдёте информацию о размерах и мощности конфорок в → *Страница 2*

Панель управления



Регулятор

1 Регуляторы

С помощью регуляторов можно установить уровни мощности и другие функции. Регуляторы можно поворачивать из нулевого положения как влево, так и вправо.

Положения регулятора	
0	Зона нагрева выключена
□	Свободная зона нагрева
🔥	Сенсор жарения
●	Индикация сенсора жарения
1-9	Уровни мощности
1-5	Температурные режимы
>>	Функция «Powerboost»

Индикация

- Индикация сенсора жарения

Регуляторы оснащены световым кольцом с различными вариантами оптической индикации для каждой функции. При активации определённой функции или процесса световое кольцо изменяет свой цвет.

Конфорки

Конфорка

☐	Одноконтурная конфорка	Используйте кухонную посуду подходящего размера.
☐	Свободная зона нагрева	См. главу → <i>"Свободная зона нагрева"</i>

Используйте только кухонную посуду, подходящую для индукционной варочной панели, см. главу → *"Приготовление с помощью индукционного нагрева"*

Индикатор остаточного тепла

Варочная панель оснащена функцией индикации остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Световое кольцо регулятора мигает оранжевым светом до тех пор, пока зона нагрева не остынет. Не прикасайтесь к зоне нагрева, если индикатор остаточного тепла ещё горит или недавно погас.



Если вы уберёте посуду из зоны нагрева во время процесса приготовления, регулятор начнёт мигать оранжевым светом. Поверните регулятор в положение 0.

При выключении зоны нагрева световое кольцо регулятора начинает мигать оранжевым светом. Световое кольцо мигает до тех пор, пока зона нагрева не остынет, даже если варочная панель уже выключена.

Управление прибором

В данной главе содержится информация о регулировке конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Регулировка зоны нагрева

Установите требуемый уровень мощности с помощью регулятора.

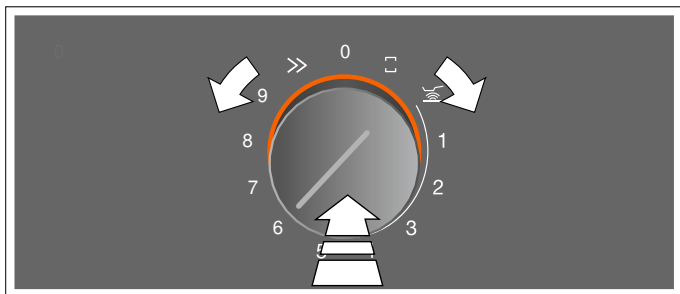
0	Зона нагрева выключена.
Уровень мощности 1	минимальный уровень нагрева
Уровень мощности 9	максимальный уровень нагрева

Указания

- Для защиты чувствительных деталей прибора от перегрева или перепадов напряжения варочная панель может на некоторое время уменьшить уровень мощности.
- Для предотвращения возникновения шума варочная панель может на некоторое время уменьшить уровень мощности.

Выбор ступени нагрева конфорки

Нажмите на регулятор и поверните на требуемую ступень нагрева конфорки.



Световое кольцо регулятора загорается оранжевым светом. Уровень мощности установлен.

Выключение зоны нагрева

Поверните регулятор в положение 0. Зона нагрева выключается, и световое кольцо регулятора мигает оранжевым светом до тех пор, пока зона нагрева достаточно остынет.

Указания

- Если посуда отсутствует на конфорке или не распознаётся, световое кольцо регулятора горит белым светом. Прим. через 9 минут зона нагрева выключается. В этом случае световое кольцо регулятора начинает мигать оранжевым и белым светом. Снова поверните регулятор в положение 0, световое кольцо перестает мигать.
- По окончании приготовления снимите с варочной панели посуду, крышки или другие металлические предметы. Если при очистке столешницы, при прикосновении к регулятору или по другой причине зона нагрева нечаянно включается, такие предметы очень быстро нагреваются.

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации

- При разогреве пюре, кремowych супов и густых соусов время от времени перемешивайте блюдо.
- Для предварительного разогрева установите уровень мощности 8–9.
- При приготовлении блюд под крышкой уменьшите уровень мощности, как только из-под крышки начнёт выходить пар. Выход пара не влияет на процесс приготовления.
- По окончании приготовления оставьте блюдо под крышкой до подачи на стол.
- При приготовлении в скороварке соблюдайте рекомендации изготовителя.
- Для сохранения питательной ценности не держите блюда на горячей конфорке слишком долго. С помощью бытового таймера вы можете установить оптимальное время приготовления.
- Для сохранения полезных свойств блюда следите за тем, чтобы масло не дымилось.
- Для получения румяной корочки жарьте блюдо небольшими порциями.
- В процессе приготовления посуда может сильно нагреваться. Лучше всего используйте прихватки.
- Рекомендации по энергоэффективному приготовлению см. в главе → "Защита окружающей среды".

Таблица рецептов

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно ступени нагрева подходят для соответствующих блюд. Время приготовления может меняться в зависимости от вида, веса, толщины и качества продуктов.

Уровень мощности	Способы приготовления	Примеры
8 - 9	Предварительный разогрев Обжаривание Разогревание Быстрое кипячение Бланширование	Вода Мясо Жир/растительное масло, жидкости Супы, соусы Овощи
6 - 8	Жарение	Мясо, картофель
5 - 7	Жарение	Рыба
6 - 7	Жарение Приготовление без крышки	Мучные и/или яичные блюда, например, блины Макароны, жидкости
5 - 6	Обжаривание Обжаривание Жарение Уваривание	Мука, лук Миндаль, панировочные сухари Шпиг/сало с окорока Мясной бульон, соусы
4 - 5	Приготовление на медленном огне без крышки	Картофельные клёчки, овощные супы, густые супы, варёные яйца
3 - 4	Приготовление на медленном огне без крышки	Варёные сосиски
4 - 5	Приготовление на пару Тушение Тушение	Овощи, картофель, рыба Овощи, фрукты, рыба Рулеты, мясной рулет, овощи
2 - 4	Тушение	Гуляш
2 - 4	Приготовление под крышкой	Супы, соусы
2 - 3	Размораживание Приготовление под крышкой Уваривание	Продукты глубокой заморозки Рис, бобовые, овощи Яичные блюда, например, омлет
1 - 2	Разогревание/поддержание в горячем состоянии	Супы, овощи в соусе
1	Разогревание/поддержание в горячем состоянии Растапливание	Густой суп, например, чечевичная похлёбка Сливочное масло, шоколад

Свободная зона нагрева

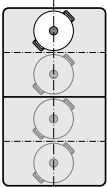
При необходимости, её можно использовать в качестве единственной конфорки или как две независимые друг от друга конфорки.

В данном случае предусмотрены четыре индуктора, работающих независимо друг от друга. При эксплуатации свободной зоны нагрева активируется только тот участок, на котором установлена посуда.

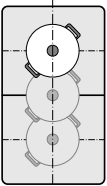
Рекомендации по использованию посуды

Для обеспечения качественного распознавания посуды и распределения тепла рекомендуется располагать посуду в соответствии со следующими рекомендациями:

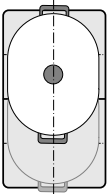
Использование одной конфорки



Диаметр равен 13 см или меньше
Установите посуду в одно из четырёх положений, которые можно увидеть на рисунке.

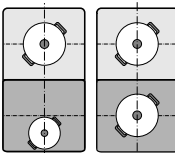


Диаметр более 13 см
Установите посуду в одно из трёх положений, которые можно увидеть на рисунке.



Если для размещения посуды требуется более чем одна конфорка, устанавливайте её, начиная с верхнего или нижнего края свободной зоны нагрева.

Использование двух независимых друг от друга конфорок



Передние и задние конфорки (в каждом случае с двумя индукторами) могут использоваться независимо друг от друга. Установите требуемую степень нагрева для каждой конфорки по отдельности. Для каждой конфорки используйте только одну кастрюлю/сковороду.

Использование двух независимых друг от друга конфорок

Свободная зона нагрева используется как две независимые друг от друга конфорки.


Активация

См. главу → "Управление прибором"

Использование одной конфорки

Использование всей зоны нагрева путём объединения обеих конфорок.

Объединение зон нагрева


- 1 Установите посуду. Поверните один из регуляторов в положение .
- 2 Выберите уровень мощности с помощью другого регулятора.

Световое кольцо обоих регуляторов горит оранжевым светом. Свободная зона нагрева активирована.

Изменение ступени нагрева конфорки

Измените степень нагрева конфорки с помощью регулятора, который перед этим использовался для выбора ступени нагрева.

Добавление новой кухонной посуды

Установите новую кухонную посуду на плиту. Поверните регулятор, с помощью которого была выбрана свободная зона нагрева, в положение 0, а затем снова в положение .

Кухонная посуда распознаётся, и выбранная перед этим степень нагрева конфорки сохраняется.

Указание: При перемещении посуды в пределах используемой конфорки или при снятии посуды варочная панель включает автоматический поиск, а выбранная перед этим степень нагрева сохраняется.

Разделение зон нагрева

Поверните регулятор, с помощью которого была выбрана свободная зона нагрева, в положение 0.

Свободная зона нагрева деактивирована. Одна из зон нагрева продолжает работать как независимая зона нагрева.

Функция «Powerboost»

Функция «Powerboost» позволяет разогреть большое количество воды намного быстрее, чем при использовании уровня мощности 9.

Данная функция реализуется в отношении одной зоны нагрева в том случае, если другая зона нагрева не используется. В противном случае световое кольцо мигает три раза и трижды раздаётся звуковой сигнал; после этого автоматически устанавливается уровень мощности 9 без активации функции. Поверните регулятор в положение 0.

Указание: На участке свободной зоны нагрева функцию «Powerboost» можно активизировать только в том случае, если зона нагрева используется в качестве единственной конфорки.

Активация

Нажмите на регулятор и поверните в положение >>. Раздаётся звуковой сигнал, световое кольцо регулятора гаснет и затем загорается оранжевым светом.



Функция активирована.

Деактивация

Поверните регулятор на нужный уровень мощности. Раздаётся звуковой сигнал, световое кольцо регулятора гаснет и затем загорается оранжевым светом.

Функция деактивирована.

Указание: При определённых обстоятельствах возможно автоматическое отключение функции «Powerboost» для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.

В этом случае автоматически устанавливается уровень мощности 9, световое кольцо мигает три раза и трижды раздаётся звуковой сигнал.

Поверните регулятор в положение 0 или поверните его на нужный уровень мощности.

Сенсор жарения

Данная функция обеспечивает возможность жарения при поддержании подходящей температуры сковороды.

Преимущества при жарении

- Конфорка нагревается только в том случае, если это необходимо для сохранения температуры. Это позволяет экономить электроэнергию, а масло или жир не перегреваются.
- Функция жарения указывает на то, что пустая сковорода достигла оптимальной температуры для добавления масла, а затем и продукта.

Указания

- Не закрывайте сковороду крышкой, иначе функция не активизируется надлежащим образом. Для того, чтобы избежать разбрызгивания при жарении, можно использовать защиту от брызг.
- Используйте подходящие для жарения растительное масло или жир. При использовании сливочного масла, маргарина, натурального оливкового масла экстракласса или топлёного свиного сала установите температурный режим 1 или 2.
- Никогда не оставляйте разогреваемую сковороду без присмотра, независимо от того, находятся в ней продукты или нет.
- Если температура конфорки выше, чем температура посуды, или наоборот, сенсор жарения не будет активирован надлежащим образом.

Сковороды для приготовления с сенсором жарения

Для приготовления с сенсором жарения предлагаются специальные сковороды. Данные принадлежности можно дополнительно приобрести в специализированном магазине или в нашей сервисной службе. Всегда указывайте соответствующий идентификационный номер.

- GP900001 Сковорода с диаметром 15 см.
- GP900002 Сковорода с диаметром 19 см.
- GP900003 Сковорода с диаметром 21 см.

Сковороды имеют антипригарное покрытие, поэтому для жарения почти не требуется растительное масло.

Указания

- Сенсор жарения был специально адаптирован к данному виду сковород.
- Убедитесь в том, что диаметр дна сковороды соответствует размеру конфорки. Ставьте сковороду на середину конфорки.

- При приготовлении пищи на свободной зоне нагрева и использовании сковороды неподходящего размера или неправильной установке сковороды сенсор жарения может не активироваться. См. главу → "Свободная зона нагрева"
- Другие сковороды могут перегреваться. В этом случае возможна установка температуры выше или ниже выбранного значения. Сначала выберите самую низкую температуру, а затем увеличьте её при необходимости.

Температурный режим

Температурный режим	Подходит для
1 очень низкая	Приготовление и уваривание соусов, тушение овощей и жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина.
2 низкая	Жарение блюд с использованием натурального оливкового масла экстракласса, сливочного масла или маргарина, например, приготовление омлета.
3 низкая – средняя	Жарение рыбы и толстых кусков, таких как рубленые котлеты и колбаски.
4 средняя – высокая	Жарение стейков (среднепрожаренных или хорошо прожаренных), продуктов глубокой заморозки в панировке, тонких кусков, таких как шницель, бефстроганов и овощи.
5 высокая	Жарение при высокой температуре, например, стейков с кровью, картофельных оладий и картофеля.

Таблица

В таблице предоставлены сведения о том, какие именно температурные режимы подходят для соответствующих блюд. Время жарения может меняться в зависимости от вида, веса, размера и качества продуктов.

Устанавливаемый температурный режим меняется в зависимости от используемой сковороды.

Предварительно нагрейте пустую сковороду, добавьте масло и положите продукт после звукового сигнала.

	Температурный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Мясо		
Шницель в панировке или без	4	6 - 10
Филе	4	6 - 10
Котлеты*	3	10 - 15
Кордон блю, венский шницель*	4	10 - 15
Стейк, с кровью (3 см толщиной)	5	6 - 8
Стейк, средне- или хорошо прожаренный (3 см толщиной)	4	8 - 12
Грудка птицы (2 см толщиной)*	3	10 - 20
Колбаски, вареные или сырые*	3	8 - 20
Шницели по-гамбургски, мясные тефтели, фрикадельки с начинкой*	3	6 - 30
Рагу, гирос	4	7 - 12
Мясной фарш	4	6 - 10
Шпиг	2	5 - 8
Рыба		
Рыба, жареная, целиком, например, форель	3	10 - 20
Рыбное филе, в панировке или без	3 - 4	10 - 20
Креветки, крабы	4	4 - 8

* Несколько раз перевернуть

** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.



	Температур- ный режим	Общее время приготовления после звукового сигнала (мин)
Блюда из яиц		
Блины**	5	1,5 - 2,5
Омлет**	2	3 - 6
Яичница-глазунья	2 - 4	2 - 6
Яичница-болтуня	2	4 - 9
Шмаррен по-королевски	3	10 - 15
французские тосты**	3	4 - 8
Картофель		
Жареный картофель (из картофеля в мундире)	5	6 - 12
Картофель фри (из сырого картофеля)	4	15 - 25
Картофельные оладьи**	5	2,5 - 3,5
Жареный картофель по-швейцарски	2	50 - 55
Глазированный картофель	3	15 - 20
Овощи		
Чеснок, репчатый лук	1 - 2	2 - 10
Кабачки цуккини, баклажаны	3	4 - 12
Сладкий перец, зелёная спаржа	3	4 - 15
Тушёные в масле овощи, например, кабачки цуккини, зелёный сладкий перец	1	10 - 20
Грибы	4	10 - 15
Глазированные овощи	3	6 - 10
Лук, жаренный во фритюре	3	5 - 10
Продукты глубокой заморозки		
Шницель	4	15 - 20
Кордон блю*	4	10 - 30
Грудка птицы*	4	10 - 30
Куриные нагеты	4	10 - 15
Гирос, кебаб	4	10 - 15
Рыбное филе, в панировке или без	3	10 - 20
Рыбные палочки	4	8 - 12
Картофель фри	5	4 - 6
Блюда для жарения, например, обжаренные на сковороде овощи с курицей	3	6 - 10
Весенние рулеты	4	10 - 30
Камамбер/сыр	3	10 - 15
Соусы		
Томатный соус с овощами	1	25 - 35
Соус «Бешамель»	1	10 - 20
Сырный соус, например, соус «Горгонзола»	1	10 - 20
Консервированные соусы, например, томатный соус, соус «Болоньезе»	1	25 - 35
Сладкие соусы, например, апельсиновый соус	1	15 - 25
Прочее		
Камамбер/сыр	3	7 - 10
Готовые сухие продукты, с добавлением воды, например, Макароны	1	5 - 10
Крутоны	3	6 - 10
миндаль/грецкие орехи/кедровые орехи	4	3 - 15

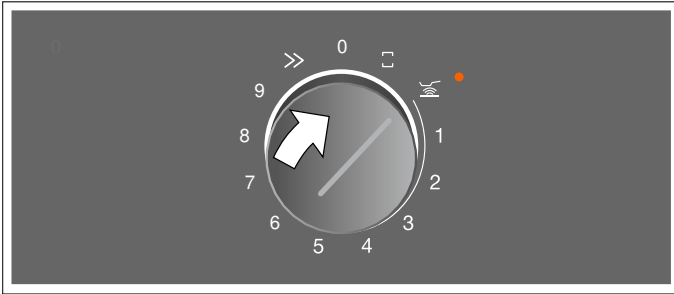
* Несколько раз перевернуть

** Общее время приготовления каждой порции Жарить одну порцию за другой.

Установка

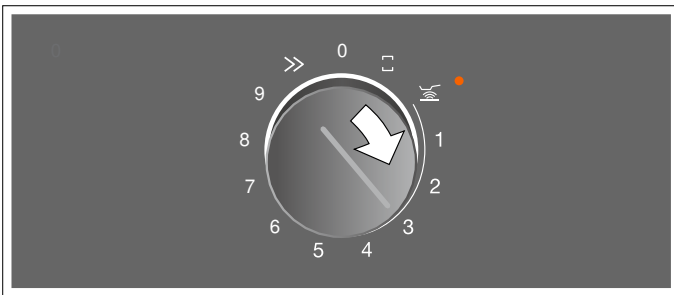
Выберите в таблице температурный режим, подходящий для приготовления вашего блюда. Поставьте пустую посуду на зону нагрева.

- 1 Нажмите на регулятор и поверните в положение . Световое кольцо регулятора загорается белым светом. Через 3 секунды раздаётся сигнал, загорается индикатор рядом с символом .



- 2 Выберите требуемую температуру с помощью регулятора.

Указание: Для данной функции доступны температурные режимы 1–5, см. таблицу температурных режимов.



Функция активирована.

Во время нагревания прибора световое кольцо меняет цвет с белого на оранжевый. При достижении установленной температуры раздаётся звуковой сигнал.

- 3 После достижения заданной температуры жарения налейте в сковороду сначала растительное масло, а затем положите продукты.

Указания

- При выборе температурного режима выше 5 световое кольцо начинает мигать оранжевым и белым светом без активации функции. Выбирайте подходящий температурный режим.
- Переворачивайте продукты, чтобы они не пригорели.

Отключение сенсора жарения

Поверните регулятор в положение 0. Конфорка выключается и активируется индикатор остаточного тепла.

Автоматическое аварийное отключение

Для обеспечения вашей безопасности прибор оснащён функцией защитного отключения. В зависимости от выбранного уровня мощности процесс нагрева зоны нагрева отключается, если в течение определённого времени не совершаются никакие действия.

Уровень мощности	Деактивация через
1	10 часов
от 2 до 3	5 часов
от 4 до 5	4 часа
от 6 до 7	3 часа
от 8 до 9	1 час

Температурный режим с сенсором жарения	Деактивация через
от 1 до 5	3 часа

Звуковой сигнал показывает, что время истекло. Световое кольцо активного регулятора начинает мигать белым и оранжевым светом.

Поверните регулятор в положение 0. Снова установите зону нагрева.

Очистка

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы можете приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Варочная панель

Очистка

По окончании приготовления всегда очищайте варочную панель, это поможет избежать пригорания приставших кусочков пищи. Очищайте варочную панель только после того, как погаснет индикатор остаточного тепла.

Варочную панель следует очищать с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть насухо, чтобы избежать образования известкового налёта.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для варочных панелей подобного типа. Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке изделия.

Никогда не используйте:

- неразбавленные средства для мытья посуды;
- чистящие средства для посудомоечных машин;
- абразивные средства;
- агрессивные чистящие средства, такие как спреи для очистки духовых шкафов или пятновыводители;
- металлические губки;
- очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью скребка для стеклянных поверхностей. Соблюдайте указания производителя.

Подходящий скребок для стеклянных поверхностей можно приобрести через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

С помощью специальных губок для стеклокерамических поверхностей варочных панелей результат очистки будет лучше.

Пятна

Остатки воды и известкового налёта	Очистите варочную панель после её охлаждения. Возможно использование подходящего чистящего средства для стеклокерамических поверхностей варочных панелей.*
------------------------------------	--

Сахар, рисовый крахмал или пластик	Немедленно очистите поверхность. Воспользуйтесь скребком для стеклянных поверхностей. Осторожно! Опасность ожога!*
------------------------------------	--

* Очистить с помощью влажной тряпочки, а затем вытереть досуха.

Указание: Если варочная панель ещё не остыла, не используйте чистящее средство, поскольку это может привести к появлению пятен. Убедитесь в том, что удалены все остатки использованного чистящего средства.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только тёплый мыльный раствор.
- Новые салфетки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
- Не используйте агрессивные или абразивные средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или острые предметы.

Регулятор

Используйте только тёплый мыльный раствор. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства. Не используйте скребки для стеклянных поверхностей, так как они могут повредить регулятор.

Лимонный сок и уксус также не подходят для очистки регулятора. Они могут вызвать потускнение глянцевых поверхностей.

Чистка панели управления

Используйте только горячую воду с небольшим количеством обычного моющего средства. Не используйте абразивные или коррозионные чистящие средства. Не используйте скребки для стекла. Они могут повредить панель управления.

Лимон и уксус не подходят для чистки панели управления. Могут появляться матовые пятна.

FAQ

Шумы

Почему во время приготовления пищи слышны шумы?

В зависимости от состояния дна посуды при эксплуатации варочной панели могут возникать шумы. Данные шумы характерны для индукционной технологии и не указывают на наличие неисправности.

Возможные шумы:

Низкий гул, похожий на звук трансформатора:

Возникает во время приготовления с использованием высокой степени нагрева. Шум исчезает или становится тише при уменьшении степени нагрева.

Низкий свист:

Возникает, если посуда пуста. Шум исчезает, если налить в посуду воду или положить продукты.

Треск:

Возникает при использовании кухонной посуды, изготовленной из многослойных материалов или при одновременном использовании посуды разного размера из различных материалов. Громкость шумов может меняться в зависимости от количества блюд и способа их приготовления.

Высокие свистящие звуки:

Могут возникнуть при одновременном использовании двух конфорок на максимальной степени нагрева. Свистящие звуки исчезают или становятся тише при уменьшении степени нагрева.

Шум вентилятора:

Варочная панель оснащена вентилятором, который включается при высокой температуре. Вентилятор может продолжать работать также после выключения варочной панели, если распознаваемая температура всё ещё слишком высока.

Посуда

Какая посуда подходит для индукционной варочной панели?

Информацию о посуде, предназначенной для приготовления пищи с помощью индукционного нагрева, см. в главе → *"Приготовление с помощью индукционного нагрева"*

Почему зона нагрева не нагревается?

Зона нагрева, в которой размещена посуда, не включена.

Убедитесь, что зона нагрева, в которой размещена посуда, включена.

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой зоны нагрева, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева, и в том, что она находится в зоне нагрева соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → *"Приготовление с помощью индукционного нагрева"* и → *"Свободная зона нагрева"*.

Почему посуда нагревается слишком медленно или почему посуда нагревается недостаточно, хотя установлен высокий уровень мощности?

Диаметр дна посуды слишком мал для включённой зоны нагрева, или данная посуда не подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева.

Убедитесь в том, что посуда подходит для приготовления с помощью индукционного нагрева, и в том, что она находится в зоне нагрева соответствующего размера. Информацию о виде, размере и установке кухонной посуды можно найти в главах → *"Приготовление с помощью индукционного нагрева"* и → *"Свободная зона нагрева"*.

Очистка

Каким образом выполняется очистка варочной панели?

Оптимальных результатов можно достичь при использовании специального чистящего средства, предназначенного для стеклокерамики. Не рекомендуется использовать едкие или абразивные чистящие средства, средства для мытья посуды в посудомоечной машине (концентрированные средства) или жёсткие салфетки.

Более подробную информацию по очистке и уходу за варочной панелью можно найти в главе → *"Очистка"*

Что делать при неисправности?

Как правило, неисправности можно легко устранить. Прежде чем вызывать специалиста сервисной службы, изучите информацию в таблице.


Индикация	Возможная причина	Устранение
Отсутствует	Сбой электропитания.	С помощью других электрических приборов проверьте, не имеет ли место нарушение электропитания в виде короткого замыкания.
	Подключение прибора выполнено не в соответствии с электрической схемой.	Убедитесь, что прибор подключён в соответствии с электрической схемой.
	Неисправность электроники.	Если неисправность устранить невозможно, обратитесь в сервисную службу.
Световое кольцо регулятора мигает оранжевым и белым светом	Зона нагрева была непрерывно включена в течение длительного времени.	Сработала функция автоматического выключения. См. главу → "Автоматическое аварийное отключение" на страница 17.
	Давно не производилось вращение регулятора.	
	Электроника перегрелась и отключила соответствующую зону нагрева. Электроника перегрелась и отключила все зоны нагрева.	Подождите, пока электроника остынет в достаточной мере, а затем снова включите зону нагрева.
Трижды раздаётся звуковой сигнал, световое кольцо загорается три раза	Функция «Powerboost» не активируется надлежащим образом.	См. главу → "Функция «Powerboost»" на страница 14.
	Функция «Powerboost» автоматически деактивируется для обеспечения защиты электронных элементов внутри варочной панели.	Поверните регулятор в положение 0. Повторно включите зону нагрева обычным образом.
Световое кольцо регулятора быстро мигает оранжевым светом	Ошибка рабочего напряжения, рабочее напряжение за пределами нормального рабочего диапазона.	Проинформируйте поставщика электроэнергии.
	Неправильно подключена варочная панель	Отсоедините варочную панель от электросети. Убедитесь, что она подключена в соответствии с электрической схемой.

Указания

- Если световое кольцо регулятора быстро мигает оранжевым светом, отсоедините варочную панель от электросети, подождите 30 секунд, после чего снова подсоедините её. Если индикация появляется снова, свяжитесь со специалистом технической службы и назовите точный код неисправности.
- В случае ошибки прибор не переключается в режим ожидания.

Демонстрационный режим

Если световое кольцо регулятора мигает белым светом и зона нагрева не нагревается, это означает, что активирован демонстрационный режим. Отсоедините прибор от электросети. Подождите 30 секунд и снова подключите прибор. После этого в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим следующим образом:

- 1 Поверните регулятор справа налево в положение >>.
- 2 Поверните тот же регулятор вправо в положение .
- 3 Поверните тот же регулятор влево в положение 0. Световое кольцо регулятора загорается белым светом.

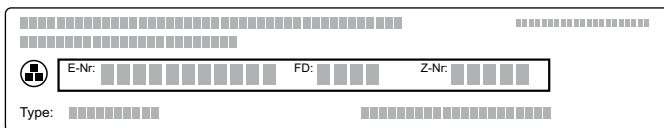
Демонстрационный режим деактивирован.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Типовая табличка с номерами находится на нижней стороне прибора.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Obsah

Použití k určenému účelu	23
Důležité bezpečnostní pokyny	24
Příčiny poškození	25
Přehled	25
Ochrana životního prostředí	26
Tipy pro úsporu energie	26
Ekologická likvidace	26
Indukční vaření	26
Výhody při vaření s indukcí	26
Nádoby	26
Seznámení se spotřebičem	28
Ovládací panel	28
Ovládací knoflíky	28
Varné zóny	28
Ukazatel zbytkového tepla	28
Obsluha spotřebiče	29
Nastavení varné zóny	29
Doporučení pro vaření	29
Flexibilní varná zóna	31
Doporučení k použití nádobí	31
Jako dvě nezávislé varné zóny	31
Jako jediná varná zóna	31
Funkce PowerBoost	32
Aktivace	32
Deaktivace	32
Pečicí senzor	32
Výhody při pečení	32
Pánve pro pečicí senzor	32
Teplotní stupně	33
Tabulka	33
Takto provedete nastavení	35
Automatické bezpečnostní vypínání	35
Čištění	36
Varná deska	36
Rám varné desky	36
Ovládací knoflíky	36
Čištění ovládacího panelu	36
Často kladené otázky	37
Co dělat v případě poruchy?	38
Předváděcí režim	38

Zákaznický servis	39
Číslo E a číslo FD	39

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na:
www.gaggenau.com a v internetovém obchodu:
www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Použití k určenému účelu

Pečlivě si přečtěte tento návod. Návod k použití a k montáži a doklad spotřebiče uschovejte pro pozdější potřebu nebo pro další majitele.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte. Zznamenejte písemně škody a zavolejte zákaznický servis, jinak zaniká nárok na záruku.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Vestavba spotřebiče se musí provést podle přiloženého montážního návodu.

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů a nápojů. Při vaření musí být spotřebič pod dozorem. Krátkodobé vaření musí být neustále pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených místnostech.

Tento spotřebič je určen pro použití do maximální výšky nad mořem 4000 metrů.

Nepoužívejte žádné kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

Používejte pouze námi schválená ochranná zařízení nebo dětské zábrany. Nevhodná ochranná zařízení nebo dětské zábrany mohou způsobit nehody.

Tento spotřebič není určený pro provoz s externím časovým spínačem nebo dálkovým ovládním.

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost, nebo byly touto osobou instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším než 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

Pokud jste uživateli aktivního implantovaného lékařského přístroje (např. kardiostimulátoru nebo defibrilátoru), ujistěte se u svého lékaře, že tento přístroj splňuje směrnici Rady Evropských společenství 90/385/EHS ze dne 20. června 1990 a dále DIN EN 45502-2-1 a DIN EN 45502-2-2 a byl vybraný, implantovaný a naprogramovaný podle VDE-AR-E 2750-10. Pokud jsou tyto předpoklady splněné a navíc se používají nekovové kuchyňské pomůcky a nádoby s nekovovými držadly, je používání této indukční varné desky při užívání k určenému účelu bezproblémové.

⚠ Důležité bezpečnostní pokyny

⚠ Varování – Nebezpečí požáru!

- Horký olej a tuk se rychle vznítí. Horký olej a tuk nikdy nenechávejte bez dozoru. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte varnou zónu. Plameny opatrně uduste pokličkou, hasicí deskou a podobně.
- Varné zóny jsou velmi horké. Na varnou desku nikdy nepokládejte hořlavé předměty. Na varné desce nenechávejte žádné předměty.
- Spotřebič je horký. V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neuchovávejte hořlavé předměty nebo spreje.
- Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Nesmí se používat kryty varné desky. Mohlo by to způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

⚠ Varování – Nebezpečí popálení!

- Varné zóny a jejich okolí, zejména případný rám varné desky, jsou velmi horké. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Kovové předměty se při kontaktu s varnou deskou velmi rychle zahřívají. Nikdy na varnou nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky.
- Po ukončení vaření vždy vypněte varné zóny ovládacími knoflíky. Nečekejte, až se varná zóna automaticky vypne, protože se na ní nenachází nádoba.

⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Praskliny nebo trhliny ve sklokeramické desce mohou způsobit úraz elektrickým proudem. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

⚠ Varování – Nebezpečí poruchy!

Tato varná deska je na spodní straně vybavena ventilátorem. Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, neuchovávejte v ní malé a ostré předměty, papír ani utěrky na nádobí. Mohly by být nasáty, a tak by poškodily ventilátor nebo narušily chlazení.

Mezi obsahem zásuvky a vstupem ventilátoru musí být minimální vzdálenost 2 cm.

⚠ Varování – Nebezpečí poranění!

- Při vaření potravin ve vodní lázni může dojít k prasknutí nádoby nebo skla varné desky kvůli přehřátí. Nádoba, která je ve vodní lázni, nesmí stát přímo na dně nádoby s vodou. Používejte jedině takové varné nádoby, které jsou tepelně odolné.
- Pokud se mezi dnem hrnce a varnou zónou nachází tekutina, může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Příčiny poškození

Pozor!

- Hrubá dna nádob mohou varnou desku poškrábat.
- Na varné zóny nikdy nestavějte prázdné nádoby. Mohou způsobit její poškození.
- Nikdy neodkládejte horké nádoby na ovládací panel, zóny ukazatelů nebo na rámeček desky. Mohou způsobit jejich poškození.
- Pád tvrdých nebo špičatých předmětů na varnou desku může způsobit její poškození.
- Položíte-li na horkou varnou zónu alobal a plastové nádoby, dojde k jejich roztavení. Nedoporučujeme používat na varné desce ochrannou fólii.

Přehled

V následující tabulce najdete nejčastější poškození:

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Překypělé pokrmy	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
Poškrábání	Sůl, cukr a písek	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat varnou desku.	Zkontrolujte nádobu.
Změna barvy	Nevhodné čisticí prostředky	Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu.
	Odření varnou nádobou	Hrnce a pánve při posouvání nadzvedněte.
Nerovnosti povrchu	Cukr, pokrmy s vysokým obsahem cukru	Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Ochrana životního prostředí

V této kapitole naleznete informace o úspoře energie a likvidaci spotřebiče.

Tipy pro úsporu energie

- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje výrazně více energie. Používejte skleněnou pokličku, abyste viděli do hrnce, aniž byste museli pokličku odklopit.
- Používejte hrnce a pánve s rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny. Upozorňujeme, že výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce, který většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Vařte s malým množstvím vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření. Šetříte tím energii.

Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE).

Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

Indukční vaření

Výhody při vaření s indukcí

Indukční vaření se radikálně liší od běžného vaření, protože teplo vzniká přímo ve dně nádoby. To skýtá řadu výhod:

- Úspora času při vaření a smažení.
- Úspora energie.
- Snadnější údržba a čištění. Pokrmy, které překypí, se tak rychle nepřipečou.
- Kontrolovaný přívod tepla a bezpečnost. Varná deska vytváří a přerušuje přívod tepla ihned po každé obsluze. Pokud je nádoba z varné zóny odebrána, přeruší varná zóna okamžitě přívod tepla, i když je varná zóna ještě zapnutá.

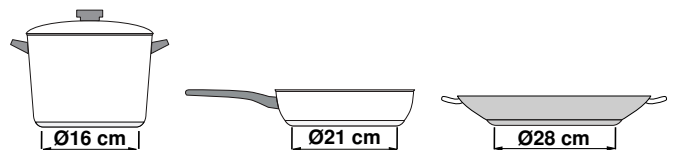
Nádoby

Pro vaření s indukcí používejte pouze feromagnetické nádoby, například:

- Nádoby ze smaltované oceli
- Nádoby z litiny
- Nádoby z ušlechtilé oceli vhodné pro indukční ohřev.

Abyste zjistili, zda je daná nádoba vhodná pro indukční vaření, vyzkoušejte, zda je dno nádoby magnetické, nebo se podívejte na informace od výrobce.

Pro dosažení dobrého výsledku vaření by měla feromagnetická část dna hrnce odpovídat velikosti varné zóny. Pokud není nádoba na varné zóně rozpoznána, zkuste to ještě jednou na varné zóně s menším průměrem.

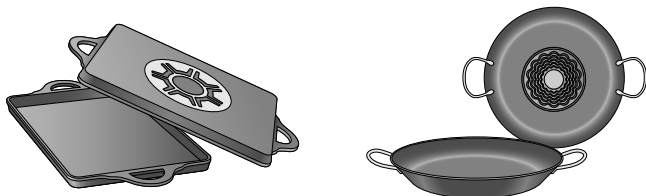


Pokud se flexibilní varná zóna používá jako jedna varná zóna, lze použít větší nádoby, které jsou obzvláště vhodné pro tuto oblast. Další informace o umístění nádoby najdete v kapitole → "Flexibilní varná zóna".

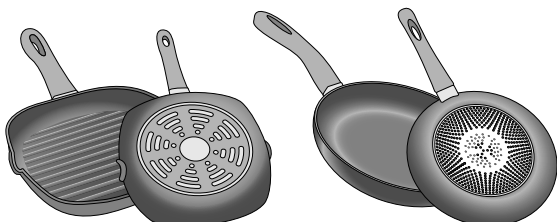


Existuje také indukční nádobí, jehož dno není celé feromagnetické:

- Pokud je dno nádoby feromagnetické jen částečně, bude se zahřívat jen feromagnetická plocha. To může způsobit, že se teplo nebude rozvádět rovnoměrně. Neferomagnetická část by mohla mít příliš nízkou teplotu pro vaření.



- Pokud materiál dna nádoby obsahuje mimo jiné podíl hliníku, feromagnetická plocha je rovněž menší. Může se stát, že se tato nádoba dostatečně nezahřeje nebo případně nebude vůbec rozpoznána.



Nevhodné nádoby

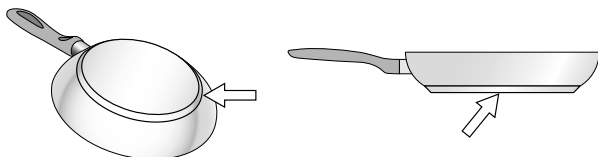
V žádném případě nepoužívejte adaptérové desky pro indukci nebo nádoby z:

- běžná ušlechtilá ocel
- skla
- keramiky
- mědi
- hliníku

Vlastnosti dna nádoby

Vlastnosti dna nádoby mohou ovlivnit výsledek vaření. Používejte hrnce a pánve z materiálů, které rovnoměrně rozvádějí teplo v hrnci, např. hrnce se „sendvičovým dnem“ z ušlechtilé oceli, ušetříte tak čas a energii.

Používejte nádoby s rovným dnem, nerovné dno nádoby zhoršuje přívod tepla.



Chybí varná nádoba nebo má nevhodnou velikost

Pokud na varnou zónu nepostavíte nádobí, použijete nádobí z nevhodného materiálu nebo nádobí nepřiměřené velikosti, svítí světelný kroužek ovládacího voliče bíle. Aby ukazatel přestal blikat, postavte na varnou zónu vhodnou nádobu. Pokud to trvá déle než 9 minut, varná zóna se automaticky vypne.

Prázdňá nádoba nebo nádoba s tenkým dnem

Neohřívejte prázdné hrnce nebo pánve a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem. Nádoba se může velmi rychle zahřát, takže se včas neaktivuje bezpečnostní vypnutí. Dno nádoby se může roztavit a poškodit sklokeramiku. V žádném případě se nedotýkejte horké nádoby. Vypněte varnou zónu. Pokud varná deska po vychladnutí nefunguje, zavolejte zákaznický servis.

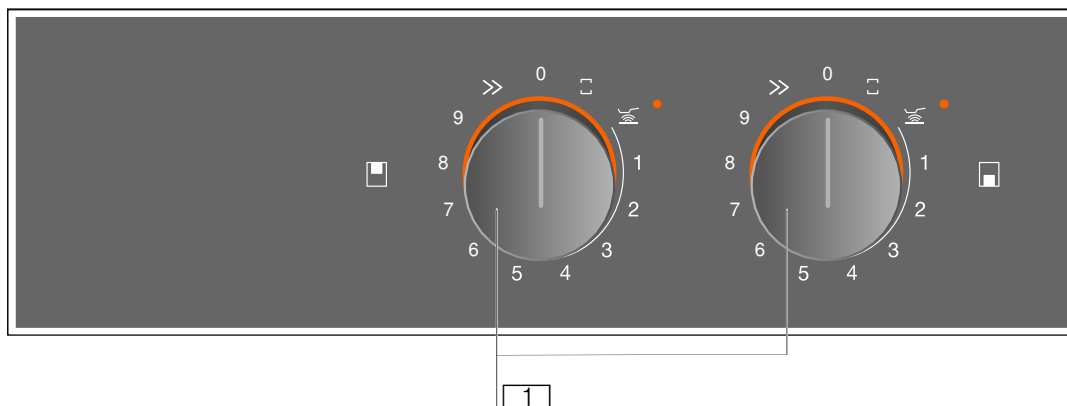
Rozpoznání hrnce

Každá varná zóna má dolní hranici pro rozpoznání hrnce, která závisí na feromagnetickém průměru a materiálu dna nádoby. Měli byste vždy používat varnou zónu, která odpovídá průměru dna hrnce.

Seznámení se spotřebičem

Informace o rozměrech a výkonech varných zón najdete v části → *Strana 2*

Ovládací panel



Ovládací knoflíky

1 Ovládací voliče

Pomocí ovládacích voličů můžete nastavit stupně ohřevu a ostatní funkce. Ovládací volič můžete z nulové polohy otáčet doleva nebo doprava.

Polohy otočného voliče

0	Varná zóna vypnutá
□	Flexibilní varná zóna
🔥	Senzor smažení
●	Ukazatel senzoru smažení
1-9	Stupně ohřevu
1-5	Teplotní stupně
>>	Funkce PowerBoost

Ukazatel

- Ukazatel senzoru smažení

Ovládací knoflíky jsou vybavené světelným kroužkem, který opticky signalizuje všechny funkce. Při aktivaci určitých funkcí nebo postupů mění světelný kroužek barvu.

Varné zóny

Varná zóna

- ☐ Jednookruhová varná zóna Použijte nádobu vhodné velikosti.
- ☐ Flexibilní varná zóna Viz kapitolu → "Flexibilní varná zóna".

Používejte pouze nádoby vhodné pro indukční vaření, viz kapitolu → "Indukční vaření".

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Dokud je varná zóna ještě horká, bliká světelný kroužek ovládacího voliče oranžově. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla nebo bezprostředně po jeho zhasnutí.



Pokud nádobí odeberete z varné zóny během vaření, bliká ovládací volič oranžově. Otočte ovládacím voličem do polohy 0.

Když varnou zónu vypnete, bliká světelný kroužek ovládacího voliče oranžově. I když je varná deska již vypnutá, světelný kroužek bliká, dokud je varná zóna ještě teplá.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole si můžete přečíst, jak se nastavuje varná zóna. V tabulce najdete stupně ohřevu a doby vaření pro různé pokrmy.

Nastavení varné zóny

Ovládacím voličem nastavte požadovaný stupeň ohřevu.

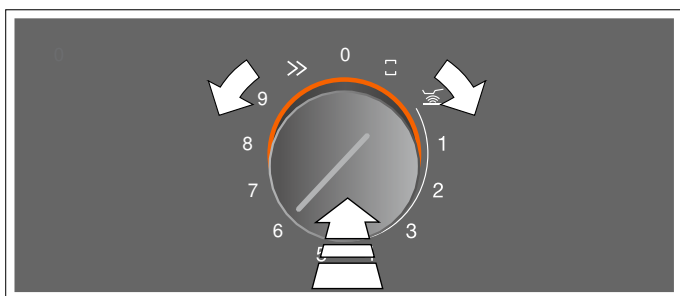
0	Varná zóna vypnutá.
Stupeň ohřevu 1	nejnižší stupeň
Stupeň ohřevu 9	nejvyšší stupeň

Upozornění

- Z důvodu ochrany choulostivých částí spotřebiče před přehřátím nebo elektrickým přetížením může varná deska přechodně snížit stupeň ohřevu.
- Z důvodu zamezení hluku spotřebiče může varná deska dočasně snížit stupeň ohřevu.

Volba stupně vaření

Stiskněte ovládací knoflík a otočte ho na požadovaný stupeň vaření.



Světelný kroužek ovládacího voliče svítí oranžově. Stupeň ohřevu je nastaven.

Vypnutí varné zóny

Otočte ovládací volič do polohy 0. Varná zóna se vypne a světelný kroužek ovládacího voliče bliká oranžově tak dlouho, dokud varná zóna nevychladne.

Upozornění

- Pokud se na varné desce nenachází nádobí nebo není rozpoznáno, světelný kroužek ovládacího voliče svítí bíle. Po cca 9 minutách se varná zóna vypne. V tomto případě bliká světelný kroužek ovládacího voliče oranžově a bíle. Ovládací volič znovu otočte do polohy 0, světelný kroužek přestane blikat.
- Po vaření odstraňte z varné desky nádobí, poklice a jiné kovové předměty. Pokud se při čištění pracovní desky, při stisknutí ovládacího voliče nedopatřením atd. zapne varná zóna, tyto předměty se velmi rychle zahřejí.

Doporučení pro vaření

Doporučení

- Kaše, krémové polévky a husté omáčky při ohřívání občas zamíchejte.
- K předehřívání používejte stupeň ohřevu 8 - 9.
- Při vaření s pokličkou snižte stupeň ohřevu, jakmile začne unikat pára. Výsledek vaření nebude ovlivněn unikající párou.
- Po ukončení vaření nechte nádobu až do servírování uzavřenou.
- Při vaření v tlakovém hrnci dodržujte pokyny výrobce.
- Nevařte pokrmy příliš dlouho, aby zůstala zachována výživová hodnota. Pomocí minutky můžete nastavit optimální dobu vaření.
- Pro zdravější výsledek dbejte na to, aby se z oleje nekouřilo.
- Pokrmy opékejte postupně v malých porcích.
- Nádobí se mohou při vaření zahřát na vysokou teplotu. Použijte kuchyňskou chňapku.
- Doporučení pro energeticky efektivní vaření viz kapitola → "Ochrana životního prostředí".

Tabulka vaření

V tabulce je uvedeno, které stupně ohřevu se hodí pro každý pokrm. Doba vaření se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě pokrmů.

Stupeň ohřevu	Metody vaření	Příklady
8 - 9	Předeřívání Opékání Ohřívání Rychlé uvedení do varu Blanšírování	Voda Maso Tuk/olej, tekutiny Polévky, omáčky Zelenina
6 - 8	Smažení	Maso, brambory
5 - 7	Smažení	Ryby
6 - 7	Smažení Vaření bez pokličky	Pokrm z mouky a/nebo vaječné pokrmy, např. palačinky Těstoviny, tekutiny
5 - 6	Opékání dozlatova Restování Smažení Redukování	Mouka, cibule Mandle, strouhanka Špek/slanina Masový vývar, omáčky
4 - 5	Další vaření bez pokličky	Bramborové knedlíky, zeleninové polévky, Eintopf, pošírovaná vejce
3 - 4	Další vaření bez pokličky	Párky
4 - 5	Vaření v páře Dušení Dušení	Zelenina, brambory, ryby Zelenina, ovoce, ryby Roláda, masová rolka, zelenina
2 - 4	Dušení	Guláš
2 - 4	Vaření s pokličkou	Polévky, omáčky
2 - 3	Rozmrazování Vaření s pokličkou Zahušťování	Zmrazené potraviny Rýže, luštěniny, zelenina Vaječné pokrmy, např. omeleta
1 - 2	Ohřívání / udržování teploty	Polévka, zelenina v omáčce
1	Ohřívání / udržování teploty Rozpouštění	Eintopf, např. čočkový Eintopf Máslo, čokoláda

Flexibilní varná zóna

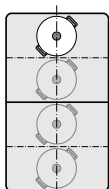
Lze ji podle potřeby používat jako jednu varnou zónu nebo jako dvě nezávislé varné zóny.

Skládá se ze čtyř induktorů, které fungují nezávisle na sobě. Když je flexibilní varná zóna v provozu, aktivuje se pouze oblast, která je zakrytá varnou nádobou.

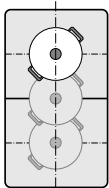
Doporučení k použití nádobí

Pro optimální rozpoznání hrnce a rozdělení tepla doporučujeme umístit varnou nádobu do středu, podle následujícího popisu.

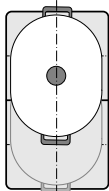
Jako jediná varná zóna



Průměr menší nebo rovný 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze čtyř poloh, které jsou znázorněné na obrázku.

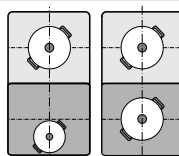


Průměr větší než 13 cm
Umístěte nádobu do jedné ze tří poloh, které jsou znázorněné na obrázku.



Pokud nádoba zabere více než jednu varnou zónu, umístěte ji na začátek horního nebo dolního okraje flexibilní varné zóny.

Jako dvě nezávislé varné zóny



Přední a zadní varné zóny vždy se dvěma induktory lze používat nezávisle na sobě. Zvolte pro každou jednotlivou varnou zónu požadovaný stupeň vaření. Na každé varné zóně používejte pouze jednu nádobu.

Jako dvě nezávislé varné zóny

Flexibilní varná zóna se používá jako dvě nezávislé varné zóny.


Aktivace

Viz kapitolu → "Obsluha spotřebiče".

Jako jediná varná zóna

Používání celé varné zóny spojením obou varných zón.

Spojení obou varných zón


- 1 Umístěte nádobu. Jeden z ovládacích voličů otočte do polohy .
- 2 Druhým ovládacím voličem zvolte stupeň ohřevu.

Světelný kroužek obou ovládacích voličů svítí oranžově. Flexibilní varná zóna byla aktivována.

Změna stupně vaření

Stupeň vaření se mění pomocí ovládacího knoflíku, kterým jste zvolili stupeň vaření předtím.

Přidání nové nádoby

Umístěte novou nádobu. Ovládací knoflík, pomocí kterého jste zvolili flexibilní varnou zónu, otočte do polohy 0 a poté znovu do polohy .

Nádoba bude rozpoznána a předtím zvolený stupeň vaření zůstane zachovaný.

Upozornění: Pokud nádobu na používané varné zóně přesunete nebo nazdvihnete, zahájí varná deska automatické vyhledávání a předtím zvolený stupeň vaření zůstane uložený.

Oddělení obou varných zón

Ovládací volič, pomocí kterého jste zvolili flexibilní varnou zónu, otočte do polohy 0.

Flexibilní varná zóna byla deaktivována. Jedna z varných zón nefunguje jako nezávislá varná zóna.

Funkce PowerBoost

S funkcí PowerBoost můžete ohřát velké množství vody rychleji, než se stupněm ohřevu 9.

Tato funkce je k dispozici pro některou varnou zónu, pokud není v provozu jiná varná zóna. V opačném případě blikne světelný kroužek 3 krát a zazní 3 akustické signály; poté se nastaví automaticky stupeň ohřevu 9 a funkce se neaktivuje. Otočte ovládací volič do polohy 0.

Upozornění: V oblasti flexibilní varné zóny lze funkci powerboost aktivovat pouze tehdy, pokud se varná zóna používá jako jediná varná zóna.

Aktivace

Stiskněte ovládací volič a otočte jej do polohy >>. Zazní akustický signál, světelný kroužek ovládacího voliče zhasne a poté svítí oranžově.



Funkce je aktivována.

Deaktivace

Ovládací volič otočte na požadovaný stupeň ohřevu. Zazní akustický signál, světelný kroužek ovládacího voliče zhasne a poté svítí oranžově.

Funkce je deaktivována.

Upozornění: Za určitých okolností se funkce PowerBoost může automaticky vypnout z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky před přehřátím.

V tomto případě se automaticky nastaví stupeň ohřevu 9, světelný kroužek 3 krát blikne a zazní 3 akustické signály.

Otočte ovládací volič do polohy 0 nebo na požadovaný stupeň ohřevu.

Pečicí senzor

Tato funkce umožňuje pečení při zachování vhodné teploty pánve.

Výhody při pečení

- Varná zóna hřeje pouze tehdy, pokud je to nutné pro udržování teploty. Tím se šetří energie a olej nebo tuk se nepřehřívá.
- Funkce pečení upozorňuje, když prázdná pánev dosáhne optimální teploty pro přidání oleje a poté pro přidání pokrmu.

Upozornění

- Na pánev nedávejte pokličku. V opačném případě se funkce správně neaktivuje. Můžete použít ochranné síto, abyste zabránili stříkání tuku.
- Používejte olej nebo tuk vhodný pro pečení. Pokud použijete máslo, margarín, panenský olivový olej nebo vepřové sádlo, nastavte teplotní stupeň 1 nebo 2.
- Nikdy nenechávejte pánev s pokrmem nebo bez pokrmu ohřívat bez dozoru.
- Pokud má varná zóna vyšší teplotu než nádoba nebo opačně, pečicí senzor se správně neaktivuje.

Pánve pro pečicí senzor

Pro pečicí senzor lze zakoupit speciální vhodné pánve. Toto volitelné příslušenství lze dokoupit ve specializovaných prodejnách nebo prostřednictvím našeho zákaznického servisu. Vždy uveďte příslušné referenční číslo.

- GP900001 pánev o průměru 15 cm.
- GP900002 pánev o průměru 19 cm.
- GP900003 pánev o průměru 21 cm.

Pánve mají nepřilnavou vrstvu, takže na pečení nepotřebujete téměř žádný olej.

Upozornění

- Pečicí senzor byl nastaven speciálně pro tento druh pánví.
- Zajistěte, aby průměr dna pánve odpovídal velikosti varné zóny. Pánev postavte doprostřed varné zóny.
- Na flexibilní varné zóně se může stát, že se pečicí senzor při odlišné velikosti pánve nebo špatně umístěné pánvi neaktivuje. Viz kapitolu → "Flexibilní varná zóna".
- Jiné druhy pánví se mohou přehřívát. Může se nastavit teplota nižší nebo vyšší než je zvolený teplotní stupeň. Nejprve začněte s nejnižším teplotním stupněm a v případě potřeby ho změňte.

Teplotní stupně

Teplotní stupeň	Hodí se pro
1 velmi nízký	Příprava a redukování omáček, dušení zeleniny a pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu.
2 nízký	Pečení pokrmů na panenském olivovém oleji, másle nebo margarínu, např. omelet.
3 střední – nízký	Pečení ryb a silnějších opékaných pokrmů, např. frikadel a párků.
4 střední – vysoký	Pečení steaků medium nebo well done, obalovaných zmrazených potravin, slabých opékaných pokrmů, jako řízků, masa na nudličky a zeleniny.
5 vysoký	Pečení pokrmů při vysokých teplotách, např. steaků rare (krvavých), bramboráků a pečených brambor.

Tabulka

V tabulce je uvedeno, který teplotní stupeň se hodí pro každý pokrm. Doba pečení se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, velikosti a kvalitě pokrmů.

Nastavený teplotní stupeň se liší podle použité pánve.

Předehejte prázdnou pánev, po zaznění akustického signálu přidejte olej a pokrm.

	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Maso		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	4	6 - 10
Filet	4	6 - 10
Kotlety*	3	10 - 15
Cordon bleu, vídeňský řízek*	4	10 - 15
Steak, krvavý (silný 3 cm)	5	6 - 8
Steak, medium nebo propečený (silný 3 cm)	4	8 - 12
Drůbeží prsa (silná 2 cm)*	3	10 - 20
Párky, vařené nebo syrové*	3	8 - 20
Hamburger, kuličky z mletého masa, plněné masové kuličky*	3	6 - 30
Ragú, gyros	4	7 - 12
Mleté maso	4	6 - 10
Špek	2	5 - 8
Ryby		
Ryba, pečená, celá, např. pstruh	3	10 - 20
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3 - 4	10 - 20
Krevety, krabi	4	4 - 8
Vaječné pokrmy		
Palačinky**	5	1,5 - 2,5
Omelety**	2	3 - 6
Volská oka	2 - 4	2 - 6
Míchaná vejce	2	4 - 9
Císařský trhanec	3	10 - 15
Francouzské toasty**	3	4 - 8

* Několikrát obraťte.

** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.



	Teplotní stupeň	Celková doba pečení od akustického signálu (min)
Brambory		
Pečené brambory (z brambor vařených ve slupce)	5	6 - 12
Hranolky (ze syrových brambor)	4	15 - 25
Bramboráky**	5	2,5 - 3,5
Švýcarské rösti	2	50 - 55
Glazované brambory	3	15 - 20
Zelenina		
Česnek, cibule	1 - 2	2 - 10
Cuketa, lilek	3	4 - 12
Paprika, zelený chřest	3	4 - 15
Zelenina pečená v oleji, např. cuketa, zelená paprika	1	10 - 20
Houby	4	10 - 15
Glazovaná zelenina	3	6 - 10
Restovaná cibule	3	5 - 10
Zmrazené potraviny		
Řízek	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Drůbeží prsa*	4	10 - 30
Kuřecí nugety	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Rybí filé, přírodní nebo obalované	3	10 - 20
Rybí prsty	4	8 - 12
Hranolky	5	4 - 6
Zmrazené směsi, např. zmrazená zeleninová směs s kuřetem	3	6 - 10
Jarní závitky	4	10 - 30
Camembert/sýr	3	10 - 15
Omáčky		
Rajská omáčka se zeleninou	1	25 - 35
Bešamelová omáčka	1	10 - 20
Sýrová omáčka, např. omáčka z gorgonzoly	1	10 - 20
Vařené omáčky, např. rajská omáčka, boloňská omáčka	1	25 - 35
Sladké omáčky, např. pomerančová omáčka	1	15 - 25
Ostatní		
Camembert/sýr	3	7 - 10
Předvařené instantní pokrmy s přidáním vody, např. těstoviny	1	5 - 10
Krutony	3	6 - 10
Mandle / vlašské ořechy / piniová jádra	4	3 - 15

* Několikrát obraťte.

** Celková doba trvání – 1 porce. Postupné pečení.

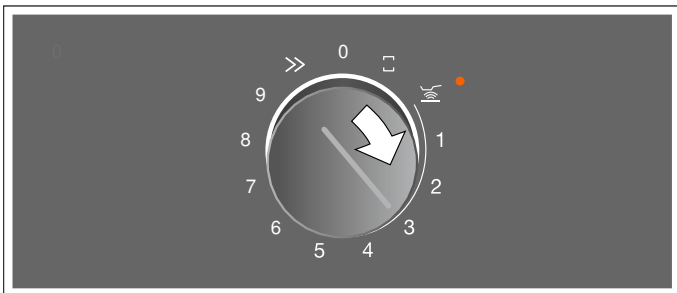
Takto provedete nastavení

Podle tabulky zvolte vhodný stupeň ohřevu. Postavte na varnou zónu prázdnou nádobu.

- 1 Stiskněte otočný volič a otočte jej do polohy . Světelný kroužek otočného voliče svítí bíle. Po 3 sekundách zazní signál, ukazatel vedle symbolu  svítí.



- 2 Pomocí ovládacího voliče zvolte požadovaný teplotní stupeň.
Upozornění: Pro tuto funkci jsou k dispozici teplotní stupně 1 až 5, viz tabulka se stupni teplot.



Funkce je aktivovaná.

Při zahřívání spotřebiče mění světelný kroužek barvu z bílé na oranžovou. Při dosažení nastavené teploty zazní akustický signál.

- 3 Po dosažení teploty pečení dejte do pánve nejprve olej a poté pokrm.

Upozornění

- Pokud je zvolen teplotní stupeň vyšší než 5, bliká světelný kroužek oranžově a bíle, aniž by se aktivovala funkce. Zvolte vhodný teplotní stupeň.
- Pokrmy obračejte, aby se nepřipálily.

Vypnutí senzoru smažení

Otočte ovládací volič do polohy 0. Varná zóna se vypne a aktivuje se ukazatel zbytkového tepla.

Automatické bezpečnostní vypínání

Pro vaši ochranu je spotřebič vybavený funkcí bezpečnostního vypnutí. V závislosti na zvolném stupni ohřevu se deaktivuje ohřev příslušné varné zóny, pokud jste po určitou dobu neprovedli žádný krok ovládání.

Stupeň ohřevu	Deaktivace po
1	10 hodin
2 až 3	5 hodin
4 až 5	4 hodiny
6 až 7	3 hodiny
8 až 9	1 hodina

Teplotní stupeň senzoru smažení	Deaktivace po
1 až 5	3 hodiny

Akustický signál upozorní, že čas uplynul. Světelný kroužek aktivního ovládacího voliče bliká bíle a oranžově.

Otočte ovládací volič do polohy 0. Znovu nastavte varnou zónu.

Čištění

Vhodné čisticí a ošetřovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Varná deska

Čištění

Varnou desku čistěte po každém vaření. Zabráníte tak připečení ulpívajících zbytků. Varnou desku čistěte teprve, když zhasne ukazatel zbytkového tepla.

Varnou desku čistěte vlhkým hadříkem a poté ji osušte hadrem, aby se nevytvořily skvrny od vodního kamene.

Používejte pouze čisticí prostředky, které jsou vhodné pro varné desky tohoto druhu. Řiďte se údaji výrobce uvedenými na obale výrobku.

V žádném případě nepoužívejte:

- nezředěné prostředky na mytí nádobí
- čisticí prostředky pro myčku nádobí
- abrazivní prostředky
- agresivní čisticí prostředky, jako spreje na pečicí trouby nebo odstraňovače skvrn
- drsné houbičky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Úporné nečistoty odstraníte nejlépe škrabkou na sklo, která se prodává. Řiďte se pokyny výrobce.

Vhodné škrabky na sklo obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Dobrých výsledků dosáhnete pomocí speciálních houbiček na čištění sklokeramických varných desek.

Možné skvrny

Vodní kámen a zbytky vody	Vyčistěte varnou desku, jakmile vychladne. Můžete použít vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.*
Cukr, zbytky rýže nebo plast	Okamžitě vyčistěte. Použijte škrabku na sklo. Pozor: nebezpečí popálení.*

* Poté vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte hadrem.

Upozornění: Nepoužívejte čisticí prostředky, dokud je varná deska horká, mohly by tak vzniknout skvrny. Zkontrolujte, zda jste odstranili všechny zbytky použitého čisticího prostředku.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, řiďte se následujícími pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nové mycí hadříky před použitím důkladně propláchněte.
- Nepoužívejte drhnoucí nebo ostré čisticí prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo nebo špičaté předměty.

Ovládací knoflíky

Používejte výhradně teplý mycí roztok. Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Nepoužívejte škrabku na sklo, mohla by ovládací knoflík poškodit.

Citron a ocet není na čištění ovládacího knoflíku vhodný. Mohla by vzniknout matná místa.

Čištění ovládacího panelu

Používejte pouze teplou vodu strochou saponátu. Nepoužívejte abrazivní ani žíravé čisticí prostředky. Nepoužívejte škrabky na sklo. Mohlo by dojít k poškození ovládacího panelu.

Citron ani ocet nejsou vhodné pro čištění ovládacího panelu. Mohly by vzniknout matné skvrny.

Často kladené otázky

Zvuky

Proč je během vaření slyšet určité zvuky?

V závislosti na vlastnostech dna nádoby mohou při provozu varné desky vznikat určité zvuky. Tyto zvuky jsou normální a patří k indukční technologii. Neupozorňují na závadu.

Možné zvuky:

Hluboké bzučení jako u transformátoru:

Vzniká při vaření na vysoký stupeň vaření. Zvuk zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň vaření.

Hluboké pískání:

Vzniká, když je nádoba prázdná. Zvuk utichne, jakmile dáte do nádoby vodu nebo potraviny.

Praskání:

Vzniká u nádob z různých materiálů nad sebou nebo při současném použití nádob různé velikosti a z různých materiálů. Hlasitost zvuku se může lišit podle množství a druhu přípravy pokrmů.

Vysoké pískavé zvuky:

Mohou vznikat, když se současně používají dvě varné zóny na nejvyšší stupeň vaření. Pískání zmizí nebo bude tišší, když snížíte stupeň vaření.

Zvuk ventilátoru:

Varná deska je vybavená ventilátorem, který se zapíná při vysokých teplotách. Ventilátor může běžet dál i po vypnutí varné desky, pokud je změřená teplota ještě příliš vysoká.

Nádobí

Jaké nádobí je vhodné pro indukční varnou desku?

Pro informace o nádobí, které je vhodné pro indukční vaření, viz kapitola → "*Indukční vaření*"

Proč varná zóna nehřeje?

Varná zóna, na které stojí nádoba, není zapnutá.

Zkontrolujte, zda je varná zóna, na které stojí nádoba, zapnutá.

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukční vaření.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukční vaření a zda je umístěna na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádobí viz kapitoly → "*Indukční vaření*" a → "*Flexibilní varná zóna*".

Proč trvá tak dlouho, než se nádoba ohřeje, resp. proč se neohřeje dostatečně, ačkoli je nastavený vysoký stupeň ohřevu?

Nádoba je pro zapnutou varnou zónu příliš malá nebo není vhodná pro indukční vaření.

Zkontrolujte, zda je nádoba vhodná pro indukční vaření a zda je umístěna na varné zóně, která nejlépe odpovídá její velikosti. Informace o druhu, velikosti a umístění nádobí viz kapitoly → "*Indukční vaření*" a → "*Flexibilní varná zóna*".

Čištění

Jak se varná deska čistí?

Optimálních výsledků dosáhnete pomocí speciálních čisticích prostředků na sklokeramiku. Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky do myčky nádobí (koncentráty) nebo drsné hadříky.

Další informace k čištění a ošetřování varné desky najdete v kapitole → "*Čištění*".

Co dělat v případě poruchy?

Poruchy spotřebiče jsou zpravidla snadno zvládnutelné maličkosti. Než zavoláte servis, věnujte pozornost pokynům uvedeným v tabulce.


Ukazatel	Možná příčina	Odstranění
Žádný	Je přerušeno elektrické napájení. Spotřebič nebyl zapojen podle schématu elektrického zapojení. Porucha elektroniky.	Podle jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda v přívodu elektrického proudu nedošlo ke zkratu. Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený podle schématu elektrického zapojení. Pokud poruchu nelze odstranit, kontaktujte zákaznický servis.
Světelný kroužek ovládacího voliče bliká oranžově a bíle	Varná zóna byla v provozu dlouhou dobu bez přerušení. <hr/> Ovládací volič se dlouho neotáčel. <hr/> Elektronika se přehřála a vypnula příslušnou varnou zónu. <hr/> Elektronika se přehřála a vypnula všechny varné zóny.	Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Viz kapitola → "Automatické bezpečnostní vypínání" na straně 35. <hr/> Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
Zazní 3 signály a světelný kroužek 3 krát blikne	Funkce PowerBoost nebyla správně aktivována. <hr/> Funkce PowerBoost byla automaticky deaktivována z důvodu ochrany elektronických prvků uvnitř varné desky před přehřátím.	Viz kapitola → "Funkce PowerBoost" na straně 32. <hr/> Otočte ovládací volič do polohy 0. Zapněte varnou zónu znovu jako obvykle.
Světelný kroužek ovládacího voliče bliká rychle a oranžově	Nesprávné provozní napětí, mimo normální provozní rozsah. <hr/> Varná deska není správně zapojená	Kontaktujte dodavatele elektrického proudu. <hr/> Odpojte varnou desku z elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je zapojená podle schématu elektrického zapojení.

Upozornění

- Pokud světelný kroužek ovládacího voliče bliká rychle a oranžově, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak ji znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis a uveďte přesný chybový kód.
- Pokud dojde k chybě, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.

Předváděcí režim

Pokud svítí světelný kroužek ovládacího voliče bíle a varná zóna nehřeje, je aktivován demo režim. Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Počkejte 30 sekund a spotřebič znovu zapojte. Poté během 3 minut následujícím způsobem deaktivujte demo režim:

- 1 Otočte ovládací volič zprava doleva do polohy >>.
- 2 Stejný ovládací volič otočte doprava do polohy .
- 3 Stejný ovládací volič otočte doleva do polohy 0. Světelný kroužek ovládacího voliče svítí bíle.

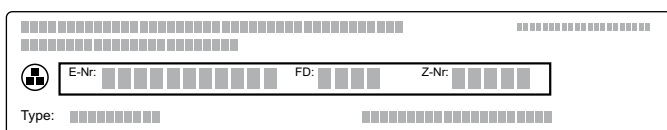
Demo režim je deaktivován.

Zákaznický servis

Pokud potřebujete spotřebič opravit, obraťte se na náš zákaznický servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisního personálu.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte úplné číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na spodní straně spotřebiče.



Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Č. výrobku
(E-Nr.)

Výr. č. (FD-
Nr.)

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního personálu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Zajistíte tak, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	41
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	42
Przyczyny uszkodzeń	44
Zestawienie	44
Ochrona środowiska	45
Rady dotyczące oszczędzania energii	45
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	45
Gotowanie za pomocą indukcji	46
Zalety gotowania za pomocą indukcji	46
Naczynia	46
Informacje na temat urządzenia	48
Panel sterowania	48
Pokręta obsługi	48
Pola grzewcze	48
Wskaźnik zalegania ciepła	48
Obsługa urządzenia	49
Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej	49
Zalecenia dotyczące gotowania	49
Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola	51
Rady dotyczące korzystania z naczyń	51
Jako dwa niezależne pola grzewcze	51
Jako jedno pole grzewcze	51
Funkcja PowerBoost	52
Aktywacja	52
Dezaktywacja	52
Czujnik smażenia	52
Korzyści podczas smażenia	52
Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia	52
Zakresy temperatury	53
Tabela	53
Sposób nastawiania	55
Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	55
Czyszczenie	56
Płyta kuchenki	56
Rama płyty grzewczej	56
Pokręta obsługi	56
Utrzymywanie pulpitu obsługi w czystości	56

FAQ	57
Co robić w razie usterki?	58
Tryb demo	58
Serwis	59
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	59

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

⚠ Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

Niniejsze urządzenie powinno być zamontowane zgodnie z załączonymi instrukcjami montażu.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠ Ostrzeżenie – Ryzyko usterki!

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

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

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

Zestawienie

W poniższej tabeli opisane są najczęściej występujące uszkodzenia:

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

Ochrona środowiska

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

Rady dotyczące oszczędzania energii

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

Gotowanie za pomocą indukcji

Zalety gotowania za pomocą indukcji

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

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

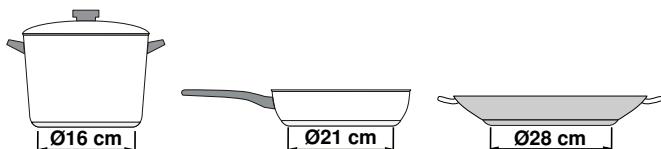
Naczynia

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

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

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

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

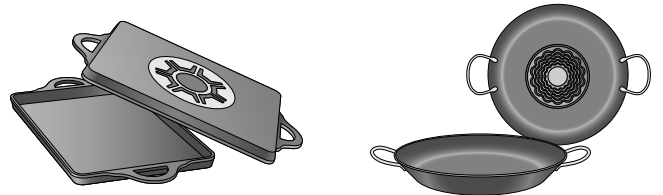


Jeżeli strefa grzewcza Flex jest używana jako jedno pole grzewcze, możliwe jest stosowanie większych naczyń, które są przystosowane szczególnie do gotowania w tej strefie. Szczegółowe informacje na temat ustawiania naczyń znajdują się w rozdziale → "Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola".

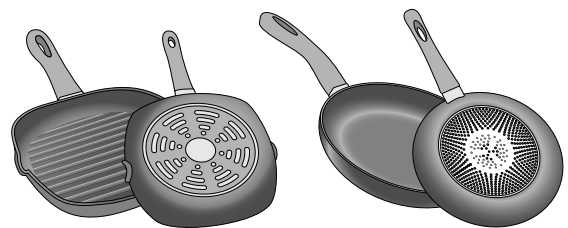


Spód niektórych naczyń indukcyjnych nie jest całkowicie ferromagnetyczny:

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



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



Nieodpowiednie naczynia

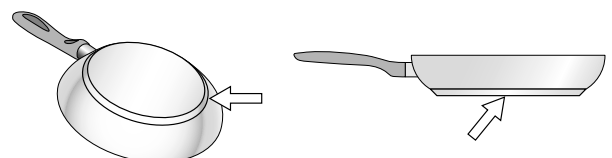
Nigdy nie używać płyt rozpraszających ciepło ani naczyń z:

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

Właściwości spodu naczynia

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

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



Brak naczynia lub nieodpowiednia wielkość

Jeśli na strefie grzewczej nie zostanie umieszczone naczynie lub jeśli postawione naczynie wykonane jest z nieodpowiedniego materiału lub ma nieodpowiednią wielkość, pierścień świetlny pokrętła obsługi świeci się na biało. Wskaźnik zgaśnie po umieszczeniu na strefie grzewczej odpowiedniego naczynia do gotowania. Jeżeli czynność trwa dłużej niż 9 minut, strefa grzewcza wyłącza się automatycznie.

Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

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

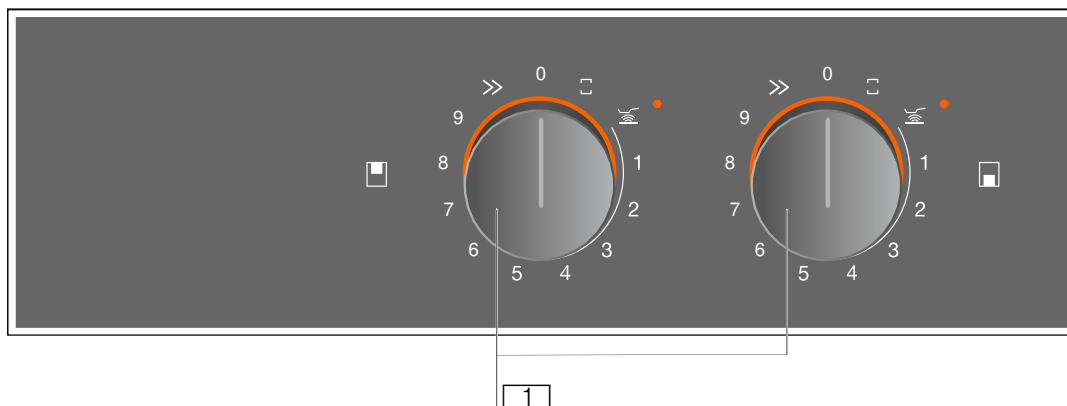
System rozpoznawania naczyń

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

Informacje na temat urządzenia

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

Panel sterowania



Pokrętła obsługi

1 Pokrętła obsługi

Pokrętła obsługi umożliwiają ustawianie stopni mocy oraz innych funkcji. Pokrętła obsługi można obracać w lewo lub w prawo od pozycji zero.

Pozycje pokrętła obsługi

0	Strefa grzewcza wył.
[]	Strefa grzewcza Flex
[]	Czujnik smażenia
●	Wskaźnik czujnika smażenia
1-9	Stopnie mocy
1-5	Poziomy temperatury
>>	Funkcja PowerBoost

Wskazanie

- Wskaźnik czujnika smażenia

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

Pola grzewcze

Pole grzewcze

- [] Pole jednostre- Używać naczyń odpowiedniej wielkości fowe
- [] Strefa grzewcza Patrz rozdział → "Strefa grzewcza Flex o zmiennej średnicy pola"

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

Wskaźnik zalegania ciepła

Płyta grzewcza posiada wskaźnik zalegania ciepła dla każdej strefy grzewczej. Pierścień świetlny pokrętła obsługi miga na pomarańczowo, dopóki strefa grzewcza jest nadal gorąca. Nie dotykaj strefy grzewczej, dopóki wskaźnik zalegania ciepła świeci się, ani bezpośrednio po jego zgaśnięciu.



Jeżeli w trakcie gotowania naczynie zostanie zdjęte ze strefy grzewczej, pokrętło obsługi będzie migać na pomarańczowo. Obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0.

W przypadku wyłączenia strefy grzewczej pierścień świetlny pokrętła obsługi miga na pomarańczowo. Nawet jeśli płyta grzewcza jest już wyłączona, pierścień świetlny miga, dopóki strefa grzewcza jest nadal gorąca.

Obsługa urządzenia

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

Wprowadzanie ustawień strefy grzewczej

Za pomocą pokrętła obsługi ustawić żądany stopień mocy.

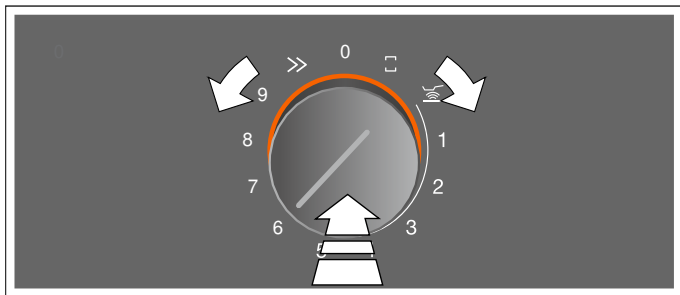
0	Strefa grzewcza wył.
Stopień mocy 1	Najniższy stopień
Stopień mocy 9	Najwyższy stopień

Wskazówki

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

Wybór stopnia mocy grzania

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



Pierścień świetlny pokrętła obsługi świeci się na pomarańczowo. Stopień mocy jest ustawiony.

Wyłączanie strefy grzewczej

Obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0. Strefa grzewcza wyłącza się, a pierścień świetlny pokrętła obsługi miga na pomarańczowo, dopóki strefa grzewcza nie ostygnie.

Wskazówki

- Jeżeli na polu grzewczym nie stoi naczynie lub nie zostało ono rozpoznane, pierścień świetlny pokrętła obsługi świeci się na biało. Po upływie ok. 9 minut strefa grzewcza wyłącza się. Wówczas pierścień świetlny pokrętła obsługi miga na pomarańczowo i na biało. Ponownie obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0, pierścień świetlny przestaje migać.
- Po zakończeniu gotowania zdjąć z płyty grzewczej naczynia, pokrywy lub inne metalowe przedmioty. W przypadku niezamierzonego włączenia strefy grzewczej podczas czyszczenia powierzchni roboczej, w wyniku dotknięcia pokrętła obsługi itp. przedmioty te nagrzewają się bardzo szybko.

Zalecenia dotyczące gotowania

Zalecenia

- Podczas podgrzewania potraw purée, zup kremów oraz gęstych sosów od czasu do czasu zamieszać potrawę.
- Do podgrzewania używać stopnia mocy 8 - 9.
- Podczas gotowania z pokrywką zmniejszyć stopień mocy, gdy zacznie wydobywać się para. Wydobywanie się pary nie ma wpływu na rezultat gotowania.
- Po zakończeniu gotowania nie zdejmować pokrywy, aż do momentu podania potrawy.
- Podczas gotowania w szybkowarze przestrzegać wskazówek producenta.
- Nie gotować produktu zbyt długo, aby zachować jego wartości odżywcze. Za pomocą minutnika można ustawić optymalny czas gotowania.
- Aby rezultat gotowania był korzystny dla zdrowia, należy unikać dymienia oleju.
- W celu zrumienienia potraw należy smażyć je małymi porcjami.
- Naczynia mogą podczas gotowania osiągać wysokie temperatury. Należy używać łapek kuchennych.
- Zalecenia dotyczące gotowania odznaczającego się efektywnością energetyczną, patrz rozdział → "Ochrona środowiska".

Tabela gotowania

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

Stopień mocy	Metody gotowania	Przykłady
8 - 9	Podgrzewanie Obsmażanie Rozgrzewanie Krótkie zagotowanie Blanszowanie	Woda Mięso Tłuszcz/olej, produkty płynne Zupy, sosy Warzywa
6 - 8	Smażenie	Mięso, ziemniaki
5 - 7	Smażenie	Ryby
6 - 7	Smażenie Gotowanie bez pokrywki	Potrawy mączne i/lub jajeczne, np. naleśniki Makaron, produkty płynne
5 - 6	Zrumienianie Prażenie Smażenie Zagęszczanie	Mąka, cebula Migdały, bułka tarta Słonina/boczek Bulion mięsny, sosy
4 - 5	Dalsze gotowanie bez pokrywki	Pyzy, kopytka, zupy warzywne, potrawy jednogarnkowe, jajka w koszulce
3 - 4	Dalsze gotowanie bez pokrywki	Kiełbasy parzone
4 - 5	Gotowanie na parze Duszenie Duszenie	Warzywa, ziemniaki, ryby Warzywa, owoce, ryby Zrazy zawijane, rolada mięsna, warzywa
2 - 4	Duszenie	Gulasz
2 - 4	Gotowanie z pokrywką	Zupy, sosy
2 - 3	Rozmrażanie Gotowanie z pokrywką Zagęszczanie	Produkty mrożone Ryż, warzywa strączkowe, warzywa Potrawy z jaj, np. omlet
1 - 2	Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła	Zupy, warzywa w sosie
1	Podgrzewanie/Podtrzymywanie ciepła Roztapianie	Potrawa jednogarnkowa, np. zupa z soczewicy Masło, czekolada

Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola

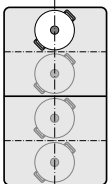
W zależności od potrzeby może być używana jako jedno pole grzewcze lub jako dwa niezależne pola grzewcze.

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

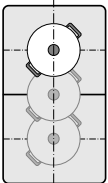
Rady dotyczące korzystania z naczyń

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

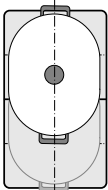
Jako jedno pole grzewcze



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

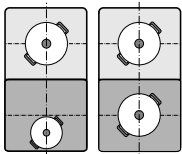


Średnica powyżej 13 cm
Umieścić naczynie w jednej z trzech pozycji widocznych na rysunku.



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

Jako dwa niezależne pola grzewcze



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

Jako dwa niezależne pola grzewcze

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

Aktywacja

Patrz rozdział → "Obsługa urządzenia"

Jako jedno pole grzewcze

Użytkowanie całej strefy grzewczej przez połączenie obu pól grzewczych.

Łączenie dwóch stref grzewczych

- 1 Postawić naczynie. Jedno z pokręteł obsługi obrócić na pozycję 0.
- 2 Za pomocą drugiego pokrętła obsługi wybrać stopień mocy.

Pierścień świetlny obu pokręteł obsługi świeci się na pomarańczowo. Strefa grzewcza Flex została aktywowana.

Zmiana stopnia mocy grzania

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

Dodawanie nowego naczynia do gotowania

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

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

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

Rozłączenie dwóch stref grzewczych

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

Strefa grzewcza Flex została dezaktywowana. Jedna ze stref grzewczych nadal funkcjonuje jako niezależna strefa grzewcza.

Funkcja PowerBoost

Za pomocą funkcji PowerBoost duże ilości wody można podgrzać znacznie szybciej niż za pomocą stopnia mocy 9.

Ta funkcja jest dostępna dla danej strefy grzewczej, jeżeli równocześnie nie jest włączona inna strefa grzewcza. W przeciwnym razie pierścień świetlny zamiga 3 razy i słychać będzie 3 sygnały dźwiękowe, następnie automatycznie ustawiony zostanie stopień mocy 9, nie aktywując funkcji. Obrócić pokrętkę obsługi na pozycję 0.

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

Aktywacja

Nacisnąć pokrętkę obsługi i obrócić je na pozycję >>. Rozlega się sygnał, pierścień świetlny pokrętki obsługi gaśnie, a następnie świeci się na pomarańczowo.



Funkcja została aktywowana.

Dezaktywacja

Obrócić pokrętkę obsługi na żądany stopień mocy. Rozlega się sygnał, pierścień świetlny pokrętki obsługi gaśnie, a następnie świeci się na pomarańczowo.

Funkcja została dezaktywowana.

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

W tym przypadku stopień mocy 9 jest ustawiany automatycznie, pierścień świetlny miga 3 razy i słychać 3 sygnały dźwiękowe.

Obrócić pokrętkę obsługi na pozycję 0 lub na żądany stopień mocy.

Czujnik smażenia

Ta funkcja umożliwia smażenie z zachowaniem odpowiedniej temperatury patelni.

Korzyści podczas smażenia

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

Wskazówki

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

Patelnie przystosowane do korzystania z czujnika smażenia

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

- GP900001 Patelnia o średnicy 15 cm.
- GP900002 Patelnia o średnicy 19 cm.
- GP900003 Patelnia o średnicy 21 cm.

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

Wskazówki

- Funkcja czujnika smażenia jest dostosowana specjalnie do tego rodzaju patelni.
- Upewnić się, że średnica spodu patelni odpowiada wielkości pola grzewczego. Patelnię stawiać na środku pola grzewczego.

- W przypadku strefy grzewczej Flex może się zdarzyć, że czujnik smażenia może nie zostać aktywowany w przypadku nieodpowiedniej wielkości lub niewłaściwej pozycji patelni. Patrz rozdział → "Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola"
- Inne rodzaje patelni mogą ulec przegrzaniu. Temperatura może być niższa lub wyższa od wybranego poziomu temperatury. Najpierw należy wypróbować najniższy poziom temperatury i w razie potrzeby zmienić na wyższy.

Zakresy temperatury

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

Tabela

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

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

Podgrzać pustą patelnię, po sygnale dodać olej i potrawę.

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

* Wielokrotnie obracać.

** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.



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

* Wielokrotnie obracać.

** Całkowity czas trwania na porcję. Smażyć kolejno.

Sposób nastawiania

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

- 1 Nacisnąć pokrętkę obsługi i obrócić je na pozycję . Pierścień świetlny pokrętki obsługi świeci się na biało.
Po trzech sekundach rozlega się sygnał, świeci się wskaźnik obok symbolu .



- 2 Za pomocą pokrętki obsługi wybrać żądany poziom temperatury.

Wskazówka: W przypadku tej funkcji dostępne są poziomy temperatury od 1 do 5, patrz tabela poziomów temperatury.



Funkcja została aktywowana.

Kolor podświetlanego pierścienia zmienia się z białego na pomarańczowy, dopóki urządzenie nagrzewa się. Po osiągnięciu ustawionej temperatury rozlega się dźwięk sygnału.

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

Wskazówki

- Jeśli wybrany zostanie poziom temperatury powyżej 5, pierścień świetlny miga na pomarańczowo i biało, a funkcja nie jest aktywowana. Wybrać poziom odpowiedni temperatury.
- Obracać potrawy, aby nie zostały przypalone.

Wyłączanie czujnika smażenia

Obrócić pokrętkę obsługi na pozycję 0. Pole grzewcze wyłącza się i aktywowany jest wskaźnik zalegania ciepła.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

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

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

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

Sygnał akustyczny informuje o upływie ustawionego czasu. Pierścień świetlny aktywnego pokrętki obsługi miga na biało i na pomarańczowo.

Obrócić pokrętkę obsługi na pozycję 0. Ponownie wprowadzić ustawienia strefy grzewczej.

Czyszczenie

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

Płyta kuchenki

Czyszczenie

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

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

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

W żadnym wypadku nie używać:

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

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

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

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

Możliwe osady

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

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

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

Rama płyty grzewczej

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

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

Pokręta obsługi

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

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

Utrzymywanie pulpitu obsługi w czystości

Używać wyłącznie ciepłej wody z małą ilością mydła. Nie używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani produktów wywołujących korozję. Nie stosować zdrapek do szkła. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia pulpitu obsługi.

Nie powinno się stosować soku z cytryny ani octu do czyszczenia pulpitu obsługi. Mogą pojawić się matowe plamy.

FAQ

Odgłosy

Dlaczego podczas gotowania słychać różne odgłosy?

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

Możliwe odgłosy:

Głębokie buczenie przypominające odgłos transformatora:

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

Cichy gwizd:

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

Trzaski:

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

Wysokie tony gwizdzące:

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

Odgłos wentylatora:

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

Naczynie

Jakie naczynie nadają się do gotowania na indukcyjnej płycie grzewczej?

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

Dlaczego strefa grzewcza nie grzeje?

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. Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"* i → *"Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola"*.

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

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. Informacje na temat rodzaju, wielkości oraz ustawiania naczyń, patrz rozdział → *"Gotowanie za pomocą indukcji"* i → *"Strefa grzewcza o zmiennej średnicy pola"*.

Czyszczenie

W jaki sposób czyścić płytę grzewczą?

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

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

Co robić w razie usterki?

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


Wskazanie	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Brak	Przerwa w zasilaniu. Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Zakłócenia w układzie elektronicznym.	Sprawdzić za pomocą innych urządzeń elektrycznych, czy w sieci elektrycznej nie wystąpiło zwarcie. Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń. Jeżeli usterki nie można usunąć we własnym zakresie, skontaktować się z serwisem technicznym.
Pierścień świetlny pokrętła obsługi miga na pomarańczowo i na biało.	Strefa grzewcza było użytkowana bez przerwy przez dłuższy czas. Pokrętło obsługi nie było przez dłuższy czas obracane. Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednia strefa grzewcza została wyłączona. Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie strefy grzewcze zostały wyłączone.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. Patrz rozdział → "Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa" na stronie 55. Odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie i ponownie włączyć strefę grzewczą.
Słychać 3 sygnały, pierścień świetlny zaświeci się 3 razy.	Funkcja PowerBoost nie została prawidłowo aktywowana. Funkcja PowerBoost została automatycznie dezaktywowana, aby chronić elementy elektroniczne wewnątrz płyty grzewczej.	Patrz rozdział → "Funkcja PowerBoost" na stronie 52. Obrócić pokrętło obsługi na pozycję 0. Ponownie włączyć strefę grzewczą w zwykły sposób.
Pierścień świetlny pokrętła obsługi miga szybko na pomarańczowo.	Napięcie robocze jest nieprawidłowe, wykracza poza normalny zakres roboczy. Płyta grzewcza nie jest prawidłowo podłączona.	Skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej. Odłączyć płytę grzewczą od sieci elektrycznej. Upewnić się, że została podłączona zgodnie ze schematem połączeń.

Wskazówki

- Jeśli pokrętło obsługi miga szybko na pomarańczowo, płytę grzewczą należy odłączyć od zasilania, odczekać 30 sekund, a następnie ponownie podłączyć. Jeżeli wskazanie pojawi się ponownie, skontaktować się z serwisem technicznym i podać dokładny kod usterki.
- W przypadku wystąpienia usterki, urządzenie nie przełącza się w tryb czuwania.

Tryb demo

Jeżeli pierścień świetlny pokrętła obsługi świeci się na biało, a strefa grzewcza nie grzeje, aktywowany został tryb demo. Odłączyć urządzenie od zasilania. Odczekać 30 sekund i ponownie podłączyć urządzenie. Następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w opisany poniżej sposób:

- 1 Obrócić pokrętło obsługi w lewo na pozycję >>>.
- 2 To samo pokrętło obsługi obrócić w prawo na pozycję .
- 3 To samo pokrętło obsługi obrócić w lewo na pozycję 0.
Pierścień świetlny pokrętła obsługi świeci się na biało.

Tryb demo został dezaktywowany.

Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

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


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

The diagram shows a rectangular label with a barcode at the top. Below the barcode, there are three fields: 'E-Nr.' followed by a series of bars, 'FD:' followed by a series of bars, and 'Z-Nr.' followed by a series of bars. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by a series of bars. A small icon of a person is located to the left of the 'E-Nr.' field.

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

Nr E

Nr FD

Serwis 

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 535

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

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	61
Önemli güvenlik uyarıları	62
Hasar sebepleri	64
Genel bakış	64
Çevre koruma	65
Enerji tasarrufu için tavsiyeler	65
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	65
İndüksiyonla pişirme	65
İndüksiyonla pişirmenin avantajları	65
Kaplar	65
Cihazı tanıyınız	67
Kumanda paneli	67
Kumanda düğmesi	67
Ocaklar	67
Kalan ısı göstergesi	67
Cihazın kullanılması	68
Pişirme alanının ayarlanması	68
Pişirme önerileri	68
Esnek pişirme alanı	70
Kap kullanımıyla ilgili öneriler	70
İki bağımsız ocak olarak	70
Tek bir ocak olarak	70
Powerboost fonksiyonu	71
Etkinleştir	71
Devre dışı bırak	71
Kızartma sensörü	71
Kızartmada avantajlar	71
Kızartma sensörü için tavalar	71
Sıcaklık kademeleri	72
Tablo	72
Şu şekilde ayarlanır	74
Otomatik emniyet kapatması	74
Temizleme	75
Pişirme tezgahı	75
Ocak çerçevesi	75
Kumanda düğmesi	75
Kumanda panelinin temizlenmesi	75
SSS	76
Arıza halinde ne yapmalı?	77
Demo modu	77

Müşteri Hizmetleri	78
E numarası ve FD numarası	78

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.gaggenau.com ve Online-Mağaza: www.gaggenau.com/zz/store

⚠ Amaca uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kullanım kılavuzu, montaj kılavuzu ve cihazın belgeleri sonraki bir kullanım veya sonraki kullanıcılar için muhafaza edilmelidir.

Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra kontrol ediniz. Nakliye süresince hasar olması durumunda cihazı açmayınız, Teknik Destek Servisi ile bağlantı kurunuz ve ortaya çıkan hasarları yazılı olarak belirtiniz, aksi takdirde her türlü tazminat hakkı kaybedilecektir.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz, verilen montaj kılavuzundaki talimatlara uygun şekilde monte edilmelidir.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Pişirme işlemi izlenmelidir. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir. Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Ocak kapağı kullanmayınız. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

Sadece tarafımızdan onaylanmış olan koruma cihazlarını veya çocuk güvenlik bariyerlerini kullanınız. Uygun olmayan koruma cihazları veya çocuk güvenlik bariyerleri kazalara neden olabilir.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Eğer aktif bir tıbbi implant cihaz (örneğin kalp pili, veya defibrilasyon cihazı) taşıyorsanız, doktorunuz ile görüşerek bu cihazın Avrupa Birliği 90/385/EWG yönergesine uyup uymadığını (20.Haziran 1990) öğrenmeli, ayrıca DIN EN 45502-2-1 ve DIN EN 45502-2-2 standartlarına uygun olduğundan ve VDE-AR-E 2750-10 uyarınca seçildiğinde, takıldığından ve programlandığından emin olmalısınız. Eğer bu ön koşullar yerine getirilmişse ve ayrıca metal olmayan pişirme gereçleri ve metal tutamağı olmayan pişirme kapları kullanılıyorsa, bu indüksiyon ocağının kullanılması, usulüne uygun biçimde kullanıldığı takdirde, zararsızdır.

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

⚠️ Uyarı – Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Ocaklar çok sıcak olur. Pişirme bölümünün üzerine asla yanıcı cisimler koymayınız. Pişirme bölümünün üzerine hiçbir cisim koymayınız.
- Cihaz sıcak olur. Yanıcı cisimleri veya sprey tüpleri doğrudan pişirme bölümünün altındaki çekmecelerde muhafaza etmeyiniz.
- Pişirme bölümü otomatik olarak devre dışı kalır ve kullanıma kapalı duruma gelir. Daha sonra istenmeyen şekilde devreye girme söz konusu olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Ocak kapakları kullanılmamalıdır. Aşırı ısınma, kıvılcım oluşmasına veya malzemelerin etrafa saçılması gibi kazalara neden olabilir.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Pişirme gözleri ve bunların çevresi, özellikle mevcut olması halinde ocak çerçevesi, çok ısınmaktadır. Sıcak bölgelere dokunulmamalıdır. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ocak ısıtıyor, ama gösterge çalışmıyor. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Metal cisimler ocak üzerinde çok hızlı ısınır. Örneğin bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal cisimleri asla ocağın üzerine bırakmayınız.
- Her kullanımdan sonra, daima pişirme bölümlerini kumandalardan kapatınız. Kap olmadığı için pişirme tezgahının otomatik olarak kapanacağını düşünmeyiniz.

⚠️ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Seramik camda bulunan açıklıklar veya kırıklar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠ Uyarı – Arıza tehlikesi!

Bu ocağın alt kısmında bir fan mevcuttur. Ocağın altında bir çekmece varsa orada küçük veya sivri nesnelere, kağıt ve bulaşık bezi tutmayınız. Bunların emilmesi fana zarar verebilir veya soğutmayı kötü yönde etkileyebilir.

Çekmecenin iç kısmı ile fan girişi arasında en az 2 cm mesafe olmalıdır.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Benmaride pişirme sırasında aşırı ısınma nedeniyle ocak ve kap çatlayabilir. Benmarideki kap, su doldurulmuş tencerenin tabanına doğrudan temas etmemelidir. Sadece ısıya karşı dayanıklı kapları kullanınız.
- Pişirme tencereleri, tencere tabanı ile ocak arasındaki sıvı nedeniyle aniden sıçrayabilir. Ocak ve tencere tabanı her zaman kuru bir şekilde tutulmalıdır.

Hasar sebepleri

Dikkat!

- Kapların altındaki pürüzlü yüzeyler pişirme tezgahını çizebilir.
- Pişirme bölümlerine boş kap yerleştirmeyiniz. Hasara yol açabilir.
- Kumanda paneline, gösterge bölümlerine veya tezgah çerçevesine sıcak kapları koymayınız. Hasara yol açabilir.
- Sert veya sivri uçlu cisimlerin pişirme tezgahına düşmesi hasara yol açabilir.
- Alüminyum folyolar ve plastik kaplar sıcak pişirme bölümleri üzerine koyulduklarında erirler. Pişirme tezgahında koruyucu kapak kullanılması önerilmez.

Genel bakış

Aşağıdaki tabloda en sık görülen hasarlar listelenmiştir:

Hasar	Nedeni	Önlem
Lekeler	Taşan yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz
	Uygun olmayan temizleyiciler	Sadece bu tür ocaklar için uygun deterjan kullanınız
Çizikler	Tuz, şeker ve kum	Ocağı çalışma tezgahı olarak kullanmayınız, üzerine eşya bırakmayınız
	Sert tencere ve tava zeminleri ocağı çizebilir	Pişirme kabını kontrol ediniz
Renk değişimleri	Uygun olmayan temizleyiciler	Sadece bu tür ocaklar için uygun deterjan kullanınız
	Pişirme kapları nedeniyle sürtünme	Tencere ve tavaları bir ocaktan diğerine geçirirken kaldırınız.
Konkoidal çatlaklar	Şeker ve şeker oranı yüksek yemekler	Taşan yemekleri hemen bir cam kazıyıcısı ile temizleyiniz

Çevre koruma

Bu bölümde enerji tasarrufu ve cihazın imhası konularında bilgiler edineceksiniz.

Enerji tasarrufu için tavsiyeler

- Daima tencerelerin kendi kapaklarını kullanınız. Kapaksız pişirmek, çok daha fazla enerji gerektirir. Kaldırmaksızın altını görebilmek için cam bir kapak kullanınız.
- Düz tabanlı kaplar kullanınız. Düz tabana sahip olmayan kaplar daha fazla enerji tüketilmesine neden olur.
- Kabın tabanının çapı pişirme bölümünün çapıyla uyumlu olmalıdır. Dikkat: imalaçtlar genelde kapların üst çapını belirtirler ve bu da çoğu zaman kabın taban çapından daha büyüktür.
- Küçük miktarları pişirmek için küçük kaplar kullanınız. Büyük ancak az dolu bir kap çok enerji harcar.
- Pişirme esnasında az su kullanınız. Böylece enerji tasarrufu sağlanır ve sebzelerdeki bütün vitamin ve mineraller korunmuş olur.
- Pişirmeyi sürdüreceğ en düşük güç seviyesini seçiniz. Yüksek güç seviyelerinde enerji kaybı olur.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

İndüksiyonla pişirme

İndüksiyonla pişirmenin avantajları

İndüksiyonla pişirme geleneksel pişirme yönteminden radikal biçimde farklıdır, ısı doğrudan pişirme kabına aktarılır. Bu da bir dizi avantaj sağlar:

- Pişirme ve kızartma esnasında zamandan tasarruf.
- Enerji tasarrufu.
- Daha kolay bakım ve temizlik. Taşan yemekler çok hızlı yanmaz.
- Isı kontrolü ve güvenlik; ocak her kullanımdan sonra ısı aktarımını hemen artırır veya azaltır. İndüksiyonlu ocak, kap ocağın alınmaz ısı aktarımını keser, bunun için ocağın önceden kapatılmasına gerek yoktur.

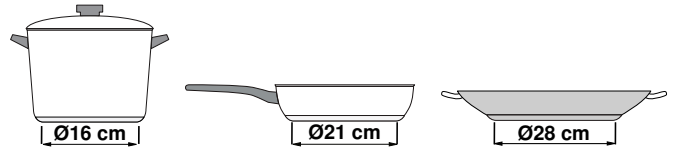
Kaplar

İndüksiyon ile pişirme için sadece ferromagnetik kaplar kullanınız, örneğin:

- Emayeli çelik kaplar
- Dökme demir kaplar
- Paslanmaz çelikten üretilen ve indüksiyona uygun özel kaplar.

Kabın indüksiyona uygun olup olmadığını belirlemek için pişirme kabı tabanının bir mıknatıs tarafından çekilip çekilmediğini kontrol ediniz veya üreticinin talimatlarına bakınız.

İyi bir pişirme sonucu elde etmek için kap tabanındaki ferromanyetik alan, ocak gözü büyüklüğüne uygun olmalıdır. Bir ocak gözü üzerindeki kap algılanmazsa daha düşük çapa sahip bir ocak gözüyle yeniden deneyiniz.

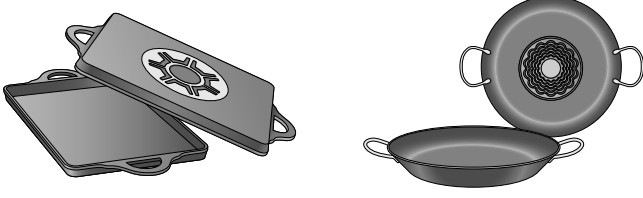


Esnek pişirme alanı tek bir ocak gözü olarak kullanılırsa özellikle bu alan için uygun olan daha büyük pişirme kapları kullanılabilir. Pişirme kabının konumlandırılması ile ilgili ayrıntılı bilgileri bölüm → "Esnek pişirme alanı" içinde bulabilirsiniz.

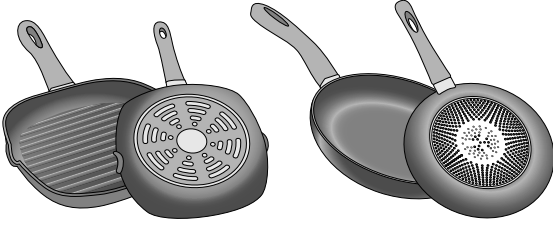


Ayrıca tabanı ferromanyetik olmayan induksiyonlu kaplar da mevcuttur:

- Eğer kabın tabanı sadece kısmen ferromagnetik ise sadece ferromagnetik kısım ısınır. Bu nedenle ısı eşit dağılmayabilir. Ferromagnetik olmayan alan, pişirme için gerekenden daha düşük bir sıcaklığa çıkabilir.



- Eğer kabın taban malzemesi alüminyum içeriyorsa ferromagnetik alan yine azalır. Bu kabın yeterince ısınmaması veya hiç algılanmaması da söz konusu olabilir.



Uygun olmayan kaplar

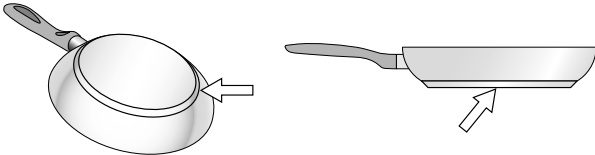
Difüzör plakalar veya kaplar kullanmayınız:

- normal ince çelik kaplar
- cam kaplar
- toprak kaplar
- bakır kaplar
- alüminyum kaplar

Kap tabanının özellikleri

Kap tabanının özelliği pişirme sonucunu etkiler. Isıyı pişirme kabına eşit biçimde dağıtan tencereler veya tavalar kullanınız, örneğin paslanmaz çelikten "Sandwich tabanlı" tencereler kullanırsanız zamandan ve enerjiden tasarruf edersiniz.

Düz tabanlı kaplar kullanınız, düz olmayan kap tabanları ısı iletimini engeller.



Eksik pişirme kabı veya uygun olmayan boyut

Pişirme alanına bir kap koymazsanız, uygun olmayan malzemeden yapılmış bir kap veya uygun olmayan boyutta bir kap kullanırsanız, kumanda düğmesinin ışıklı halkası beyaz yanar. Pişirme alanına uygun bir kap yerleştiriniz ve göstergenin yanıp sönmesini durdurunuz. Bu işlem 9 dakikadan daha fazla sürerse, pişirme alanı otomatik olarak kapanır.

Boş ya da ince tabanlı kaplar

Boş kapları ısıtmayınız, ince tabanlı kap kullanmayınız. Pişirme tezgahı bir iç güvenlik sistemi ile donatılmıştır, ama boş bir kap o kadar çabuk ısınabilir ki "otomatik kapanma" sistemi devreye girecek zaman bulamayabilir ve kap çok yüksek bir ısıya ulaşabilir. Kabın tabanı eriyebilir ve hatta tezgahın camı zarar görebilir. Bu durumda kaba dokunmayınız ve pişirme bölümünü kapatınız. Eğer soğuduktan sonra çalışmıyorsa, teknik destek servisiyle temasa geçiniz.

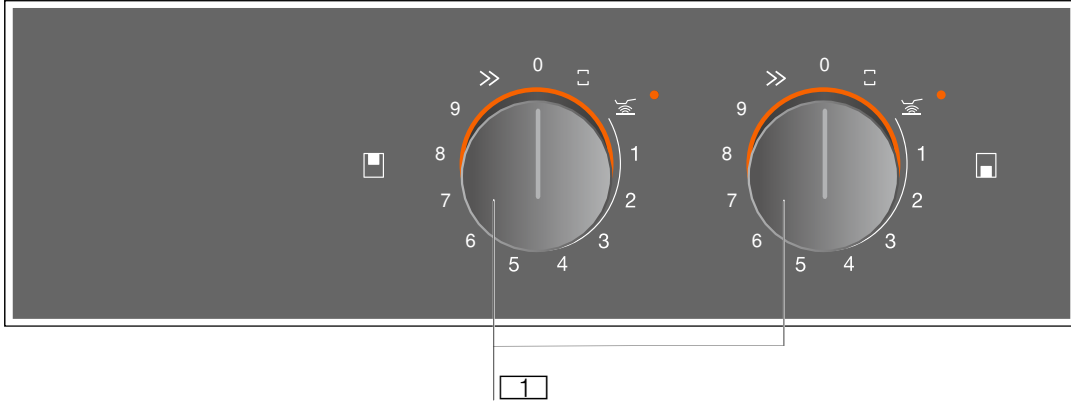
Tencere tanıma

Her ocakta tencere tanıma için bir alt sınır mevcuttur, bu sınır kap tabanının ferromagnetik çapına ve malzemesine bağlıdır. Bu nedenle her zaman kap tabanına en uygun olan çaptaki ocak kullanılmalıdır.

Cihazı tanıyınız

Ocakların boyutları ve performanslarına ilişkin daha fazla bilgiyi → Sayfa 2 içinde bulabilirsiniz

Kumanda paneli



Kumanda düğmesi

1 Kumanda düğmesi

Kumanda düğmeleri ile güç kademelerini ve diğer fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Kumanda düğmelerini Sıfır konumundan sola veya sağa döndürebilirsiniz.

Kumanda düğmesinin konumları

0	Pişirme alanı kapalı
□	Esnek pişirme alanı
🔥	Kızartma sensörü
●	Kızartma sensörü göstergesi
1-9	Güç seviyeleri
1-5	Sıcaklık kademeleri
>>	PowerBoost fonksiyonu

Gösterge

- Kızartma sensörü göstergesi

Kumanda düğmelerinde, her fonksiyon için bir optik göstergeye sahip bir yanar halka bulunmaktadır. Belirli fonksiyonlar veya işlemler etkinleştirildiğinde yanar halkanın rengi değişir.

Ocaklar

Ocak gözü

- | | | |
|---|-----------------------|--|
| ☐ | Tek halkalı ocak gözü | Uygun boyutta bir pişirme kabı kullanılmalıdır |
| ☐ | Esnek pişirme alanı | Bakınız bölüm → "Esnek pişirme alanı" |

Sadece induksiyon ocakları için uygun pişirme kapları kullanılmalıdır, bkz Bölüm → "İndüksiyonla pişirme"

Kalan ısı göstergesi

Ocakta her pişirme alanı için bir kalan ısı göstergesi bulunur. Kumanda düğmesinin ışıklı halkası, pişirme alanı sıcak olduğu sürece turuncu yanıp söner. Pişirme alanına, kalan ısı göstergesi yandığı sürece veya söndükten hemen sonra dokunmayınız.



Pişirme kabını pişirme sırasında pişirme alanından alırsanız, kumanda düğmesi turuncu yanıp söner. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

Pişirme alanını kapatırsanız, kumanda düğmesinin ışıklı halkası turuncu yanıp söner. Ocak önceden kapatılmış olsa bile, pişirme alanı sıcak olduğu sürece ışıklı halka yanıp söner.

Cihazın kullanılması

Bir ocağın nasıl ayarlanabileceğini bu bölümde okuyabilirsiniz. Tabloda çeşitli yemekler için pişirme kademelerini ve pişme sürelerini bulabilirsiniz.

Pişirme alanının ayarlanması

Kumanda düğmesi ile istediğiniz güç kademesini ayarlayınız.

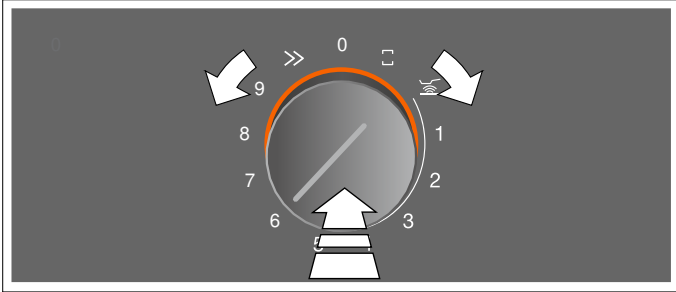
0	Pişirme alanı kapalı.
Güç kademesi 1	En düşük kademe
Güç kademesi 9	En yüksek kademe

Bilgiler

- Cihazın hassas parçalarını aşırı ısınmadan veya aşırı elektrik yüklenmesinden korumak için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.
- Cihazda gürültü oluşumunu engellemek için ocak geçici olarak gücünü düşürebilir.

Pişirme kademesinin seçilmesi

Kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi istediğiniz pişirme kademesine çeviriniz.



Kumanda düğmesinin ışıklı halkası turuncu yanar. Güç kademesi ayarlanmıştır.

Pişirme alanını kapat

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Pişirme alanı kapanır ve kumanda düğmesinin ışıklı halkası, pişirme alanı soğuyana kadar turuncu yanıp söner.

Bilgiler

- Ocak gözünde bir pişirme kabı yoksa veya algılanmamışsa, kumanda düğmesinin ışıklı halkası beyaz yanar. Yakl. 9 dakika sonra pişirme alanı kapanır. Bu durumda, kumanda düğmesinin ışıklı halkası turuncu ve beyaz yanıp söner. Kumanda düğmesini yeniden 0 pozisyonuna çeviriniz, ışıklı halkanın yanıp sönmesi kesilir.
- Pişirme sonrasında pişirme kabını, kapağı veya diğer metal cisimleri ocaktan uzaklaştırınız. Çalışma yüzeyinin temizlenmesi sırasında, kumanda düğmesine temas edilmesi durumunda vb. yanlışlıkla bir pişirme alanı devreye alınırsa, bu tür cisimler çok hızlı bir şekilde ısınır.

Pişirme önerileri

Öneriler

- Püre, kremalı çorbalar ve yoğun sosları ısıtma sırasında ara sıra karıştırınız.
- Ön ısıtma için güç kademesi 8 - 9'u kullanınız.
- Kapaklı pişirme sırasında buhar çıkmaya başladığında güç kademesini düşürünüz. Buhar çıkışı pişirme sonucunu değiştirmez.
- Pişirme tamamlandıktan sonra yemeği servis edene kadar kapağı kapalı tutunuz.
- Düdüklü tencerede pişirme için üreticinin uyarılarına dikkat ediniz.
- Besin değerlerini korumak için yiyecekleri çok uzun süre pişirmeyiniz. Alarm saati ile optimum pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.
- Daha sağlıklı bir sonuç için yağdan duman çıkmamasına dikkat ediniz.
- Yemeklerin üstünü kızartabilmek için yemekleri küçük porsiyonlar halinde kızartınız.
- Pişirme kapları pişirme sırasında yüksek sıcaklıklara çıkabilir. Tercihen tencere eldiveni kullanınız.
- Enerjiyi verimli kullanarak pişirme önerileri için bkz. bölüm → "Çevre koruma".

Piştirme tablosu

Tabloda hangi yemek için hangi piştirme kademesinin uygun olduğu gösterilir. Piştirme süresi yemeğin türüne, ağırlığına, kalınlığına ve kalitesine göre değişebilir.

Güç kademesi	Piştirme yöntemleri	Örnekler
8 - 9	Ön ısıtma Hafif kızartma Isıtma Kısa süreli piştirme Haşlama	Su Et Katı yağ/Sıvı yağ, sıvılar Çorbalar, soslar Sebze
6 - 8	Kızartma	Et, patates
5 - 7	Kızartma	Balık
6 - 7	Kızartma Kapaksız piştirme	Unlu ve/veya yumurtalı yiyecekler, örneğin krep Makarnalar, sıvılar
5 - 6	Hafif kızartma Kavurma Kızartma Suyunu çekirme	Un, soğan Badem, galeta unu Pastırma/domuz pastırması Et suyu, soslar
4 - 5	* Kapağını kapatmadan piştirmeye devam etme	Patates köftesi, sebze çorbası, güveç, haşlanmış yumurta
3 - 4	* Kapağını kapatmadan piştirmeye devam etme	Haşlanmış sosis
4 - 5	Buharda piştirme Buharda piştirme Buğulama	Sebze, patates, balık Sebze, meyve, balık Et sarması, et rulosu, sebzeler
2 - 4	Buğulama	Tas kebabı
2 - 4	Kapaklı piştirme	Çorbalar, soslar
2 - 3	Buz çözme Kapaklı piştirme Kabarana kadar piştirme	Dondurulmuş ürünler Pirinç, baklagiller, sebze Yumurtalı yemekler, örneğin omlet
1 - 2	Isıtma / sıcak tutma	Çorba, soslu sebze
1	Isıtma / sıcak tutma Eritme	Sebze yemeği, örneğin mercimek yemeği Tereyağı, çikolata

Esnek pişirme alanı

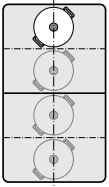
İhtiyacınıza göre tek bir ocak veya iki bağımsız ocak kullanabilirsiniz.

Bunlar, birbirinden bağımsız olarak çalışan toplam dört indüktörden oluşmaktadır. Esnek ocak alanı çalışırken sadece pişirme kabı tarafından üzeri kapatılan alanlar etkinleştirilir.

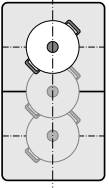
Kap kullanımıyla ilgili öneriler

Isının iyi bir biçimde tespit edilip yayılması için kabın iyi ortalanması önerilir:

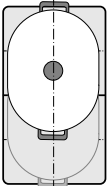
Tek ocak olarak



Çapı 13 cm veya daha az
Kabı, şekilde görülen dört pozisyon-
dan birine yerleştiriniz.

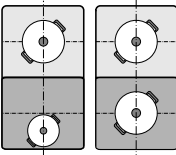


Çapı 13 cm'den fazla
Kabı, şekilde görülen üç pozisyondan
birine yerleştiriniz.



Kap eğer birden fazla ocağa denk geli-
yorsa, kabı esnek ocak alanının üst
veya alt köşesinden başlayacak
biçimde yerleştiriniz.

İki bağımsız ocak olarak



Ön ve arka ocaklar ikişer indüktöre sahiptir
ve bunlar birbirinden bağımsız olarak kullanı-
labılır. İsteddiğiniz her bir ocak için istediğiniz
pişirme kademesini ayarlayınız. Her ocağa
sadece bir kap yerleştiriniz

İki bağımsız ocak olarak

Esnek pişirme bölgesi iki bağımsız ocak olarak kullanılır.

Devreye alınması

Bakınız bölüm → "Cihazın kullanılması"

Tek bir ocak olarak

İki ocağın birleştirilmesi sayesinde tüm pişirme alanının
kullanılması.

Her iki pişirme alanının birleştirilmesi

- 1 Pişirme kabını yerleştiriniz. Kumanda
düğmelerinden birini ilgili konuma çeviriniz.
- 2 Diğer kumanda düğmesi ile ilgili güç kademesini
seçiniz.

Her iki kumanda düğmesinin ışıklı halkası turuncu yanar.
Esnek pişirme alanı etkinleştirilmiştir.

Pişirme kademesinin değiştirilmesi

Önceden pişirme kademesini seçtiğiniz kumanda
düğmesiyle pişirme kademesini değiştiriniz.

Yeni pişirme kabı eklenmesi

Yeni pişirme kabını yerleştiriniz. Esnek pişirme alanı
seçtiğiniz kumanda düğmesini önce 0 pozisyonuna ve
sonra yeniden pozisyonuna çeviriniz.

Pişirme kabı algılanır ve önceden seçilen pişirme
kademesi aynen kalır.

Bilgi: Kullanılan ocak üzerindeki kap kaydırılırsa veya
kaldırılırsa, ocak otomatik bir arama başlatır ve önceden
seçilmiş olan pişirme kademesi aynen korunur.

Her iki pişirme alanının ayrılması

Esnek pişirme alanını seçtiğiniz kumanda düğmesini 0
pozisyonuna çeviriniz.

Esnek pişirme alanı devre dışı bırakılır. Pişirme
alanlarından biri hala bağımsız pişirme alanı olarak
çalışır.

Powerboost fonksiyonu

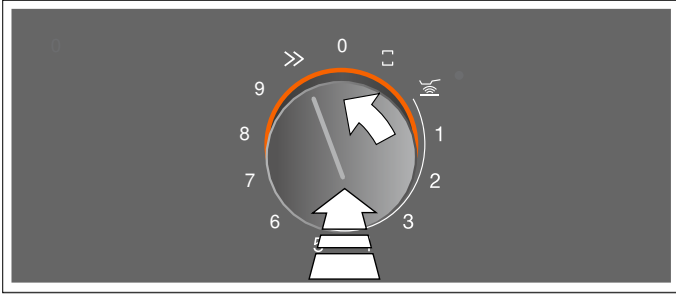
PowerBoost fonksiyonu ile büyük miktarlarda suyu, güç kademesi 9'a kıyasla daha hızlı bir şekilde ısıtabilirsiniz.

Bu fonksiyon, diğer pişirme alanı çalışmadığı sürece bir pişirme alanı için kullanılabilir. Aksi takdirde ışıklı halka 3 kere yanıp söner ve 3 sinyal sesi duyulur; ardından güç kademesi 9 otomatik olarak devreye girer, fakat ilgili fonksiyon devreye alınmaz. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz.

Bilgi: Esnek alanda pişirme alanı tek ocak olarak da kullanılsa Powerboost fonksiyonu da etkinleştirilebilir.

Etkinleştir

Kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi >> pozisyonuna getiriniz. Bir sinyal sesi duyulur, kumanda düğmesinin ışıklı halkası söner ve ardından turuncu yanar.



Fonksiyon devreye alınır.

Devre dışı bırak

Kumanda düğmesini istediğiniz güç kademesine döndürünüz. Bir sinyal sesi duyulur, kumanda düğmesinin ışıklı halkası söner ve ardından turuncu yanar.

Fonksiyon etkinliği kaldırılmıştır.

Bilgi: Bazı durumlarda PowerBoost fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalabilir, böylece ocakların içindeki elektronik elemanları korur.

Bu durumda güç kademesi 9 otomatik olarak devreye girer, ışıklı halka 3 kere yanıp söner ve 3 sinyal sesi duyulur.

Kumanda düğmesini 0 konumuna veya istediğiniz güç kademesine döndürünüz.

Kızartma sensörü

Bu fonksiyon ile uygun tava sıcaklığı korunarak kızartma yapmak mümkündür.

Kızartmada avantajlar

- Ocak ancak sıcaklığın korunması gerekiyorsa ısıtır. Böylece enerjiden tasarruf edilir ve yağ aşırı ısınmaz.
- Kızartma fonksiyonu boş tavanın yağ eklemek ve ardından yemeği eklemek için optimum sıcaklığa geldiğini bildirir.

Bilgiler

- Tavayı kapakla kapatmayınız. Aksi takdirde fonksiyon doğru biçimde etkinleştirilmez. Sıçrayan yağlardan korunmak için bir sıçrama koruyucusu kullanılabilir.
- Kızartma için uygun bir yağ kullanılmalıdır. Tereyağı, margarin, sızma zeytinyağı veya domuz yağı kullanılırsa, sıcaklık kademesi 1 veya 2 ayarlanmalıdır.
- Asla içinde yemek olan veya olmayan bir tava kontrolsüz biçimde ısıtılmamalıdır.
- Eğer ocağın sıcaklığı pişirme kabından yüksekse veya tam tersi bir durum söz konusu ise kızartma sensörü doğru biçimde etkinleştirilmez.

Kızartma sensörü için tavalar

Kızartma sensörü için özel tavalar temin edilebilir. Bu opsiyonel aksesuar daha sonra yetkili satıcıdan veya teknik müşteri hizmetlerimizden temin edilebilir. İlgili referans numarasını her zaman belirtiniz.

- GP900001 tava, çap 15 cm.
- GP900002 tava, çap 19 cm.
- GP900003 tava, çap 21 cm.

Bu tavalar yapışmaz kaplamalı olduğundan kızartma yapmak için çok az yağa ihtiyaç duyar.

Bilgiler

- Kızartma sensörü, özel olarak bu tava türü için ayarlanmıştır.
- Tava tabanının çapının ocak gözünün boyutuna uygun olduğundan emin olunuz. Tavayı ortalarak ocak gözünün üzerine yerleştiriniz.
- Esnek pişirme alanında farklı tava boyutları veya kötü yerleştirilmiş tavalardan dolayı kızartma sensörü etkinleştirilemeyebilir. Bakınız bölüm → "Esnek pişirme alanı"
- Diğer tava türleri aşırı ısınabilir. Sıcaklık, seçilen sıcaklık kademesinin altında veya üstünde ayarlanabilir. Önce en düşük sıcaklık kademesi ile başlayınız ve kademe sonuna ihtiyaca göre değiştiriniz.

Sıcaklık kademeleri

Sıcaklık kademesi	Şunun için uygundur
1 çok düşük	Sosların hazırlanması ve suyunun çektirilmesi, sebzelerin sotelenmesi ve yemeklerin sızma zeytinyağıyla, tereyağıyla veya margarinle kızartılması.
2 düşük	Sızma zeytinyağı, tereyağı veya margarinle kızartma için, örneğin omlet.
3 düşük orta	Balık ve kalın yiyeceklerin, örneğin köfte veya sosislerin kızartılması.
4 orta yüksek	Orta veya iyi pişmiş olacak şekilde biftek, panelenmiş derin dondurulmuş ürünler, şnitzel gibi ince pişirilecek yiyecekler, kuşbaşı et ve sebze kızartma.
5 yüksek	Yüksek sıcaklıklarda yemek kızartma, örneğin az pişmiş biftek (kanlı), patates köftesi kızartma ve fırında patates.

Tablo

Tabloda hangi yemek için hangi sıcaklık kademesinin uygun olduğu gösterilir. Kızartma süresi yemeğin türüne, ağırlığına, boyutuna ve kalitesine göre değişebilir.

Ayarlanan sıcaklık kademesi, kullanılan tavaya göre değişir.

Boş tavayı önceden ısıtınız, yağı ve yemeği sinyal sesinden sonra ekleyiniz.

	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Et		
Şnitzel, sade veya panelenmiş	4	6 - 10
Fileto	4	6 - 10
Pirzola*	3	10 - 15
Cordon bleu, Viyana şnitzeli*	4	10 - 15
Biftek, az pişmiş (3 cm kalınlıkta)	5	6 - 8
Biftek, orta veya iyi pişmiş (3 cm kalınlığında)	4	8 - 12
Tavuk göğsü (2 cm kalınlığında)*	3	10 - 20
Haşlanmış veya çiğ sosis*	3	8 - 20
Hamburger, köfte, doldurulmuş köfte*	3	6 - 30
Oturtma, Gyros	4	7 - 12
Kıyma	4	6 - 10
Domuz pastırması	2	5 - 8
Balık		
Bütün balık, kızartılmış, örneğin alabalık	3	10 - 20
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3 - 4	10 - 20
Yengeç, karides	4	4 - 8
Yumurtalı yemekler		
Krep**	5	1,5 - 2,5
Omlet**	2	3 - 6
Sahanda yumurta	2 - 4	2 - 6
Çırpılmış yumurta	2	4 - 9
Kaiserschmarrn (Hamur tatlısı)	3	10 - 15
Fransız tostu**	3	4 - 8

* Birkaç kez çeviriniz.

** Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.



	Sıcaklık kademesi	Sinyal sesinden sonra toplam kızartma süresi (dak.)
Patates		
Fırında patates (kabuğu ile haşlanmış patatesten)	5	6 - 12
Patates kızartması (çiğ patatesten)	4	15 - 25
Rendelenmiş patates kızartması**	5	2,5 - 3,5
İsviçre usulü kızartmalık püre patates	2	50 - 55
Karamelli patates	3	15 - 20
Sebze		
Sarmısak, soğan	1 - 2	2 - 10
Kabak, patlıcan	3	4 - 12
Biber, yeşil kuşkonmaz	3	4 - 15
Yağda kavrulmuş sebze, örneğin kapak, yeşil biber	1	10 - 20
Mantar	4	10 - 15
Karamelli sebze	3	6 - 10
Kavrulmuş soğan	3	5 - 10
Dondurulmuş ürünler		
Şnitzel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Tavuk göğsü*	4	10 - 30
Tavuk nugget	4	10 - 15
Gyros, Kebap	4	10 - 15
Balık filetosu, doğal veya panelenmiş	3	10 - 20
Paneli balık çubukları	4	8 - 12
Patates kızartması	5	4 - 6
Güveç yemekleri, örneğin tavuklu sebze güveç	3	6 - 10
Çin böreği	4	10 - 30
Kamembert krem peyniri / peynir	3	10 - 15
Soslar		
Sebzeli domates sosu	1	25 - 35
Beşamel sosu	1	10 - 20
Peynirli sos, örneğin gorgonzola sosu	1	10 - 20
Konservelenen soslar, örneğin domates sosu, bolonez sosu	1	25 - 35
Tatlı soslar, örneğin portakal sosu	1	15 - 25
Diğer		
Kamembert krem peyniri / peynir	3	7 - 10
Su ekleyerek ön pişirmesi yapılmış kuru ürünleri pişirme, örneğin makarna	1	5 - 10
Croûtons	3	6 - 10
Badem/Ceviz/Çam fıstığı	4	3 - 15

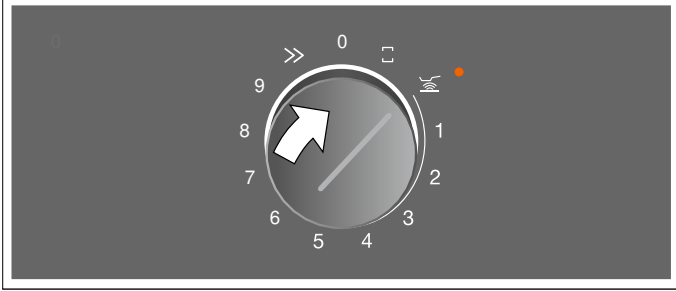
* Birkaç kez çeviriniz.

** Her porsiyon için toplam süre. Arka arkaya pişiriniz.

Şu şekilde ayarlanır

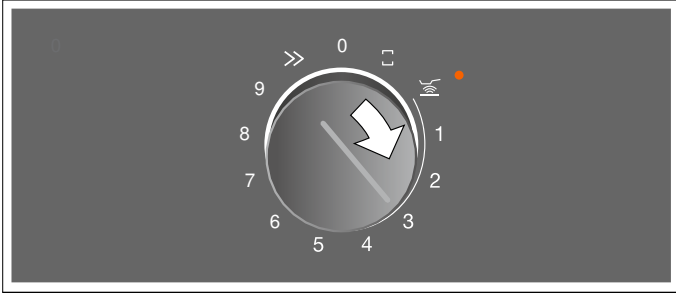
Tablodan uygun sıcaklık kademesini seçiniz. Boş bir kabı pişirme alanına yerleştiriniz.

- 1 Kumanda düğmesine basınız ve düğmeyi  pozisyonuna getiriniz. Kumanda düğmesinin ışıklı halkası beyaz yanar. 3 saniyelik bir sinyal duyulduktan sonra  sembolünün yanındaki gösterge yanar.



- 2 Kumanda düğmesi ile istediğiniz sıcaklık kademesini seçiniz.

Bilgi: Bu fonksiyon için 1 ile 5 arasındaki sıcaklık kademeleri arasında seçim yapabilirsiniz, bkz. Sıcaklık kademesi tablosu.



Fonksiyon etkinleştirilir.

Yanar halka, cihaz ısındığı sürece azalarak beyazdan turuncuya dönüşür. Ayarlanan sıcaklığa erişildiğinde bir sinyal duyulur.

- 3 Kızartma sıcaklığına ulaşıldığında önce yağı, sonra da yemekleri tavaya yerleştiriniz.

Bilgiler

- 5 üzerinde bir sıcaklık kademesi seçilirse, ışıklı halka turuncu ve beyaz yanıp söner, fakat ilgili fonksiyon devreye alınmaz. Uygun bir sıcaklık kademesi seçiniz.
- Yanmamaları için yemekleri çeviriniz.

Kızartma sensörünün kapatılması

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Ocak gözü kapanır ve kalan ısı göstergesi devreye girer.

Otomatik emniyet kapatması

Güvenliğiniz açısından cihaz bir emniyet kapatması tertibatına sahiptir. Seçtiğiniz güç kademesine bağlı olarak, belirli bir süre boyunca hiçbir işlem yürütülmezse pişirme alanının ısıtma fonksiyonu kapatılır.

Güç kademesi	Şu süre sonunda devre dışı bırakma:
1	10 saat
2 ile 3 saat arası	5 saat
4 ile 5 arası	4 saat
6 ile 7 saat arası	3 saat
8 ile 9 saat arası	1 saat

Kızartma sensörü sıcaklık kademesi	Şu süre sonunda devre dışı bırakma:
1 ile 5 arası	3 saat

Sesli bir sinyal ile sürenin dolduğu bildirilir. Aktif kumanda düğmesinin ışıklı halkası beyaz ve turuncu yanıp söner.

Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Pişirme alanını yeniden ayarlayınız.

Temizleme

Uygun temizleme ve bakım araçlarını Müşteri Hizmetleri'nden veya e-Mağazamızdan temin edebilirsiniz.

Pişirme tezgahı

Temizleme

Ocağı her pişirme sonrasında temizleyiniz. Böylece yapışan artıkların yanmasını engellersiniz. Ocağı ancak kalan ısı göstergesi söndükten sonra temizleyiniz.

Ocağı nemli bir bulaşık beziyle temizleyiniz ve kireç artıklarının oluşmasını engellemek için başka bir bezle kurulayınız.

Sadece bu türden ocaklar için uygun deterjan kullanınız. Ürün paketi üzerindeki üretici verilerine lütfen dikkat ediniz.

Asla aşağıdakileri kullanmayınız:

- Seyreltilmemiş deterjan
- Bulaşık makinesi deterjanı
- Aşındırıcı maddeler
- Fırın spreyi veya leke giderici gibi güçlü temizlik malzemeleri
- Sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri
- Yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtme makinesi

Sertleşmiş kiri en iyi şekilde piyasada bulunan bir cam kazıyıcı ile giderebilirsiniz. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.

Uygun cam kazıyıcıları Müşteri Hizmetlerimizden veya e-mağazamızdan temin edebilirsiniz.

Mükemmel sonuç elde etmek için cam seramiği ocakları özel süngerler ile temizleyiniz.

Olası lekeler

Kireç ve su artıkları	Soğuduktan sonra iocağı temizleyiniz. Cam seramiği ocaklar için uygun bir temizlik malzemesi kullanılmalıdır.*
Şeker, pirinç nişastası veya plastik	Hemen temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanınız. Dikkat: Yanma tehlikesi.*

* Daha sonra nemli bir bulaşık bezi ile temizleyiniz ve bir bez ile kurulayınız.

Bilgi: Ocak sıcak olduğunda temizlik malzemesi kullanmayınız, aksi takdirde lekeler oluşabilir. Tüm temizlik malzemesi artıklarının temizlendiğinden emin olunuz.

Ocak çerçevesi

Ocak çerçevesinde hasar oluşumunu önlemek için lütfen aşağıdaki uyarılara uyunuz:

- Sadece sıcak deterjanlı su kullanınız
- Yeni temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.
- Aşındırıcı veya sivri temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- Cam kazıyıcı veya sivri nesnelere kullanmayınız.

Kumanda düğmesi

Sadece sıcak deterjanlı su kullanınız. Aşındırıcı veya sivri temizleme malzemeleri kullan mayınız. Cam kazıyıcı kullanmayınız, kumanda düğmesi zarar görebilir.

Limon veya sirke kumanda düğmesinin temizlenmesi için uygun değildir. Bazı bölgeler matlaşabilir.

Kumanda panelinin temizlenmesi

Sadece az sabunlu sıcak su kullanınız. Aşındırıcı ve yıpratıcı temizlik ürünleri kullanmayınız. Cam kazıma aletleri kullanmayınız. Kumanda paneli zarar görebilir.

Limon ve sirke kumanda panelinin temizliği için uygun değildir. Mat lekeler belirebilir.

SSS

Sesler / Gürültüler

Pişirme sırasında neden sesler duyuluyor?

Pişirme kabı tabanının bileşimine bağlı olarak ocak çalışırken bazı sesler duyulabilir. Bu sesler normaldir ve induksiyon teknolojisinin bir parçasıdır. Bir arızaya işaret etmez.

Olası sesler:

Transformatörlerde olduğu gibi derinden gelen uğultu:

Yüksek pişirme kademesinde pişirirken oluşur. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ses kaybolur veya azalır.

Derin ısıklık sesi:

Pişirme kabı boşsa duyulur. Pişirme kabına su veya yiyecek koyulduğunda ses kaybolur.

Çıtırıtı:

Farklı malzeme katmanlarından oluşan pişirme kapları veya farklı boyutlarda ve farklı malzemelerden üretilmiş pişirme kapları kullanıldığında ortaya çıkar. Yemeğin miktarına ve hazırlanma biçimine bağlı olarak ses şiddeti değişim gösterir.

Yüksek ısıklık sesi:

İki ocak gözü birden eşzamanlı olarak en yüksek pişirme kademesinde çalıştırılırsa duyulabilir. Pişirme kademesi düşürüldüğünde ısıklık sesleri yok olur veya azalır.

Vantilatör sesi:

Ocakta, yüksek sıcaklıklarda devreye giren bir vantilatör bulunmaktadır. Ölçülen sıcaklık çok yüksekse ocak kapatıldıktan sonra da vantilatör bir süre daha çalışabilir.

Kap

İndüksiyonlu ocak için hangi pişirme kapları uygundur?

İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kapları hakkındaki bilgiler için bkz. bölüm → "*İndüksiyonla pişirme*"

Pişirme alanı neden ısınmıyor?

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu pişirme alanı açılmadı.

Pişirme kabının üzerinde bulunduğu pişirme alanının açıldığından emin olunuz.

Pişirme kabı açılan pişirme alanı için çok küçük veya induksiyonla pişirmeye uygun değil.

Pişirme kabının induksiyonla pişirmeye uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun pişirme alanının üzerinde olduğundan emin olunuz. Pişirme kabı türüne, büyüklüğüne ve konumlandırmasına yönelik ayrıntılı bilgiler için bkz. bölüm → "*İndüksiyonla pişirme*" ve → "*Esnek pişirme alanı*".

Kabın ısınması neden bu kadar uzun sürüyor, yüksek bir pişirme kademesi seçildiği halde neden pişirme kabı yeterince ısınmıyor?

Pişirme kabı açılan pişirme alanı için çok küçük veya induksiyonla pişirmeye uygun değil.

Pişirme kabının induksiyonla pişirmeye uygun olduğundan ve pişirme kabının büyüklüğüne en uygun pişirme alanının üzerinde olduğundan emin olunuz. Pişirme kabı türüne, büyüklüğüne ve konumlandırmasına yönelik ayrıntılı bilgiler için bkz. bölüm → "*İndüksiyonla pişirme*" ve → "*Esnek pişirme alanı*".

Temizlenmesi

Ocak nasıl temizlenir?

Özel cam-seramik temizlik maddeleri ile optimum sonuçlar elde edebilirsiniz. Sivri veya aşındırıcı temizlik aletleri, bulaşık makinesi deterjanları (konsantre) veya aşındırıcı bezler kullanmayınız.

Ocak temizliği ve bakımı konusunda daha fazla bilgiyi Bölüm → "*Temizleme*" içinde bulabilirsiniz

Arıza halinde ne yapmalı?

Prensip olarak arızalar kolayca giderilebilen ufak problemlerdir. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen tablodaki uyarıları dikkate alınız.


Gösterge	Olası nedeni	Çözüm
Yok	Elektrik beslemesi kesildi. Cihaz devre planına uygun olarak bağlanmamış. Elektronik arızası.	Başka elektrikli cihazlar yardımıyla akım beslemesinde bir kısa devre olup olmadığını kontrol ediniz. Cihazın devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz. Eğer arıza giderilemiyorsa teknik müşteri hizmetlerini bilgilendiriniz.
Aktif kumanda düğmesinin ışıklı halkası turuncu ve beyaz yanıp söner.	Pişirme alanı uzun süredir ve kesintisiz olarak çalışıyordu. Kumanda düğmesi uzun süre döndürülmedi. Elektronik sistem fazla ısındı ve ilgili pişirme alanı kapatıldı. Elektronik sistem fazla ısındı ve tüm pişirme alanları kapatıldı.	Otomatik emniyet kapatması sistemi etkinleştirildi. Bkz. bölüm → "Otomatik emniyet kapatması", Sayfa 74. Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz ve pişirme alanını yeniden açınız.
3 sinyal sesi duyuluyor ve ışıklı halka 3 kere yanıyor	PowerBoost fonksiyonu doğru şekilde devreye alınmadı. PowerBoost fonksiyonu, ocağın içindeki elektronik elemanları korumak için otomatik olarak devre dışı bırakıldı.	Bkz. bölüm → "Powerboost fonksiyonu", Sayfa 71. Kumanda düğmesini 0 pozisyonuna çeviriniz. Pişirme alanını yeniden bildiğiniz şekilde açınız.
Kumanda düğmesinin ışıklı halkası hızlı ve turuncu yanıp söner.	Çalışma gerilimi hatalı, normal çalışma değeri aralığının dışında. Ocak doğru bağlanmamış	Elektrik tedarikçisini bilgilendiriniz. Ocağın elektrik bağlantısını kesiniz. Devre planına uygun olarak bağlandığından emin olunuz.

Bilgiler

- Kumanda düğmesinin ışıklı halkası hızlı ve turuncu yanıp sönyorsa, ocağın elektrik bağlantısını ayırınız, 30 saniye bekleyiniz ve ardından tekrar bağlayınız. Gösterge yeniden görünürse teknik müşteri hizmetleriyle irtibat kurunuz ve ilgili arıza kodunu bildiriniz.
- Bir hata ortaya çıkarsa cihaz bekleme moduna geçmez.

Demo modu

Kumanda düğmesinin ışıklı halkası beyaz yanıyorsa ve pişirme alanı ısıtmıyorsa, demo modu devrededir. Cihazı elektrik şebekesinden ayırınız. 30 saniye bekleyiniz ve cihazı tekrar bağlayınız. Ardından 3 dakika içinde demo modunun etkinliğini aşağıdaki biçimde kaldırınız:

- 1 Kumanda düğmesini sağdan sola doğru ilgili >> konumuna çeviriniz.
- 2 Aynı kumanda düğmesini sağa çevirerek ilgili  konumuna getiriniz.
- 3 Aynı kumanda düğmesini sola çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.
Kumanda düğmesinin ışıklı halkası beyaz yanar.

Demo modu devre dışıdır.

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisidir.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün GAGGENAU için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BSH HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51

Garanti Belgesi

34770 Ümraniye/İSTANBUL

Belge Numarası :

Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88

Belge Onay Tarihi :

GAGGENAU

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

9001360146 (001209)
ru, cs, pl, tr

GAGGENAU

