BOSCH

Płyta ceramiczna

PKE645E01E
PKF645E01E
PKL645E01E
PKN645E01
PKB64..

Instrukcja obsługi i instalacji

SPIS TREŚCI

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO 4

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4

OPIS PŁYTY CERAMICZNEJ 8

WŁĄCZNIK GŁÓWNY Z BLOKADĄ PŁYTY.....13

GOTOWANIE NA PŁYCIE CERAMICZNEJ 14

AUTOMATYKA GOTOWANIA 17

AUTOMATYCZNE OGRANICZENIE CZASU PRACY - WYŁĄCZANIE AWARYJNE PŁYTY 19

WYŁĄCZENIE SYGNAŁU POTWIERDZAJĄCEGO USTAWIENIE 19

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 20

USUWANIE USTEREK 21

AUTORYZOWANY SERWIS 23

AKRYLAMID W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH 24

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Utylizacja opakowania i zużytego urządzenia

Urządzenie zostało zabezpieczone na czas transportu przez specjalne opakowanie. Wszystkie materiały zastosowane w produkcji opakowania są ekologiczne i nadają się do ponownego przetworzenia.

Poprzez przetworzenie i powtórne wykorzystanie materiałów, z których wyprodukowano opakowanie, oszczędzamy surowce i ograniczamy ilość odpadów.

Wysłużone urządzenie nie jest bezwartościowym odpadem!

- ❒ Poprzez utylizację urządzenia zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego można odzyskać cenne surowce.
- ❒ Jeżeli jest to możliwe, opakowanie należy zwrócić do miejsca zakupu urządzenia lub do punktu zbiórki surowców wtórnych.
- ❒ Sprzęt przeznaczony do utylizacji należy unieruchomić w taki sposób, aby nie nadawał się do użytku.
- ❒ Przed usunięciem starego urządzenia z gospodarstwa domowego należy zdemontować ten sprzęt lub oznakować nalepką z napisem: **„Uwaga! Urządzenie jest uszkodzone!"**.
- ❒ Aktualne informacje dotyczące sposobu utylizacji mogą Państwo uzyskać u sprzedawcy lub w lokalnych urzędach.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed podłączeniem nowego urządzenia

- ❒ Przed pierwszym włączeniem płyty należy przeczytać dokładnie instrukcję obsługi, w której podano ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, eksploatacji i konserwacji urządzenia.
- ❒ Instrukcję należy przechowywać w dostępnym miejscu, aby korzystać z niej podczas użytkowania urządzenia.
- ❒ Instrukcję obsługi należy zachować na wypadek sprzedaży urządzenia i przekazać ją nowemu użytkownikowi.
- ❒ Montaż i podłączenie urządzenia należy powierzyć pracownikowi autoryzowanego zakładu serwisowego. Wszystkie prace instalacyjne muszą być wykonane zgodnie z podanymi wskazówkami oraz ze schematem podłączenia.
- ❒ W instalacji elektrycznej należy zamontować wyłącznik z rozwarciem styków minimum 3 mm.

W przypadku uszkodzenia urządzenia wskutek nieprawidłowej instalacji zostanie cofnięta gwarancja.

- ❒ Nie wolno uruchamiać uszkodzonego urządzenia.

Bezpieczeństwo

- ❒ Urządzenie spełnia wymogi przepisów bezpieczeństwa obowiązujących dla elektrycznego sprzętu gospodarstwa domowego.
- ❒ **Wszelkie naprawy mogą wykonywać wyłącznie pracownicy autoryzowanych zakładów serwisowych.**
- ❒ **Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione stwarzają poważne zagrożenie dla użytkownika urządzenia!**
- ❒ Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przyrządzania potraw na potrzeby gospodarstwa domowego.
- ❒ Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw na tłuszczu i oleju (np. smażenie frytek). Rozgrzany olej może się samoistnie zapalić. W żadnym wypadku nie należy wlewać wody do płonącego tłuszczu lub oleju. **Zagrożenie poparzeniem!** Jeśli tłuszcz się zapali, należy przykryć naczynie przykrywką, aby stłumić płomień i wyłączyć pole grzejne. Naczynie należy pozostawić na płycie do ostygnięcia.
- ❒ Pola grzejne i grzałki urządzenia mocno nagrzewają się podczas pracy. Nie zezwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu włączonego urządzenia.
- ❒ Obserwować wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej. Wskaźnik ten ostrzega i sygnalizuje, że dane pole grzejne jest jeszcze gorące.
- ❒ Nie wolno umieszczać na płycie przedmiotów łatwopalnych. **Zagrożenie pożarem!**
- ❒ Przewód zasilający urządzenia nie może się stykać z gorącą strefą grzejną, gdyż może to spowodować uszkodzenie płyty i izolacji przewodu.
- ❒ **Uwaga!** Dno garnka i powierzchnia pola grzejnego muszą być czyste i suche. Płyn, który przedostał się pomiędzy dno garnka i powierzchnię pola grzejnego, paruje pod wpływem ciepła. Para gromadząca się pod garnkiem może spowodować, że garnek nagle „podskoczy” do góry. **Zagrożenie skaleczeniem**!
- ❒ Jeśli na płycie pojawią się pęknięcia, rysy lub szczeliny, wtedy płytę należy natychmiast odłączyć od zasilania elektrycznego. Wyłączyć bezpiecznik kuchenki lub wyłącznik w skrzynce z bezpiecznikami. Usterkę należy zgłosić w autoryzowanym zakładzie serwisowym.
- ❒ **Urządzenie mogą naprawiać wyłącznie pracownicy autoryzowanych zakładów serwisowych. Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione stwarzają poważne zagrożenie dla użytkownika urządzenia. Zagrożenie porażeniem prądem!**

Zapobieganie uszkodzeniom urządzenia

Aby nowa płyta ceramiczna zachowała swój pierwotny wygląd przez długi czas i była w dobrym stanie technicznym, należy przestrzegać poniższych zaleceń.

Naczynia

- ❒ Na płycie ceramicznej nie wolno gotować w garnkach i smażyć na patelniach z chropowatymi dnami, ponieważ spowoduje to porysowanie powierzchni płyty.
- ❒ Na płycie nie wolno przygotowywać potraw w naczyniach z tworzywa sztucznego lub zawiniętych w folię aluminiową. Materiały te mogą się stopić i przykleić do powierzchni płyty.
- ❒ Dno naczynia i pole grzejne muszą być czyste i suche.
- ❒ Nie stawiać pustych garnków emaliowanych i aluminiowych na gorącym polu grzejnym. Dno garnka i ceramiczna powierzchnia płyty mogą ulec uszkodzeniu.
- ❒ Jeśli używają Państwo do gotowania specjalnych naczyń, należy stosować się do wskazówek ich producenta.

Powierzchnia płyty ceramicznej

- ❒ Nie wykorzystywać powierzchni płyty ceramicznej do przechowywania produktów i przygotowywania posiłków. Ziarenka cukru, soli lub piasku, które mogą się przedostać na płytę (np. podczas mycia warzyw), spowodują zarysowanie powierzchni płyty.
- ❒ Zachować ostrożność i uważać, aby na powierzchnię płyty nie spadły ostre lub ciężkie przedmioty, gdyż mogą ją uszkodzić (np. butelka z przyprawami).
- ❒ Jeśli podczas gotowania potrawa wykipi, należy usunąć zanieczyszczenie z gorącego pola grzejnego za pomocą skrobaczki. Dotyczy to zwłaszcza przyklejonych resztek potraw, cukru i bardzo słodkich dań.
- ❒ Do mycia płyty ceramicznej można przystąpić dopiero po jej ostygnięciu tzn., kiedy wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej już się nie świeci. Nałożenie środka czyszczącego i pielęgnacyjnego na gorącą powierzchnię płyty spowoduje powstanie plam.
- ❒ Nie przykrywać płyty folią ochronną.
- ❒ Nie ustawiać gorących garnków i patelni na polach wskaźnikowych oraz ramie płyty ceramicznej.
- ❒ Skrobaczkę można stosować tylko do czyszczenia powierzchni płyty ceramicznej. Do czyszczenia listew ozdobnych i ramy nie wolno używać skrobaczki, ponieważ można uszkodzić te elementy.

Przebarwienia na płycie ceramicznej

Metaliczne przebarwienia na powierzchni płyty ceramicznej powstają w wyniku wycierania się dna garnka lub zastosowania nieodpowiednich środków czyszczących. Można je usunąć dużym nakładem pracy, stosując do tego celu środek np. „Sidol” lub „Stahl-Fix".

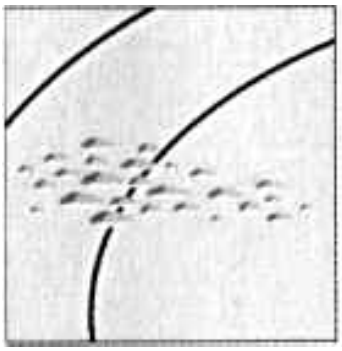
Pracownicy naszych serwisów świadczą <u>odpłatnie</u> usługi w zakresie usuwania przebarwień.

Agresywne i rysujące powierzchnię środki czyszczące mogą zetrzeć elementy dekoracyjne płyty. Na płycie mogą się pojawić ciemne plamy. Także nieusunięte, przypalone resztki potraw prowadzą do powstawania przebarwień na płycie ceramicznej.

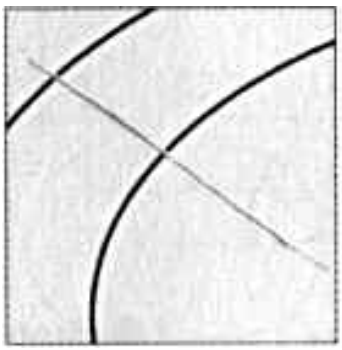
Przykłady możliwych uszkodzeń płyty ceramicznej

Poniżej podajemy przykłady uszkodzeń płyty ceramicznej, które nie wpływają ujemnie na funkcje i stabilność ceramiki szklanej.

Nierówności spowodowane przez przyklejony cukier lub resztki potraw z dużą zawartością cukru.



Rysy spowodowane przez ziarenka soli, cukru, piasku lub przez chropowate dno garnka.



Metalicznie opalizujące przebarwienia powstałe w wyniku wycierania się dna garnka lub nieodpowiednie środki czyszczące.



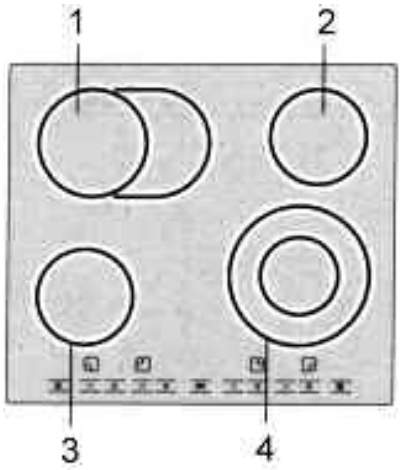
Starty nadruk dekoracyjny w wyniku użycia nieodpowiedniego środka czyszczącego.



OPIS PŁYTY CERAMICZNEJ

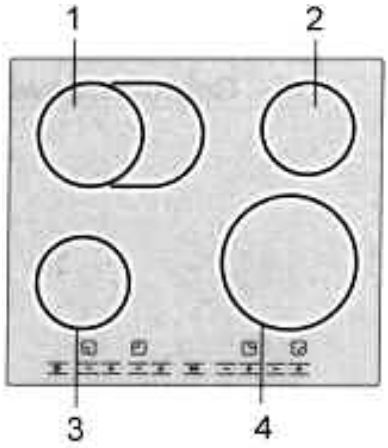
Instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli. Proszę wybrać właściwy typ Państwa urządzenia z poniżej opisanych płyt.

Model PKN 64..



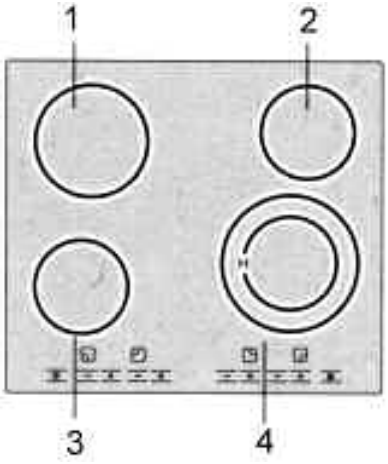
1. **Pole grzejne ∅ 17 cm z poszerzoną strefą (17 x 26,5 cm)**
2. **Pole grzejne ∅ 14,5 cm**
3. **Pole grzejne ∅ 14,5 cm**
4. **Dwustrefowe pole grzejne - strefa ∅ 12 cm i ∅ 21 cm**

Model PKB 64..



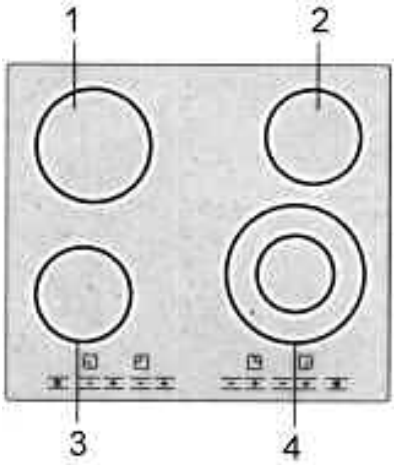
1. **Pole grzejne ∅ 17 cm z poszerzoną strefą (17 x 26,5 cm)**
2. **Pole grzejne ∅ 14,5 cm**
3. **Pole grzejne ∅ 14,5 cm**
4. **Pole grzejne ∅ 21 cm**

Model PKL 64..



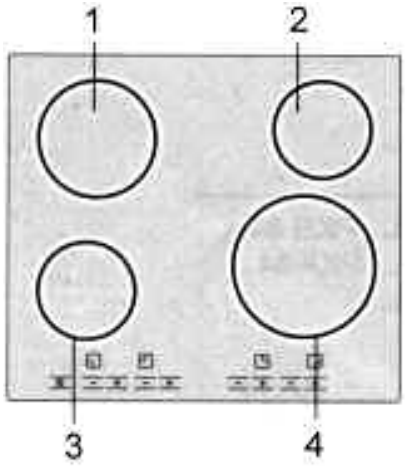
1. **Pole grzejne ∅ 18**
2. **Pole grzejne ∅ 14,5 cm**
3. **Pole grzejne ∅ 14,5 cm**
4. **Dwustrefowe pole grzejne - strefa ∅ 14,5 cm i ∅ 21 cm**

Model PKF 64..



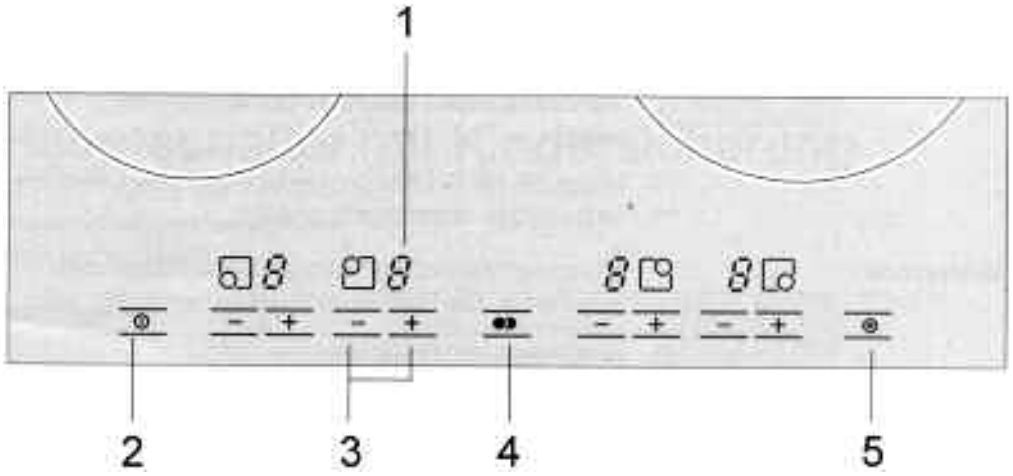
1. **Pole grzejne ∅ 18**
2. **Pole grzejne ∅ 14,5 cm**
3. **Pole grzejne ∅ 14,5 cm**
4. **Dwustrefowe pole grzejne - strefa ∅ 12 cm i ∅ 21 cm**

Model PKE64..



1. **Pole grzejne ∅ 18 cm**
2. **Pole grzejne ∅ 14,5 cm**
3. **Pole grzejne ∅ 14,5 cm**
4. **Pole grzejne ∅ 21 cm**

Pole z sensorami do sterowania płytą



1. **Wskaźniki**

- stopni mocy grzejnej *„1”* do *„9”*

- trybu gotowości do pracy *„–”*

- zgromadzonej energii cieplnej *„H / h”*

2. **Sensor ⏻ włącznika głównego**
3. **Sensory do ustawiania mocy grzejnej**
4. **Sensor ⬬ do włączania poszerzonej strefy smażenia**
5. **Sensor ◎ do włączania dwustrefowego pola grzejnego**

Obsługa sensorów sterujących

Aby uaktywnić wybraną funkcję, należy lekko dotknąć palcem pole sensora z przyporządkowanym symbolem.

Przykład:

Po dotknięciu sensora z symbolem ◎ zostanie dodatkowo włączona strefa zewnętrzna na dwustrefowym polu grzejnym.

Wskazówka

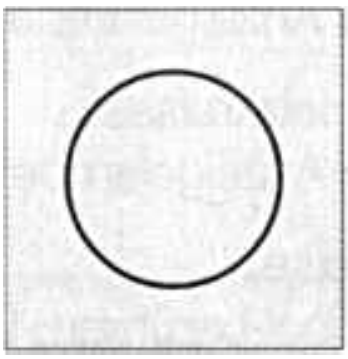
Ustawienia płyty pozostaną niezmienione, jeśli dotkną Państwo bardzo krótko kilku sensorów. Umożliwia to wytarcie z obszaru sensorów np. resztek potrawy, która wykipiała podczas gotowania.

Pola sensorów sterujących muszą być czyste i suche. Wilgoć i brud mogą spowodować zakłócenia w funkcjonowaniu pola z sensorami do sterowania płytą.

Włączenie jednostrefowego pola grzejnego

W przypadku jednostrefowego pola grzejnego nie można zmienić powierzchni grzejnej.

Na jednostrefowym polu grzejnym należy gotować w naczyniu z dnem odpowiadającym średnicy pola.

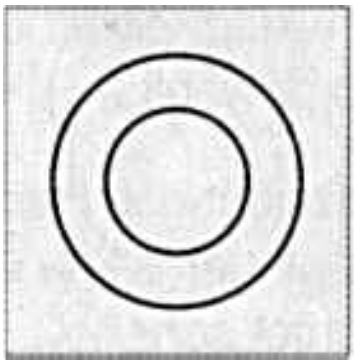


Włączenie dwustrefowego pola grzejnego

W dwustrefowym polu grzejnym istnieje możliwość zmiany powierzchni grzejnej.

Dotykając sensor ◎, można włączyć strefę zewnętrzną lub tylko wewnętrzną, odpowiednio do wielkości garnka.

Pole grzejne musi być włączone, aby aktywować drugą strefę.



Włączenie zewnętrznej strefy

Dotknąć pole sensora ◎.
Zaświeci się lampka kontrolna.

Wyłączenie zewnętrznej strefy

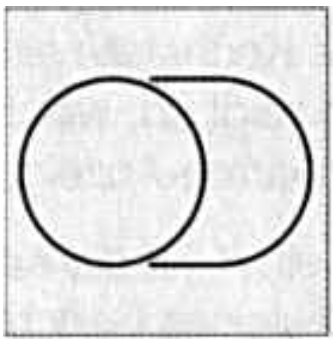
Ponownie dotknąć pole sensora ◎.
Lampka kontrolna zgaśnie.

Wskazówka

Urządzenie zapamiętuje ostatnie ustawienie i wybiera je automatycznie przy następnym włączeniu dwustrefowego pola grzejnego.

Włączenie poszerzonej strefy smażenia

Na tym polu grzejnym można dodatkowo włączyć poszerzoną strefę smażenia. Pole grzejne musi być włączone, aby aktywować strefę smażenia.



Włączenie poszerzonej strefy smażenia

Dotknąć pole sensora ⊂⊃.
Zaświeci się lampka kontrolna.

Wyłączenie poszerzonej strefy smażenia

Ponownie dotknąć pole sensora ⊂⊃
Lampka kontrolna zgaśnie.

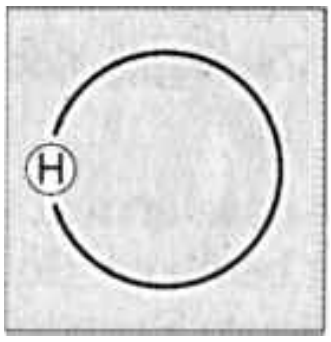
Wskazówka

Urządzenie zapamiętuje ostatnie ustawienie i wybiera je automatycznie przy następnym włączeniu pola grzejnego.

Halogenowe pole grzejne

System grzejny pola halogenowego osiąga już po kilku sekundach pełną moc grzejną.

Grzałki halogenowego pola grzejnego świecą się bardzo intensywnie i nie wolno kierować wzroku bezpośrednio na pole halogenowe.



Wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej

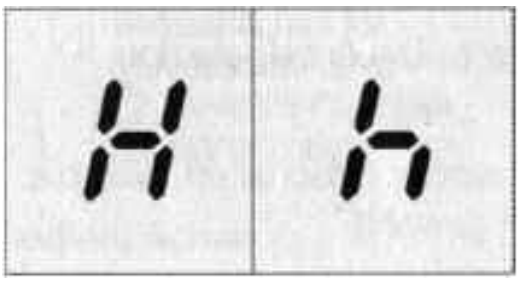
Płyta ceramiczna wyposażona jest we wskaźniki zgromadzonej energii cieplnej, przyporządkowane do każdego pola grzejnego.

Zadaniem wskaźnika jest sygnalizowanie, że dane pole grzejne jest jeszcze gorące.

Wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej jest dwustopniowy.

Jeśli na wskaźniku zostanie podświetlone ***„H”***, oznacza to, że pole grzejne jest jeszcze na tyle gorące, że można na nim podtrzymywać potrawy w stanie ciepłym lub topić niektóre produkty.

Kiedy pole grzejne nieco ostygnie, wtedy na wskaźniku pojawi się ***„h”*** i pozostanie podświetlone do momentu, aż pole grzejne na tyle ostygnie, że jego dotknięcie nie grozi poparzeniem.



Uwaga!

W przypadku przerwy w dopływie prądu, wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej nie zaświeci się po ponownym włączeniu zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność!
Pola grzejne mogą być jeszcze gorące!

WŁĄCZNIK GŁÓWNY Z BLOKADĄ PŁYTY

Włącznik główny

Sensor włącznika głównego służy do uruchamiania elektronicznego układu sterującego płyty.
Po dotknięciu tego sensora płyta ceramiczna jest gotowa do pracy.

Włączanie

Sensor włącznika głównego ⏻ należy dotykać do momentu, aż zaświecą się wskaźniki pól grzejnych.

Wyłączanie

Sensor włącznika głównego ⏻ należy dotykać do momentu, aż zgasną wskaźniki pól grzejnych.

Wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.

Wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej pozostanie podświetlony do momentu całkowitego ostygnięcia pól grzejnych.

Wskazówki

Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone dłużej niż 10 sekund.

Jeśli po włączeniu płyty świeci się jeszcze wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej, wtedy na wskaźniku pola grzejnego pulsuje wskazanie ***„H/h”*** na przemian z **„–”**.

Blokada zabezpieczająca przed dziećmi

Aby uniemożliwić dzieciom włączenie pól grzejnych, można zablokować płytę. Blokada jest cały czas aktywna po włączeniu.

Włączenie blokady

Włączyć płytę włącznikiem głównym.

1. Na wszystkich czterech polach grzejnych ustawić 2 stopień mocy grzejnej.
2. Pola grzejne wyłączać po kolei, od prawej do lewej strony.
3. Sensor włącznika głównego dotykać przynajmniej przez 5 sekund. Po upływie tego czasu będzie rozbrzmiewać sygnał dźwiękowy. Blokada jest włączona.

Obsługa płyty

Przy każdym włączaniu należy dotykać sensor włącznika głównego ⏻ dłużej niż 4 sekundy. W tym czasie pulsuje symbol 🔒. Po zgaśnięciu tego wskazania płyta zostaje włączona.

Wyłączenie blokady

Blokadę można wyłączyć, wykonując takie same czynności, jak przy aktywowaniu blokady.

Jednorazowe zablokowanie płyty

Płytę można zablokować jednorazowo (np. w przypadku wizyty dzieci).

Płyta musi być wyłączona.

Dotykać sensor włącznika głównego ⏻ dłużej niż 4 sekundy.

Wskaźniki pól grzejnych zgasną.

Wskaźnik blokady 🔒 będzie się świecić przez 10 sekund, a następnie zgaśnie.

Płyta została zablokowana.

Wyłączenie jednorazowej blokady płyty

Dotykać sensor włącznika głównego ⏻ dłużej niż 4 sekundy. Płyta jest włączona. Blokada została wyłączona.

GOTOWANIE NA PŁYCIE CERAMICZNEJ

W tym rozdziale podano wskazówki dotyczące ustawiania pól grzejnych. W tabelach podano stopnie mocy grzejnej i czas gotowania różnych potraw.
Ponadto znajdą Państwo wskazówki, w jaki sposób można obniżyć zużycie energii elektrycznej podczas eksploatacji płyty.

Sensory (+) i (-)

Sensorami **(+)** i **(-)** ustawia się wybrany stopień mocy grzejnej.

Poziom mocy grzejnej:

1 stopień mocy grzejnej = najniższa moc

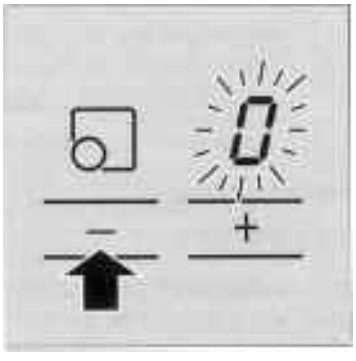
9 stopień mocy grzejnej = najwyższa moc

Każdy poziom mocy grzejnej ma stopień pośredni, który oznaczony jest kropką.

Ustawienie

Płyta musi być włączona.

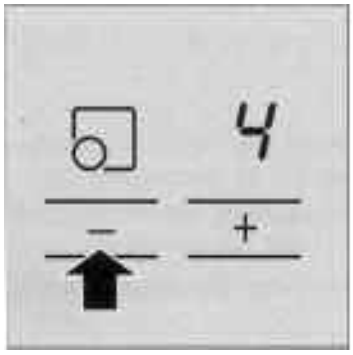
1. Dotknąć pole sensora **(-)**. Na wskaźniku pulsuje ***„0”***.



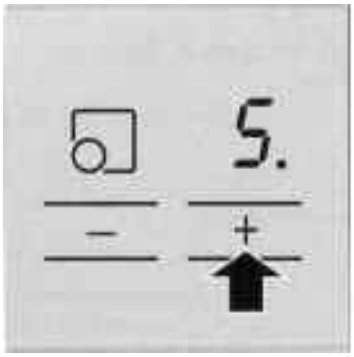
2. W ciągu kolejnych 5 sekund należy dotknąć pole sensora **(+)** lub **(-)**. Pojawi się ustawienie podstawowe:

Symbol **(+)** =
9 stopień mocy grzejnej

Symbol **(-)** =
4 stopień mocy grzejnej



3. Aby zmienić stopień mocy grzejnej, należy dotykać pole sensora **(+)** lub **(-)** do momentu, aż zostanie podświetlony wybrany stopień mocy grzejnej.



Zmiana stopnia mocy grzejnej

Stopień mocy grzejnej można zmienić w każdej chwili.

Wyłączenie płyty

Aby wyłączyć płytę i stopnie mocy grzejnej, należy dotykać pole sensora **(-)** do momentu, aż pojawi się ***„0”***.

Po ustawieniu wysokiego stopnia mocy grzejnej, można dotykać również pole sensora **(+)** do momentu, aż zostanie podświetlona cyfra ***„9”***. Jeszcze raz dotknąć pole sensora **(+)**, pojawi się ***„0”***.

Pole grzejne wyłączy się i po upływie około 5 sekund zostanie podświetlony wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej.

Tabele

W poniższych tabelach podano przykładowe potrawy, jakie można przygotować przy ustawieniu określonego stopnia mocy grzejnej.

Czas gotowania i smażenia zależy od rodzaju, wagi i jakości danego produktu, grzejny w praktyce mogą wystąpić rozbieżności od wartości w podanych w tabelach.

Mniejsze wartości odnoszą się do gotowania na mniejszych polach, a większe dotyczą pól większych. Podane wartości są orientacyjne.

	Ilość	**9. stopień mocy do zagotowania (minuty)**	**Stopień mocy grzejnej do gotowania właściwego**	**Czas gotowania (minuty)**
TOPIENIE				
Czekolada, masło lub galaretka				
Miód	100 g	----------	1 – 2	----------
Żelatyna	1 opakowanie	----------	1 – 2	----------
PODGRZEWANIE POTRAW				
Warzywa z puszki	400 g – 800 g	2 – 4	1. – 2.	3 – 6
Rosół	500 ml – 1 litr	3 – 4	7 – 8	2 – 4
Gęsta zupa	500 ml – 1 litr	2 – 4	2 – 3	2 – 4
Mleko	200 ml – 400 ml	2 – 4	1 – 2	2 – 3
PODGRZEWANIE I PODTRZYMYWANIE POTRAWY W STANIE CIEPŁYM				
Potrawa mięsno-warzywna (np. gulasz z soczewicy)	400 g – 800 g	2 – 3	1 – 2	
Mleko	500 ml – 1 litr	3 – 4	1. – 2.	
ODMRAŻANIE I PODGRZEWANIE				
Szpinak mrożony	300 g – 600 g	4 – 5	2. – 3.	5 – 15
Gulasz mrożony	500 g – 1 kg	4 – 5	2. – 3.	20 – 30
GOTOWANIE NA PARZE				
Knedle, kluski (1 – 2 l wody)	4 – 8 sztuk	8 – 12	4. – 5. ***)**	20 – 30
Ryba	300 g – 600 g	5 – 8	4 – 5 ***)**	10 – 15

	Ilość	9. stopień mocy do zagotowania (minuty)	Stopień mocy grzejnej do gotowania właściwego	Czas gotowania (minuty)
GOTOWANIE				
Ryż (w podwójnej ilości wody)	125 g – 250 g	3 – 4	2 – 3	15 – 30
Ryż z mlekiem (500 ml – 1 l mleka)	125 g – 250 g	4 – 6	1. – 2.	25 – 35
Ziemniaki w mundurkach (1 – 3 szklanki wody)	750 g – 1,5 kg	5 – 7	4 – 5	25 – 30
Ziemniaki gotowane (1 – 3 szklanki wody)	750 g – 1,5 kg	5 – 7	4 – 5	15 – 25
Warzywa świeże (1 – 3 szklanki wody)	500 g – 1 kg	4 – 5	2. – 3.	10 – 20
Makaron (1 – 2 l wody)	200 g – 500 g	8 – 12	6 – 7 ***)**	6 – 10
DUSZENIE				
Rolady	4 sztuki	5 – 8	4 – 5	50 – 60
Pieczeń duszona	1 kg	5 – 8	4 – 5	80 – 100
Gulasz	500 g	6 – 11	4 – 5	50 – 60
SMAŻENIE				
Naleśniki		2 – 4	6 – 7	Smażyć w sposób ciągły
Sznycel panierowany	1 – 2 sztuki	2 – 4	6 – 7	6 – 10
Stek	2 – 3 sztuki	2 – 4	7 – 8	8 – 12
Paluszki rybne	10 sztuk	2 – 4	6 – 7	8 – 12
SMAŻENIE NA OLEJU (1 – 2 L OLEJU)				
Głęboko zamrożone produkty (frytki)	200 g jedno napełnienie naczynia	10 – 15	8 – 9	Smażyć w sposób ciągły
Inne produkty	400 g jedno napełnienie naczynia	10 – 15	4 – 5	Smażyć w sposób ciągły
***) Gotować w naczyniu bez przykrycia**				

Jak można zaoszczędzić energię elektryczną?

- ❒ Do gotowania na płycie ceramicznej zalecamy używanie garnków z grubym i równym dnem. Nierówne dno garnka może spowodować wydłużenie czasu gotowania potrawy.
- ❒ Ciepło jest przenoszone najbardziej efektywnie, jeśli garnek ma taką samą średnicę jak pole grzejne. Przy zakupie nowego garnka należy zwrócić uwagę na to, że producent podaje często średnicę górnej części garnka, która z reguły jest większa niż średnica dna.

- ❒ Należy wybierać garnek o wielkości odpowiedniej do ilości gotowanej potrawy. Gotowanie w dużym i tylko częściowo wypełnionym garnku spowoduje zwiększone zużycie energii elektrycznej.
- ❒ Garnki i patelnie należy zawsze przykrywać przykrywką o dopasowanej wielkości.
- ❒ Potrawy należy gotować w małej ilości wody. W ten sposób można zaoszczędzić energię elektryczną. W przypadku gotowania warzyw pozostaną zachowane witaminy i wartości odżywcze.
- ❒ Należy pamiętać o przełączeniu pola grzejnego w odpowiednim czasie na niższy stopień mocy grzejnej.
- ❒ Wykorzystać fakt, że pole grzejne będzie jeszcze długo ciepłe po wyłączeniu. Przy dłuższym czasie gotowania można wyłączyć pole grzejne już na 5 do 10 minut przed końcem gotowania.
- ❒ Przez cały czas, kiedy świeci się wskaźnik zgromadzonej energii cieplnej ***„H”***, można wykorzystać wyłączone już pole grzejne do podgrzewania potraw lub topienia niektórych produktów.

AUTOMATYKA GOTOWANIA

Płyta ceramiczna wyposażona jest w funkcję elektronicznego sterowania procesem gotowania na wszystkich czterech polach grzejnych.

Dzięki tej funkcji nie trzeba czekać do momentu, aż potrawa się zagotuje, aby dopiero wtedy zmniejszyć moc grzejną.

Już na początku gotowania można ustawić wybrany stopień mocy grzejnej dla gotowania właściwego. Pole grzejne nagrzewa się najpierw z maksymalną mocą, a następnie automatycznie przełącza się na wybrany wcześniej poziom mocy.

Czas nagrzewania się pola grzejnego zależy od stopnia mocy, jaki został ustawiony dla gotowania właściwego.

Ustawienie funkcji automatyki gotowania

1. Ustawić wybrany stopień mocy grzejnej.
2. Dotknąć jednocześnie pola sensorów **(+)** i **(-)**. Funkcja automatyki gotowania została aktywowana. Na wskaźniku pulsuje wskazanie ***„A”*** na przemian ze wskazaniem stopnia mocy grzejnej np. ***„4”***.

Po zagotowaniu się potrawy, pole grzejne przełącza się automatycznie z powrotem na stopień mocy grzejnej, jaki został wcześniej ustawiony dla gotowania właściwego.

Tabele

W poniższych tabelach podano potrawy, które można przygotować z zastosowaniem funkcji automatyki gotowania.

Mniejsze wartości odnoszą się do gotowania na mniejszych polach grzejnych, a większe dotyczą pól większych. Podane wartości są orientacyjne.

Potrawy przygotowane z automatyką gotowania	Ilość	Stopień mocy grzejnej	Czas gotowania (minuty)
PODGRZEWANIE POTRAW			
Warzywa z puszki	400 g – 800 g	A 1. – 2.	5 – 10
Rosół	500 ml – 1 l	A 7 – 8	4 – 7
Gęsta zupa	500 ml – 1 l	A 2 – 3	3 – 6
Mleko	200 ml – 400 ml	A 1 – 2	4 – 7
PODGRZEWANIE I PODTRZYMYWANIE POTRAW W STANIE CIEPŁYM			
Potrawa mięsno-warzywna (np. gulasz z soczewicy)	400 g – 800 g	A 1 – 2	----------
ROZMRAŻANIE I PODGRZEWANIE			
Szpinak mrożony	300 g – 600 g	A 2. – 3.	10 – 20
Gulasz mrożony	500 g – 1 kg	A 2. – 3.	20 – 30
GOTOWANIE NA PARZE			
Ryba	300 g – 600 g	A 4 – 5 ***)**	20 – 25
GOTOWANIE			
Ryż (w podwójnej ilości wody)	125 g – 250 g	A 2 – 3	20 – 30
Ziemniaki w mundurkach w 1 – 3 szklankach wody	750 g – 1,5 kg	A 4 – 5	30 – 40
Ziemniaki gotowane w 1 – 3 szklankach wody	750 g – 1,5 kg	A 4 – 5	20 – 30
Warzywa świeże w 1 – 3 szklankach wody	500 g – 1 kg	A 2. – 3.	10 – 20
DUSZENIE			
Rolady mięsne	4 kawałki	A 4 – 5	50 – 60
Mięso duszone	1 kg	A 4 – 5	80 – 100
SMAŻENIE			
Paluszki rybne	10 sztuk	A 6 – 7	8 – 12
Naleśniki		A 6 – 7	Smażyć na bieżąco
Sznycle panierowane	1 – 2 sztuki	A 6 – 7	8 – 12
***) Gotować w naczyniu bez przykrycia**			

Wskazówki dotyczące automatyki gotowania

Funkcję automatycznego gotowania opracowano z myślą o gotowaniu potraw w małej ilości wody w taki sposób, aby zachowały wartości odżywcze.

Do gotowania potrawy na dużym polu grzejnym wystarczy dodać tylko ok. 3 filiżanek wody, a w przypadku gotowania na małym polu, tylko ok. 2 filiżanek.

Ryż najlepiej gotować w ilości wody dwa razy większej niż jego objętość. Garnek należy przykryć pokrywką.

Funkcja automatyki gotowania nie znajduje zastosowania w przypadku potraw, które muszą być gotowane w dużej ilości wody (np. przy gotowaniu klusek).

Mleko i inne płyny kipią

Potrawy, które szybko kipią podczas gotowania, należy gotować w wysokich garnkach.

Mleko się przypala

Przed napełnieniem garnka mlekiem należy wypłukać go zimną wodą.

Podczas smażenia potrawa może się przykleić do patelni

Produkty należy wkładać na odpowiednio rozgrzany tłuszcz (tłuszcz ślizga się po ukośnym dnie patelni). Nie należy zbyt wcześnie odwracać potraw na patelni. Po upływie pewnego czasu mięso i placki ziemniaczane same odklejają się od patelni.

AUTOMATYCZNE OGRANICZENIE CZASU PRACY - WYŁĄCZANIE AWARYJNE PŁYTY

Jeśli jedno z pól grzejnych jest włączone dłuższy czas i nie nastąpiła zmiana ustawienia, wtedy płyta wyłącza się automatycznie w trybie awaryjnym.

System automatycznego ograniczenia czasu pracy płyty powoduje wyłączenie nagrzewania pól.

Na wskaźniku pola grzejnego pulsuje ***„F”*** na przemian z cyfrą ***„8”***.

Po dotknięciu sensora **(+)**, wskaźnik zgaśnie.

Wtedy można wykonać nowe ustawienie.

Czas, który upływa do momentu automatycznego wyłączenia się pola grzejnego, zależy od ustawionej mocy grzejnej (1 do 10 godzin).

WYŁĄCZENIE SYGNAŁU POTWIERDZAJĄCEGO USTAWIENIE

Dotknięcie i prawidłowe aktywowanie funkcji przyporządkowanej do tego sensora potwierdzane jest krótkim sygnałem dźwiękowym.

Sygnał ten można wyłączyć w sposób opisany poniżej.

1. Na wszystkich czterech polach grzejnych ustawić 3 stopień mocy grzejnej.
2. Pola grzejne należy wyłączać po kolei, od prawej do lewej strony.

3. Sensor włącznika głównego należy dotykać przynajmniej przez 5 sekund. Po upływie tego czasu będzie rozbrzmiewać sygnał dźwiękowy.

Sygnał potwierdzający prawidłowe aktywowanie sensorów można ponownie włączyć.

W tym celu należy wykonać takie same czynności, jak w przypadku wyłączania sygnału.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Płyty nie wolno myć urządzeniami czyszczącymi pod ciśnieniem lub strumieniem pary!

Płyta ceramiczna

Środki ochronne i czyszczące pokrywają ceramiczną powierzchnię płyty błyszczącą warstwą, która nie przyjmuje brudu. Dzięki temu płyta ceramiczna pozostanie długo w dobrym stanie, a czyszczenie jej będzie znacznie łatwiejsze.

Do czyszczenia płyty polecamy środki „Hakasil" lub „Cera-fix", dostępne w drogeriach, sklepach ze sprzętem gospodarstwa domowego i w supermarketach.
Płytę ceramiczną należy czyścić po każdym jej użyciu. Dzięki temu resztki potraw nie przykleją się do powierzchni płyty.

Plamy z wody można usunąć sokiem z cytryny lub octem. Jeśli kwaśny płyn przedostanie się na ramę płyty, wtedy należy ją natychmiast wyczyścić mokrą ściereczką. W przeciwnym razie na ramie płyty mogą się pojawić matowe plamy.

Mocne zabrudzenia należy usuwać z płyty specjalną skrobaczką.

❒ Najpierw należy usunąć skrobaczką resztki potraw i odpryski z tłuszczu.

❒ Po usunięciu brudu skrobaczką i kiedy płyta ostygnie do letniej temperatury, należy ją czyścić odpowiednim środkiem i wytrzeć kuchennym ręcznikiem.

❒ **Uwaga!** Płyta nie może być gorąca, w przeciwnym razie powstaną plamy.

❒ Następnie zmyć płytę mokrą szmatką i wytrzeć do sucha czystą ściereczką.

❒ Podczas czyszczenia tylko ostrze skrobaczki powinno dotykać powierzchni płyty. Korpus skrobaczki mógłby zarysować ceramikę.

Uwaga!

Ostrze skrobaczki jest bardzo ostre! Niebezpieczeństwo skaleczenia! Zachować ostrożność!

❒ Uszkodzone ostrze skrobaczki należy natychmiast wymienić.

❒ Po zakończeniu czyszczenia skrobaczką, należy zawsze zabezpieczać jej ostrze.



Środki czyszczące odpowiednie do płyt ceramicznych

Środek czyszczący	Dostępne w...
Skrobaczka	Sklepy budowlane, sklepy dla hobbystów, sklepy ze sprzętem elektrycznym, sklepy z wyposażeniem kuchni, serwis.
Zapasowe ostrza	Sklepy budowlane, sklepy dla hobbystów, drogerie, sklepy ze sprzętem do malowania, serwis.
AKO Milk, CERA CLEN, Cilit, Luneta, ENABLITZ, Frish Aktiv, Sidol do stali, Stahl-Fix, WECO, ZEKOL, specjalne środki do czyszczenia płyt ceramicznych.	Drogerie, sklepy z towarami żelaznymi, sklepy ze sprzętem elektrycznym, domy towarowe.

Nieodpowiednie środki czyszczące

Do czyszczenia płyty nie wolno używać ostrych gąbek i środków, które ścierają powierzchnię. Nie można też używać środków agresywnych chemicznie, takich jak środki do czyszczenia piekarników w aerozolu lub wszelkiego rodzaju odplamiacze.

W wyniku zastosowania nieodpowiednich środków czyszczących lub wycierania się dna garnków, na powierzchni płyty mogą powstawać metalicznie opalizujące przebarwienia. Można je usunąć dużym nakładem pracy za pomocą środka „Sidol" do stali lub „Stahl-Fix".

Pracownicy naszych serwisów świadczą <u>odpłatnie</u> usługi w zakresie usuwania przebarwień.

Pole z sensorami

Pole z sensorami należy utrzymywać w czystości.

Pole z sensorami powinno być suche.

Każde zabrudzenie, a w szczególności resztki potrawy, która wykipiała na płytę podczas gotowania, wpływają ujemnie na funkcjonowanie urządzenia.

Rama płyty ceramicznej

Ramę płyty ceramicznej należy myć letnim roztworem środka czyszczącego. Nie wolno używać ostrych ani szorujących środków, gdyż mogą one uszkodzić powierzchnię płyty.

USUWANIE USTEREK

Niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć samodzielnie. Dlatego w przypadku wystąpienia zakłócenia w funkcjonowaniu płyty, należy przed wezwaniem serwisanta wykonać czynności sprawdzające według wskazówek podanych w tabeli.

Usterka	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia usterki
Płyta nie funkcjonuje.	Bezpieczniki są uszkodzone.	Sprawdzić bezpieczniki w domowej instalacji elektrycznej.
	Przerwa w dopływie prądu.	Sprawdzić, czy w gniazdku jest zasilanie, podłączając np. lampę.
Na wskaźniku pola grzejnego pulsuje wskazanie ***„E”***.	Pole z sensorami jest mocno zabrudzone lub jakiś przedmiot znajduje się na polu.	Wytrzeć pole z sensorami. Usunąć przedmiot z sensorów.
Na wszystkich wskaźnikach pól grzejnych pulsuje wskazanie ***„E”*** i rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy.	Sensor włącznika głównego był naciśniety bez przerwy dłużej niż 5 sekund.	Wytrzeć obszar z sensorami. Usunąć przedmiot z sensorów. Wykonać ustawienie od nowa.
Płyta wyłączyła się.	Sensor włącznika głównego został pomyłkowo aktywowany.	Włączyć płytę. Wykonać ustawienie od nowa.

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się wskazanie ***„Er”*** i cyfry oznacza to, że układ elektroniczny urządzenia rozpoznał błąd w funkcjonowaniu.

W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie – wyłączyć bezpieczniki w domowej instalacji elektrycznej lub wyłącznik ochronny w skrzynce z bezpiecznikami i ponownie włączyć.

Jeśli płyta nadal nie funkcjonuje, należy zgłosić usterkę w autoryzowanym zakładzie serwisowym.

Jeśli na wyświetlaczu pulsuje przemiennie ***„F”*** i cyfra, oznacza to, urządzenie rozpoznało usterkę.

W poniższej tabeli podano kilka wskazówek, w jaki sposób można usunąć drobne usterki.

Kod usterki	Przyczyna usterki	Sposób usunięcia usterki
F 2	Płyta jest zbyt nagrzana i wyłączyła się samoczynnie.	Zdjąć garnki z pól grzejnych. Kod **F2** zgaśnie po dotknięciu dowolnego sensora i po ostygnięciu pól grzejnych. Zaczekać kilka minut do momentu ostygnięcia pól grzejnych. Jeśli po włączeniu płyty pojawi się ponownie **F2**, oznacza to, że płyta jest jeszcze zbyt gorąca. Wyłączyć płytę i zaczekać do całkowitego ostygnięcia pól grzejnych.
F 4	Płyta jest zbyt nagrzana i wyłączyła się samoczynnie.	Sprawdzić, czy na polu z sensorami sterującymi nie stoi gorący garnek. Jeśli tak, to należy zdjąć garnek. Zaczekać kilka minut do momentu, aż pole z sensorami ostygnie. Jeśli po włączeniu płyty ponownie pojawi się wskazanie **F4**, wtedy należy zgłosić awarię w autoryzowanym zakładzie serwisowym.
F 8	Płyta była zbyt długo włączona bez przerwy.	Zadziałał system automatycznego wyłączania awaryjnego. Wyłączyć płytę, a następnie można ją ponownie włączyć.
U400	Płyta została nieprawidłowo podłączona.	Płytę należy odłączyć od zasilania elektrycznego, wyłączając bezpieczniki lub wyłącznik ochronny w skrzynce z bezpiecznikami.

Wskazówki praktyczne

- ❒ Grzałka umieszczona pod polem grzejnym reguluje jego temperaturę przez włączanie i wyłączanie się. Świecącą się na czerwono grzałka nie jest zawsze widoczna. Po ustawieniu niskiego stopnia mocy, grzałka będzie się częściej wyłączać i włączać. W przypadku ustawienia wyższego stopnia mocy grzałka będzie się rzadziej włączać i wyłączać.
- ❒ Grzałka będzie się włączać i wyłączać nawet po ustawieniu najwyższego stopnia mocy grzania.
- ❒ Podczas nagrzewania się pól grzejnych może być słyszalny cichy szum. Jest to zjawisko naturalne.
- ❒ Poszczególne pola grzejne mogą świecić z różnym natężeniem. Są to cechy techniczne urządzenia, które nie mają ujemnego wpływu na jakość i funkcjonowanie płyty.
- ❒ Pomiędzy blatem a płytą, w zależności od rodzaju blatu, może utworzyć się wąska, nierównomierna szczelina. Dlatego płyta posiada grubą elastyczną uszczelkę na całym obwodzie.
- ❒ Ceramika szklana ze swojej natury może mieć na powierzchni drobne nierówności. Przez gładką jak lustro powierzchnię płyty ceramicznej widać nawet małe pęcherzyki o średnicy mniejszej niż 1mm. Nie mają one wpływu na funkcjonowanie i trwałość płyty ceramicznej.

AUTORYZOWANY SERWIS

Jeżeli użytkownik nie jest w stanie samodzielnie usunąć usterki, należy zgłosić uszkodzenie w autoryzowanym zakładzie serwisowym, podając numer seryjny urządzenia (**E**) i numer fabryczny produktu (**FD**), które znajdują się na tabliczce znamionowej.

Urządzenie mogą naprawiać wyłącznie pracownicy autoryzowanych zakładów serwisowych.

Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione stwarzają poważne zagrożenie dla użytkownika urządzenia.

Gwarancja

Warunki gwarancji podane są w karcie gwarancyjnej dołączonej do zakupionego urządzenia. Urządzenie dopuszczone jest do obrotu na terenie Polski.

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych!!

AKRYLAMID W PRODUKTACH SPOŻYWCZYCH

Obecnie prowadzone są badania nad szkodliwością akrylamidu w produktach spożywczych. Poniższe informacje zostały przygotowane na podstawie aktualnych wyników prac naukowo-badawczych.

Jak powstaje akrylamid?

Akrylamid nie powstaje w produktach spożywczych w wyniku zanieczyszczeń zewnętrznych. Do jego powstania dochodzi bezpośrednio przy przygotowaniu potraw zawierających w swoim składzie węglowodany i białko.

Na obecnym etapie badań nie jest jeszcze dokładnie wiadomo, dlaczego zachodzi zjawisko powstawania akrylamidu.

Jednakże udowodniono, że ilość powstającego akrylamidu zależy w dużym stopniu od następujących czynników:

- ⇨ wysokiej temperatury,
- ⇨ niewielkiej zawartości wody w produktach spożywczych,
- ⇨ mocnego przyrumienienia produktów.

W jakich potrawach powstaje najczęściej akrylamid?

Akrylamid powstaje przede wszystkim w trakcie przygotowania potraw w wysokiej temperaturze. Dotyczy to przede wszystkim przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak np.: chipsy ziemniaczane, frytki, tosty, bułki, chleb, delikatne wypieki z ciasta kruchego (keksy, pierniki, słodkie pieczywo z przyprawą korzenną).

Co należy robić, aby…

Aby podczas pieczenia, smażenia i pieczenia na grillu zapobiec powstawaniu wysokiego poziomu akrylamidu, należy stosować się do zaleceń, które zostały opublikowane na ten temat przez AIDD (broszura informacyjna „Acrylamid" wydana przez AID i BMVL, stan na grudzień 2002; strona internetowa: http://www.aid.de) i BMVEL (komunikat prasowy 365 BMVEL z dnia 4.12.2002r., strona internetowa: http://www.verbraucherministerium.de).

Informacje ogólne

Do smażenia tradycyjnego i smażenia w głębokim tłuszczu, należy używać możliwie jak najświeższych ziemniaków.

Przyrządzane potrawy z ziemniaków (np. frytki) należy przyrumieniać tylko na jasny złoty kolor.

Potrawy należy piec lub smażyć (tradycyjnie i w głębokim tłuszczu) możliwie jak najkrócej.

Smażenie w głębokim tłuszczu

Temperatura tłuszczu (np. podczas smażenia frytek) nie powinna przekraczać 175^{o}C.

Jeśli jest to możliwe, temperaturę należy zmierzyć specjalnym termometrem do pomiaru temperatury tłuszczu.

Optymalny stosunek ilości smażonego produktu do ilości tłuszczu powinien wynosić przynajmniej 1:10 lub 1:15. Np. na około 100g frytek powinno przypadać 1,5 l oleju.

Kawałki pokrojonych, świeżych ziemniaków na frytki, należy przed smażeniem moczyć w wodzie przez około godzinę.

Potrawy należy smażyć możliwie krótko, do uzyskania jasnego, złotego koloru.

Smażenie na patelni

Frytki lub chipsy należy przed smażeniem na patelni lekko ugotować w osolonej wodzie. Do smażenia ziemniaków surowych należy używać margaryny zamiast oleju lub oleju z niewielką ilością margaryny.

Jeśli to możliwe, temperaturę należy zmierzyć specjalnym termometrem do pomiaru temperatury powierzchniowej na patelni. W tym celu należy zaopatrzyć się w termometr powierzchniowy, który można nabyć w sklepach specjalistycznych, np. termometr powierzchniowy Bst o numerze 0900.0519 firmy Testo.

Wskazówka dotycząca smażenia na patelni

Rozgrzać patelnię na 9. stopniu mocy grzejnej. Kiedy temperatura na patelni osiągnie 150°C, należy przełączyć na niższy pożądany stopień mocy grzejnej.