
ru Правила пользования 3–34

hu Használati utasítás 35–63

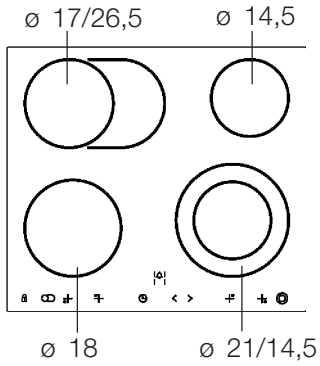
Правила пользования
Használati utasítás

EF 835.., EF 837..
EF 845.., EF 847..
EF 887..

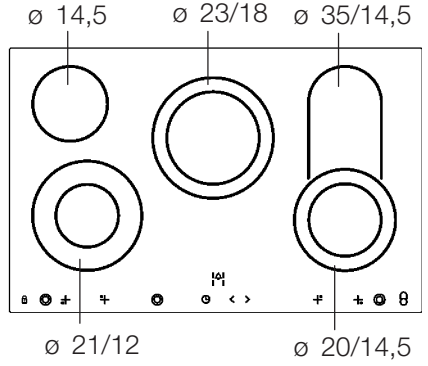


5650040549

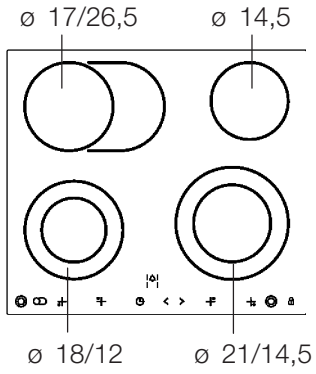
EF 835..., EF 837..



EF 887...



EF 845..., EF 847..



Ø = cm

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	7
Знакомство с прибором	8
Панель управления	9
Конфорки	10
Индикатор остаточного тепла	11
Приготовление	12
Установите	12
Таблица	12
Рекомендации по экономии электроэнергии	14
Варка с использованием электроники контроля закипания	15
Установка	15
Таблицы	16
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	17
Блокировка для безопасности детей и функция паузы	18
Блокировка для безопасности детей	18
Функция паузы	19
Автоматическое ограничение времени	19
Отключение подтверждения ввода	20
Функция таймера	20
Автоматическое отключение конфорок	20
Бытовой таймер	22
Функция памяти	23
Сохранение установки	24

Содержание

Вызов из памяти	25
Отмена функции памяти	26
Уход и очистка	27
Уход	27
Очистка стеклокерамической поверхности	27
Очистка рамы варочной панели	28
Что делать при неисправности?	29
Указания:	30
Упаковка и отслуживший прибор	31
Сервисная служба	32
Акриламид в продуктах питания	32
Как этого избежать?	33

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Обязательно сохраните Руководство по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Подключение к электросети

Подключение варочной панели должно производиться только квалифицированным специалистом. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Правила техники безопасности

Горячее масло и жир

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Перегретое растительное масло или жир могут мгновенно вспыхнуть. Опасность возгорания! Никогда не нагревайте жир или растительное масло без присмотра.

Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой.

Накройте пламя крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко. О том, что конфорки еще горячие, предупреждает индикатор остаточного тепла.

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель. Опасность возгорания!

Соединительные провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими конфорками. Это может вызвать повреждение изоляции кабеля и варочной панели.

Мокрая посуда и конфорки

Попадание жидкости между дном посуды и конфоркой вызывает парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Опасность травмирования! Поэтому дно посуды и конфорки всегда должны быть сухими.

Трещины на стеклокерамической поверхности

Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к удару электрическим током.

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током!

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

Избегайте использования пустой посуды, в особенности эмалированной и алюминиевой. Это может привести к повреждению дна посуды и стеклокерамической поверхности.

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячую посуду на панель управления, зону индикаторов и рамку. Это может привести к их повреждению.

Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.

Не храните такие предметы над варочной панелью.

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. Предупреждение! У скребка острое лезвие.

Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться.

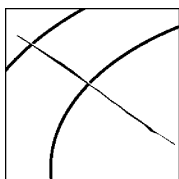
Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

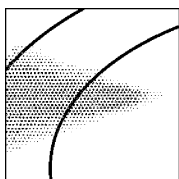
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



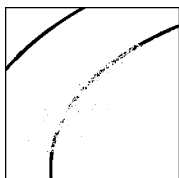
Неровности
из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



Царапины
из-за крупинки соли и сахара, песчинок или посуды с неровным дном.



Металлический отлив
из-за трения посуды или использования неподходящих чистящих средств.



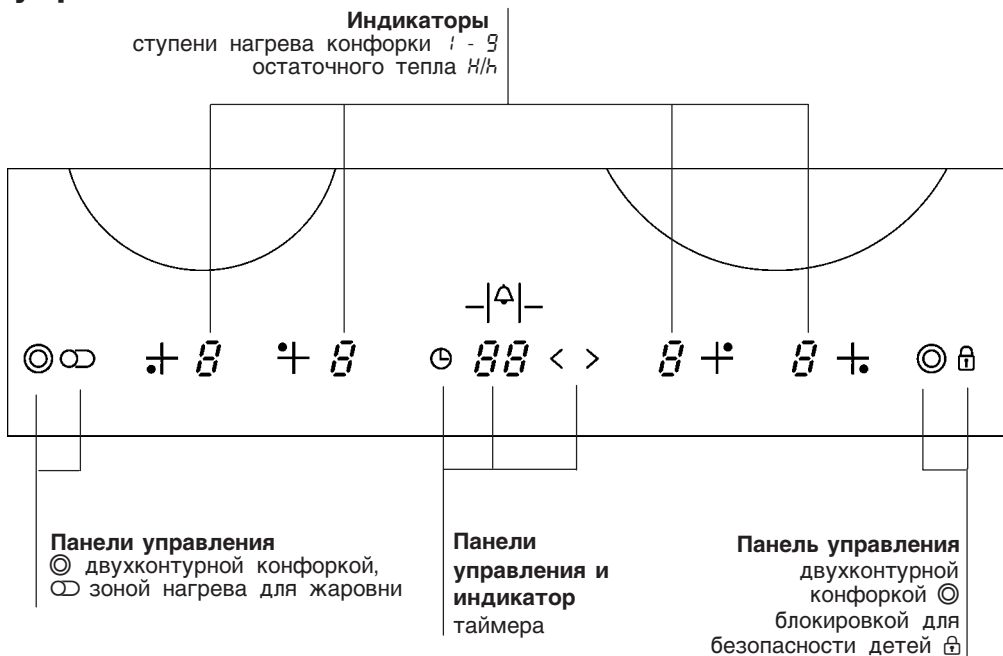
Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

Знакомство с прибором

Данное Руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На странице 2 приведен обзор моделей с указанием размеров.

В данной главе описываются панели управления, конфорки и индикаторы. Они могут быть различными в зависимости от модели прибора.

Панель управления



Панели управления

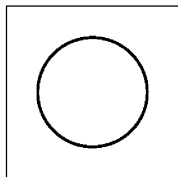
Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

Пример: Прикоснитесь к символу ☉.
Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

Следите за тем, чтобы панели управления всегда были чистыми и сухими. Влага и загрязнения вызывают нарушения в работе прибора.

Конфорки

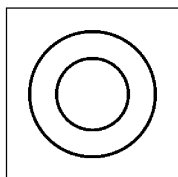
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка

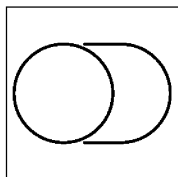


У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение внешнего нагревательного контура:
Прикоснитесь к символу ☉. Индикатор горит.
Отключение:
Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Зона нагрева для жаровни

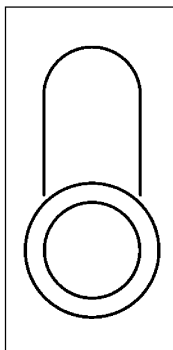


У этих конфорок можно подключать зону нагрева для жаровни. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение зоны нагрева для жаровни:
Прикоснитесь к символу ☉. Индикатор горит.
Отключение:
Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Двухконтурная конфорка, Конфорка с зоной нагрева для жаровни



У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение внешнего нагревательного контура: Прикоснитесь к символу ☉. Индикатор горит.

Отключение:

Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикатор гаснет.

Подключение зоны нагрева для жаровни:

Прикоснитесь к символу ☽. Индикатор горит.

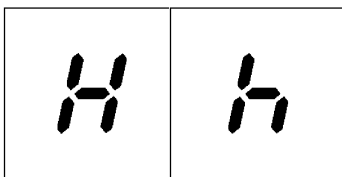
Отключение:

Еще раз прикоснитесь к символу ☽. Индикатор гаснет.

Двухконтурная конфорка 20 см и зона нагрева для жаровни 14,5 x 35 см не могут быть включены одновременно. Оба этих подключения взаимоблокируются.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Индикатор остаточного тепла



При отключении электроэнергии

Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла. Этот индикатор показывает, какая конфорка еще горячая. Индикатор остаточного тепла показывает две степени нагрева.

Когда на индикаторе высвечивается буква *H*, это означает, что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. При дальнейшем остывании конфорки индикация изменяется на *h*. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор гаснет.

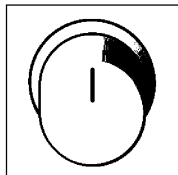
Индикаторы остаточного тепла автоматически снова включаются после включения подачи электроэнергии. Индикация мигает в течение 30 минут.

Индикация прекращает мигать, если ненадолго включить конфорку.

Приготовление

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице. А приведенные рекомендации помогут Вам сэкономить электроэнергию.

Установите



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью выключателей конфорок.

0 = конфорка выключена

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 1 9 = максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

	Объем	Время закипания 9	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на медленном огне
Растапливание				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	-	1-2	-
желатин	1 упак.	-	1-2	-
Разогрев				
Овощи	400 г-800 г	2-4 мин	1-2	3-6 мин
Бульон	500 мл-1 л	3-4 мин	7-8	2-4 мин
Суп	500 мл-1 л	2-4 мин	2-3	2-4 мин
Молоко	200 мл-400 мл	2-4 мин	1-2	2-3 мин

	Объем	Время закипания 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на медленном огне
Разогрев и поддержание в горячем состоянии				
Рагу (напр. чечевичный густой суп)	400 г-800 г	2-3 мин	1-2	
Молоко	500 мл-1 л	3-4 мин	1-2	
Размораживание и разогрев				
Шпинат глубокой заморозки	300 г-600 г	4-5 мин	2-3	5-15 мин
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	4-5 мин	2-3	20-30 мин
Доведение до готовности				
Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)	4-8 шт.	8-12 мин	4-5*	20-30 мин
Рыба	300 г-600 г	5-8 мин	4-5*	10-15 мин
Приготовление				
Рис (с двойным количеством воды)	125 г-250 г	3-4 мин	2-3	15-30 мин
Рисовая каша на молоке (500 мл -1 л молока)	125 г-250 г	4-6 мин	1-2	25-35 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	5-7 мин	4-5	25-30 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	5-7 мин	4-5	15-25 мин
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	500 г-1 кг	4-5 мин	2-3	10-20 мин
Лапша (1-2 л воды)	200 г-500 г	8-12 мин	6-7*	6-10 мин
Тушение				
Рулеты	4 шт	5-8 мин	4-5	50-60 мин
Жаркое	1 кг	5-8 мин	4-5	80-100 мин
Гуляш	500 г	6-11 мин	4-5	50-60 мин
Жарение				
Блины (олады)		2-4 мин	6-7	непрерывно жарить
Шницель панированный	1-2 шт	2-4 мин	6-7	6-10 мин
Стэйк	2-3 шт	2-4 мин	7-8	8-12 мин
Рыбные палочки	10 шт	2-4 мин	6-7	8-12 мин

	Объем	Время закипания 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на медленном огне
Жарение во фритюре (1-2 л. масла)				
Продукты глубокой заморозки	200 г на начинку	10-15 мин	8-9	непрерывно жарить во фритюре
Прочее	400 г на начинку	10-15 мин	4-5	непрерывно жарить во фритюре

* Приготовление на медленном огне без крышки

Рекомендации по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. В посуде с неплоским дном время приготовления увеличивается.

Для каждой конфорки выбирайте кастрюлю соответствующего размера. Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки.

Обратите внимание: Изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую кастрюлю. Для большой кастрюли, заполненной не целиком, требуется много электроэнергии.

Использование крышек

Всегда закрывайте кастрюли и сковороды подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет потребление электроэнергии.

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. А овощи сохранят все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.

Переключение на низкую степень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.

Использование остаточного тепла

При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5 - 10 минут до истечения времени.

Пока горит индикатор остаточного тепла *H*, выключенную конфорку можно использовать для подогрева или растапливания.

Варка с использованием электроники контроля закипания

Все четыре конфорки оснащены электронным блоком контроля закипания.

Вам больше не надо включать конфорку, ждать, пока блюдо приготовится, а потом выключать конфорку. В начале установите необходимый режим для приготовления на медленном огне.

Конфорка нагревается при максимальной мощности и самостоятельно переключается на выбранную Вами ступень нагрева конфорки.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Установка

1. Требуемая ступень поддержания нагрева, напр. *Ч* устанавливается с помощью выключателя конфорки.
2. Нажмите на выключатель конфорки. Активируется электроника контроля закипания. На индикаторе поочередно мигает *H* и установленная ступень слабого нагрева, напр., *Ч*.

После закипания конфорка автоматически переключается обратно на ступень слабого нагрева. На индикаторе горит только ступень слабого нагрева, напр., *Ч*.

Ограничение по времени

Непреднамеренное подключение электроники контроля закипания предотвращается 10-секундной паузой после включения конфорки. Если же Вы хотите подключить ее позднее, выключите и снова включите конфорку.

Таблицы

Для приготовления каких блюд подходит электроника контроля закипания, Вы можете узнать из следующих таблиц.

Меньшее указанное значение относится к конфоркам небольшой площади, большее указанное значение относится к большим по площади конфоркам. Значения, указанные в таблице, являются ориентировочными.

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Степень нагрева конфорки	Продолжительность, мин
Разогрев			
Овощи	400 г-800 г	A 1-2	5-10
Бульон	500 мл-1 л	A 7-8	4-7
Суп	500 мл-1 л	A 2-3	3-6
Молоко	200 мл-400 мл	A 1-2	4-7
Разогрев и поддержание в горячем состоянии			
Рагу (напр. чечевичный густой суп)	400 г-800 г	A 1-2	-
Размораживание и подогрев			
Шпинат глубокой заморозки	300 г-600 г	A 2-3	10-20
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	A 2-3	20-30
Доведение до готовности			
Рыба	300 г-600 г	A 4-5*	20-25
Варка			
Рис (на один объем крупы два объема воды)	125 г-250 г	A 2-3	20-35
Картофель в мундире на 1-3 чашки воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40
Отварной картофель на 1-3 чашки воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30
Свежие овощи на 1-3 чашки воды	500 г-1 кг	A 2-3	10-20
Тушение			
Рулеты	4 шт	A 4-5	50-60
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Степень нагрева конфорок	Продолжительность, мин
Жарение			
Рыбные палочки	10 шт	A 6-7	8-12
Блины (оладьи)		A 6-7	непрерывно жарить
Шницель, панированный	1-2 шт	A 6-7	8-12

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

При включенной электронике контроля закипания блюдо не кипит.

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления блюд в щадящем режиме с небольшим количеством воды для сохранения всех питательных веществ.

При использовании больших конфорок наливайте в посуду ок. 3 чашек воды, а маленьких - ок. 2 чашек воды.

При варке риса наливайте воды в два раза больше, чем объем самого риса.

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой.

Для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон) электроника контроля закипания не подходит.

Молоко и сильно пенящиеся блюда могут убежать.

Используйте высокую кастрюлю.

Молоко может пригореть.

Перед тем, как налить молоко в кастрюлю, ополосните ее холодной водой.

При жарении блюдо может пристать к сковороде.


Кладите блюдо в достаточно нагретую сковороду. Жир достаточно нагрелся, если при нагибании сковороды он стекает струйками. Не переворачивайте блюдо слишком рано. По истечении времени мясо или картофельные оладьи сами начнут отделяться от сковороды.

Блокировка для безопасности детей и функция паузы


Блокировка для безопасности детей

Блокировка варочной панели




Чтобы дети не включали конфорки, Вы можете заблокировать варочную панель.

Все конфорки должны быть выключены. Прикоснитесь к символу  и удерживайте до тех пор, пока над символом не загорится индикатор и не раздастся сигнал. Это займет около 4 секунд (время включения). Индикатор горит в течение прим. 10 секунд, а затем гаснет.

Отмена блокировки

Прикоснитесь к символу  и удерживайте до тех пор, пока не загорится индикатор и не раздастся сигнал. Это занимает прим. 4 секунды. Блокировка отменена.

Внимание Заблокированная варочная панель

Если Вы включаете конфорку на заблокированной варочной панели, происходит следующее: На индикаторе конфорки мигает , или попеременно мигают индикатор остаточного тепла и . Над символом  загорится индикатор. Выключите конфорку. Отмените блокировку.

Указание

Индикация режима остаточного тепла появляется, даже если варочная панель заблокирована.

Сокращение времени включения

Можно сократить время включения блокировки для безопасности детей с 4 до 1 секунды:

Все конфорки должны быть выключены.


1. Установите ступень нагрева 2 для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Для любой конфорки установите ступень нагрева и нажмите выключатель конфорки.
4. Выключите выключатель конфорки. Все индикаторы коротко вспыхнут. Время включения сокращено.

Точно так же можно снова увеличить время включения до 4 секунд. Действуйте также, как при сокращении.


Функция паузы

Если Вам нужно ненадолго отойти, Вы можете временно отключить нагрев.


Активизация функции паузы

Коротко прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки начинает мигать установленная ступень нагрева. Нагрев отключается.


Возобновление нагрева

Еще раз прикоснитесь к символу  (не позднее, чем через 3 минуты). Нагрев конфорок включается снова.

В случае превышения времени паузы


По истечении 3 минут на индикаторе начинает мигать цифра . Выключите конфорки и произведите установку заново.

Внимание!

При попадании на символ  воды или соприкосновении с ним каких-либо предметов может случайно активироваться или деактивироваться функция защиты от детей / паузы.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка используется в течение длительного времени с одними и теми же настройками, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев конфорки временно отключается. На индикаторе конфорки начинает мигать .

Выключите конфорку.

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной ступени нагрева (через 1 - 10 часов).

Однако Вы в любой момент можете включить конфорку снова.

Отключение подтверждения ввода

Прикосновение к полю подтверждается коротким звуковым сигналом. Этот звуковой сигнал можно отключить.

1. Установите степень нагрева 3 для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Выберите у какой-либо конфорки степень нагрева. Нажмите выключатель конфорки, чтобы раздался сигнал.
4. Выключите выключатель конфорки.

Вы можете снова включить подтверждение ввода. Действуйте также, как при отключении.

Функция таймера

Таймер представляет собой часовой механизм с функцией выключения. С его помощью Вы можете автоматически отключать все четыре конфорки.

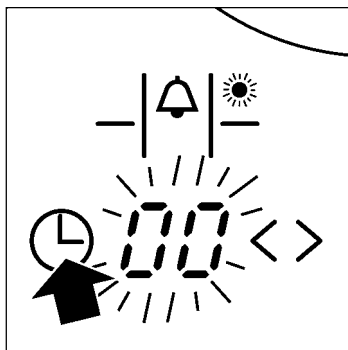
Дополнительно таймер оснащен обычным бытовым таймером. Он работает независимо от всех остальных установок. Он может устанавливаться даже в том случае, если варочная панель заблокирована.

Автоматическое отключение конфорок

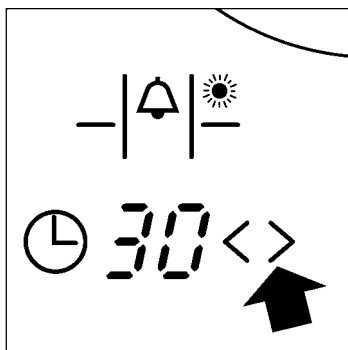
Введите продолжительность приготовления для соответствующей конфорки. По истечении продолжительности конфорка автоматически выключается.

Установите:

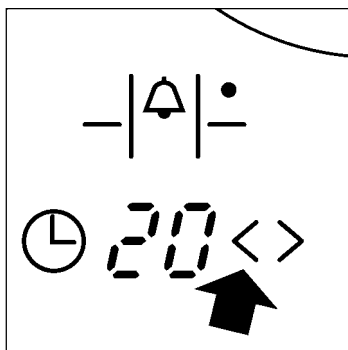
1. Установите степень нагрева конфорки



2. Прикасайтесь к символу "Таймер" ⌚ до тех пор, пока не начнет мигать индикатор соответствующей конфорки. На индикаторе таймера мигает 00.



3. Прикоснитесь к символу > или < .
Появляется предлагаемое значение.
При > : 30 минут
при < : 10 минут
Индикатор конфорки продолжает мигать.



4. Прикасайтесь к символу > или < до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится необходимая продолжительность.

Продолжительность начнет мигать несколько секунд, а затем начнется отсчет. Если Вы установили продолжительность для нескольких конфорок, на индикаторе будет отображаться отсчет самой короткой продолжительности. Индикаторы конфорок будут гореть.

По истечении времени

По истечении продолжительности конфорка выключается. На индикаторе ступени нагрева конфорки начинает мигать ⚡. Раздается сигнал продолжительностью 10 секунд. На индикаторе таймера мигает 00, индикаторная лампа также мигает.

Выключите выключатель конфорки.

Корректировка продолжительности

Досрочная отмена

Указания

Прикасайтесь к символу "Таймер" ⌚ до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор конфорки. Измените продолжительность с помощью символа > или <.

Прикасайтесь к символу "Таймер" ⌚ до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор конфорки. Прикоснитесь к символам ">" и "<" одновременно. На индикаторе таймера мигает 00. Через несколько секунд индикатор погаснет.

Вы хотите узнать оставшуюся продолжительность для конфорки: Прикасайтесь к символу "Таймер" ⌚ до тех пор, пока не начнет гореть индикатор соответствующей конфорки. Значение продолжительности будет отображаться в течение 5 секунд.

Максимальная продолжительность, которая может быть установлена, составляет 99 минут.

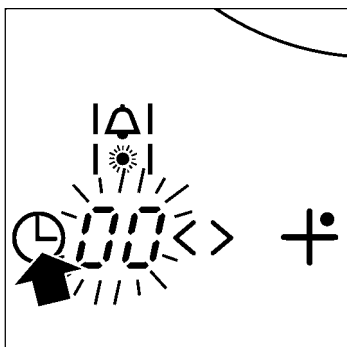
Автоматическое ограничение времени активно также при включенной функции таймера.

Даже при установленной продолжительности Вы можете пользоваться функцией паузы.

В случае сбоя в электроснабжении функция таймера отключается.

Бытовой таймер

Установка





На бытовом таймере Вы можете устанавливать время до 99 минут. Он работает независимо от всех остальных установок.


1. Прикасайтесь к символу "Таймер" ⌚ до тех пор, пока не будет мигать индикатор бытового таймера. На индикаторе таймера будет мигать 00.
2. Прикоснитесь к символу > или символу <. Появляется предлагаемое значение.
символ > : 10 минут
символ < : 05 минут
3. Установите время с помощью символа > или символа <.

Через несколько секунд начнется отсчет времени. На индикаторе будет отображаться отсчет самого короткого времени.



По истечении времени

По истечении времени раздастся сигнал. На индикаторе таймера будет мигать . Индикатор бытового таймера также будет мигать. Прикоснитесь к символу "Таймер" .

Корректировка времени

Прикасайтесь к символу "Таймер"  до тех пор, пока не загорится индикатор бытового таймера. Индикация таймера мигает. Измените продолжительность с помощью символа > или символа <.

Досрочная отмена

Прикасайтесь к символу "Таймер"  до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор конфорки. Прикоснитесь к символам ">" и "<" одновременно. На индикаторе таймера мигает . Через несколько секунд индикатор погаснет.

Указания

Бытовой таймер работает даже во время паузы. В случае сбоя в электроснабжении бытовой таймер отключается.

Функция памяти

С помощью функции памяти можно ввести в память и в любой момент снова вызвать ступень нагрева конфорки и время приготовления для одного блюда.

Занесение в память имеет смысл в случае, если для приготовления блюда требуется несколько различных ступеней нагрева конфорки и Вы готовите блюдо очень часто.

При приготовлении блюда Вам необходимо следить за тем, чтобы всегда соблюдались условия, занесенные в память, напр.: используйте точно такую же посуду и такое же количество продуктов соответствующей исходной температуры.

Сохранение установки

Для каждой конфорки можно сохранить в памяти один набор данных. Каждый набор данных может состоять не более чем из 5 ступеней нагрева. Максимальная продолжительность составляет 99 минут.

Последовательность действий

1. Установите выключатель конфорки в положение 9, если плита с цифровым дисплеем, в положение А.
2. Нажмите на выключатель конфорки. Раздается сигнал. Индикатор 9 варочной панели мигает. Начинается процесс сохранения в памяти.
3. Теперь Вы готовите блюдо как обычно. Установки сохраняются в памяти.
4. Когда блюдо будет готово, выключите конфорку. Процесс приготовления сохраняется в памяти после того, как Вы повернете выключатель конфорки в положение 0.

Указания

Если Вы установили для блюда более 5 ступеней нагрева конфорки, на индикаторе таймера мигает ≡.

Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к остальной панели управления функцией таймера. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы установили более 99 минут, на индикаторе таймера мигает 99.

Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к остальной панели управления функцией таймера. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы хотите записать другой набор данных для конфорки: сохраняйте новые установки. Предыдущие данные автоматически заменятся на новые.

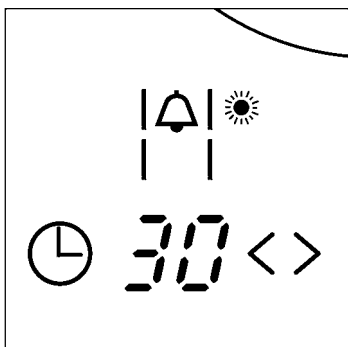
Автоматическое ограничение времени активно также при включенной функции памяти.

Вызов из памяти

Если Вы снова хотите приготовить сохраненное блюдо, вызовите программу из памяти:

Выберите конфорку, для которой сохранен процесс приготовления. Установите выключатель конфорки в положение Δ , если плита с цифровым дисплеем, в положение \bar{A} .

Просмотр памяти

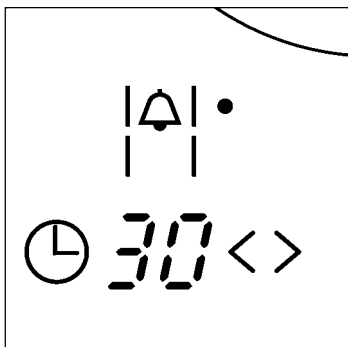


Ступени нагрева и подключения выводятся на индикатор конфорки.

На индикатор времени выводится соответствующая продолжительность. Лампочка конфорки мигает. При этом конфорка не нагревается.

Каждый шаг показывается на индикаторе в течение 3 секунд.

Выполнение программы из памяти

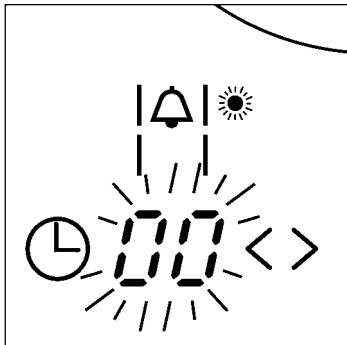


После вывода всех шагов на индикатор начнется выполнение программы из памяти. Конфорка при этом нагревается. Лампочка конфорки и индикатор Δ горят постоянно.

На индикатор конфорки выводится текущая установка. На индикатор таймера выводится отсчет общей продолжительности процесса приготовления.

Во время выполнения программы из памяти Вы можете запросить оставшиеся ступени нагрева и продолжительности приготовления на них: прикоснитесь к символу "Таймер" \odot . Прикоснитесь к полю $>$, на индикаторе появится текущая ступень нагрева конфорки и продолжительность. Прикасаясь к полю $>$, Вы можете "пролистать" все оставшиеся ступени нагрева конфорки и продолжительности приготовления на них.

Завершение выполнения программы из памяти



Когда выполнение программы из памяти будет закончено, конфорка выключится. Раздается сигнал. На индикаторе таймера начнет мигать **00**. Лампочка конфорки мигает, а индикатор Δ гаснет. На индикаторе конфорки начинает мигать 0. Установите выключатель конфорки на 0.

Несколько конфорок в режиме работы памяти

Если Вы используете функцию памяти одновременно для нескольких конфорок, на индикаторе таймера высвечивается самая короткая продолжительность из всех выполняемых.

Досрочное прекращение программы из памяти

Установите выключатель конфорки на 0.

Указания

Вам нужно посмотреть продолжительность выполнения другой программы из памяти. Прикасайтесь к символу "Таймер" \odot до тех пор, пока не начнет гореть индикатор соответствующей конфорки.

Если во время режима работы памяти повернуть выключатель конфорки на ступень слабого нагрева, конфорка выключится как после завершения выполнения программы из памяти.

Отмена функции памяти

Если Вы не намерены пользоваться функцией памяти для определенной конфорки, Вы можете произвести ее отмену.

Установите выключатель конфорки в положение Δ , если плита с цифровым дисплеем, в положение **Я**. В течение 5 секунд нажмите 3 раза на выключатель конфорки. При каждом касании раздается сигнал.

Выключите конфорку в течение 5 секунд. После сигнала на индикаторе таймера на короткое время загорится **00**. Это означает, что произведена отмена функции памяти.

Положение **Δ**, на плитах с цифровым дисплеем **R**, теперь функционирует как ступень нагрева **9**.

Уход и очистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики. Оно покрывает поверхность варочной панели блестящей, грязеотталкивающей пленкой, благодаря чему варочная панель надолго сохранит свою привлекательность и не доставит Вам хлопот с чисткой.

Очистка стеклокерамической поверхности

Каждый раз после приготовления пищи протирайте варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистящие средства

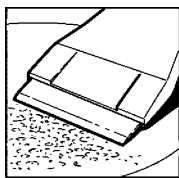
Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, например, CERA CLEAN, Cera-Fix, Sidol для поверхностей из церанового стекла и стали.

Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

Неподходящие чистящие средства

Никогда не используйте:
Жесткие губки, абразивные или агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители.

Скребок для стеклянных поверхностей



Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.

Раскройте скребок.
Стеклокерамическая поверхность чистится только лезвием.

Кожух лезвия может поцарапать
стеклокерамическую поверхность.

Лезвие очень острое. Опасность травмирования!
Закрывайте лезвие после каждого использования.

Заменяйте поврежденное лезвие.

Последовательность очистки варочной панели из стеклокерамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.
Если варочная панель достаточно остыла, очистите ее бумажным полотенцем с чистящим средством. На горячей варочной панели могут появиться пятна.

Протрите поверхность влажным бумажным полотенцем, а затем вытрите насухо мягкой тряпочкой.

Металлический отлив

Металлический отлив может возникнуть из-за соприкосновения с дном посуды или использования неподходящих чистящих средств. К сожалению, удалить его непросто. Для этого используйте средство Stahl-Fix или Sidol для поверхностей из церанового стекла и стали или вызовите специалиста нашей Сервисной службы (платная услуга).

Поля управления

Зона управления всегда должна быть чистой и сухой. Убежавшая и пригоревшая пища может оказать отрицательное влияние на функционирование.

Очистка рамы варочной панели

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. В противном случае можно повредить раму.

Лимонный сок и уксус также не подходят для очистки рамы, так как это может привести к потере блеска.

Что делать при неисправности?

Варочная панель не работает

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания.

Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора. Проверьте, есть ли ток в сети.

Индикаторная лампа панели управления мигает

Панель управления сильно загрязнена или на ней находится какой-нибудь предмет. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы.

На индикаторе таймера мигает *EE*

Панель управления таймером сильно загрязнена или на ней находится какой-нибудь предмет. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы.

Ремонт

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.



При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Если на дисплее индикатора поочередно мигает *F* и какая-либо цифра, это означает, что прибор обнаружил неисправность. В данной ниже таблице описаны способы устранения различных неисправностей.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F0</i>	Индикатор не исправен.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
<i>F4</i> , все конфорки выключены	Блокировка для безопасности детей не исправна.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы. Тем не менее готовить можно также и с неисправной блокировкой для безопасности детей.
<i>F5</i>	Соединительный блок Poly-Vox неисправен.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
<i>F9</i> , все конфорки выключены	Панель управления не включаются.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы. Готовить можно и без включения панелей управления.

Указания:

Температура конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента, поэтому красное свечение нагревательного элемента не всегда видно. Если Вы выбираете низкую ступень нагрева конфорки, нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой ступени он будет отключаться лишь изредка. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент работает не постоянно, а включается и выключается.

При нагреве конфорки может раздаваться легкое гудение.

Нагревательные элементы некоторых конфорок могут слегка светиться красным с разной интенсивностью. Это свечение можно увидеть под некоторым углом рядом с обозначенным краем конфорки.

Это является технической особенностью. Оно не оказывает влияния на качество и функционирование.

В зависимости от верхней поверхности рабочей панели между рабочей и варочной панелями может образоваться неравномерный зазор. Поэтому конфорка защищена по кругу эластичным уплотнением.

Стеклокерамика является особым материалом, ее свойства зависят от состояния верхней поверхности. Поверхность варочной панели должна быть зеркально гладкой, чтобы даже самые маленькие пузырьки, диаметром 1 мм или еще меньше, сразу же бросались в глаза. Они оказывают отрицательное влияние на функционирование и срок службы варочной панели из стеклокерамики.

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Посодействуйте охране окружающей среды выбрасывая упаковку.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"

Вы можете получить информацию о возможности утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте прибора.

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют:

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Общие рекомендации:

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Для жарения и приготовления во фритюре используйте только свежий картофель. Он должен быть без глазков и зеленых участков. Храните картофель при температуре выше 8 °С.

Избегайте сильного подрумянивания блюд - "Золотая корочка вместо коричневой".

Сокращайте, насколько это возможно, время жарения, выпекания и жарения во фритюре.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Жарение во фритюре

Температура жарения во фритюре не должна превышать 175 °С. Проверяйте температуру фритюра внешним термометром.

Выбирайте короткое время фритирования. Блюдо готовьте только до образования золотистой корочки

Соотношение продуктов к фритюру должно составлять от 1:10 до 1:15. Пример: около 100 г картофеля на 1,5 л масла.

Свежий картофель перед жарением во фритюре следует порезать на кусочки и вымачивать в воде в течение часа.

Жарение на сковороде

Жареный картофель приготавливайте из отварного. При приготовлении блюд из сырого картофеля используйте маргарин вместо масла или же добавляйте его в масло.

Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром

(напр. номер для заказа 0900.0519 протестированной фирмы).

Наш совет: Разогрейте сковороду на ступени нагрева конфорки 9. Когда температура сковороды достигнет 150 °С, переключите на соответствующую ступень поддержания температуры.

¹ Информационная брошюра Aid "Акриламид", Aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>.

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Tartalomjegyzék

Mire ügyeljen	37
A beépítés előtt	37
Biztonsági útmutató	37
A sérülések okai	38
A készülék megismerése	40
Kezelőfelület	40
Főzőhelyek	41
Maradék hő-kijelzés	43
Főzés	43
Így állítsa be	43
Táblázat	44
Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz ..	45
Főzés forraló-elektronikával	46
Így állítsa be:	46
Táblázatok	47
Tippek a forraló- elektronikához	48
Gyerekbiztosítás és szünet-funkció	48
Gyerekbiztosítás	48
Szünet-funkció	49
Automatikus időkorlátozás	50
Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása	50
Időzítés-funkció	51
Ha egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia.	51
A konyhai óra	53

Tartalomjegyzék

Memória-funkció	54
A beállítások eltárolása	54
A memória bekapcsolása	55
A memória törlése	57
Ápolás és tisztítás	57
Ápolás	57
Az üvegkerámia tisztítása	58
A főzőfelület keretének tisztítása	59
Mi a teendő zavar esetén?	59
Megjegyzések	60
Csomagolás és a régi készülék	61
Vevőszolgálat	61
Akril-amidok az élelmiszerekben	62
Mit tehet	62

Mire ügyeljen

Kérjük, olvassa át figyelmesen ezt a használati utasítást. Csak így tudja főzőfelületét helyesen és biztonságosan kezelni.

Őrizze meg gondosan a használati utasítást, a készülék üzembehelyezésére vonatkozó utasításokat, valamint a készülék egyéb iratait. Ha a készüléket továbbadja, mellékelje vele az iratokat is.

A beépítés előtt

Szállítási sérülések

Ellenőrizze a főzőfelület a kicsomagolás után. Szállítási sérülés esetén nem szabad a készüléket a hálózatra csatlakoztatni.

Villamos csatlakozás

Csak felhatalmazott szakember csatlakoztathatja a főzőfelületet. A hibás csatlakoztatás miatti meghibásodás esetén a garanciajogosultság megszűnik.

Biztonsági útmutató

Olaj és zsír túlforrósítása

Ezen készülék csak a háztartásban történő alkalmazásra készült.

A főzőfelületet csak az ételek elkészítéséhez használja.

A túlforrósodott olaj vagy zsír gyorsan meggyulladhat. Tűzveszély!

Soha ne melegítsen zsírt vagy olajat felügyelet nélkül.

Ha olaj gyulladt meg, sohase próbálja a tüzet vízzel eloltani.

Fedje le azonnal fedővel vagy tányérral.

Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Hagyja az edényt a főzőhelyen kihűlni.

Forró főzőhely

A forró főzőhelyet nem szabad megérinteni.
Égésveszély!

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe! A maradékhő-kijelzés figyelmezteti, ha a főzőhely forró.

A főzőfelületre ne tegyen semmilyen éghető anyagot. Tűzveszély!

Az elektromos készülékek csatlakozókábeleik nem érhetnek hozzá a forró főzőhelyekhez. A csatlakozókábel szigetelése és a főzőfelület is megsérülhet.

Nedves edényalj és a főzőhely

Az edény alja és a főzőhely közé került folyadék gőznyomást hoz létre. A gőznyomás hatására az edény a magasba ugorhat. Balesetveszély áll fenn! Tartsa mindig szárazon a főzőhelyet és az edény alját.

Repedések az üvegkerámián

Az üvegkerámia törései, repedései vagy hasadásai esetén áramütés veszélye áll fenn.

Azonnal kapcsolja ki a készüléket.

Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékos szekrényben.

Hívja az ügyfélszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.
Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

A sérülések okai

Az edények és serpenyők alja

Az érdes edény- és serpenyő-aljak felkarcolhatják az üvegkerámiát. Ellenőrizze edényeit.

Kerülje a fazekak üresen történő melegítését, különösen a zománcozott és az alumínium fazekak esetében. Az edény alja és az üvegkerámia is megsérülhet.

A speciális edényeknél vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.

Forró serpenyő vagy edény

Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőmező kijelzőterületére vagy a keretre, mert megsérülhetnek.

Só, cukor és homok

A só, cukor és homok felkarcolhatják az üvegkerámiát. A főzőfelületet ne használja tároló- vagy munkaszaktként.

Kemény vagy hegyes tárgyak

Ha kemény vagy hegyes tárgy esik a főzőfelületre, az megsérülhet.

Ne tartson ilyen tárgyat a főzőfelület fölött.

Kifutott ételek

A cukor és a magas cukor tartalmú ételek a főzőfelület sérülését okozhatják. A kifutott étel haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. Vigyázat, az üvegkaparónak rendkívül éles pengéje van!

Fóliák és műanyagok

Az alufólia vagy a műanyag-edények ráolvadnak a forró főzőhelyre.

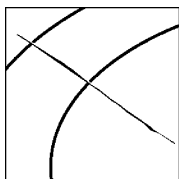
Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Példák a lehetséges károsodásokra

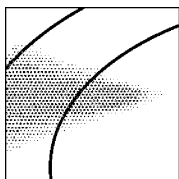
A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.



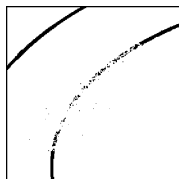
Kikagylósodás amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



Karcolások amelyeket só-, cukor vagy homokszemcsék, illetve érdes edényaljak okoztak.



Fémesen csillámló elszíneződések amelyeket az edények dörzsöltek ki, vagy amelyeket nem megfelelő tisztítószer használata okozott.



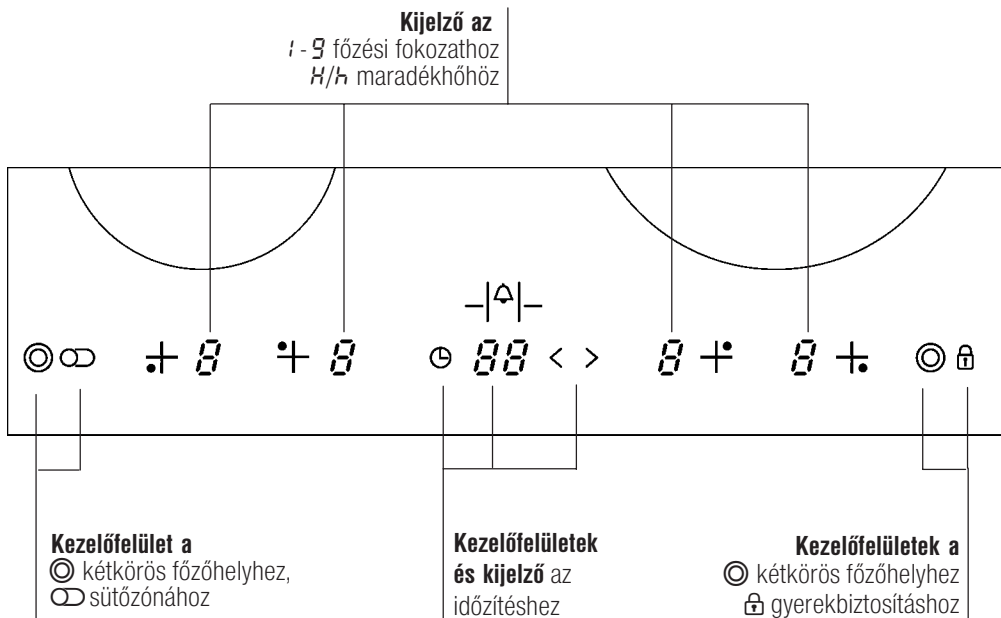
Lecsiszolódott díszítés
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata
okozott.

A készülék megismerése

A használati utasítás különböző főzőfelületekre
érvényes. A 2. oldalon egy típus-áttekintést talál a
méretekkel.

Ebben a fejezetben a kezelőmezőket, a főzőhelyeket
és a kijelzőket írjuk le. Ezek eltérnek az egyes a
készüléktípusoknál.

Kezelőfelület



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

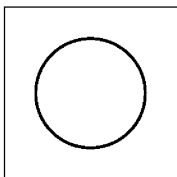
Példa: érintse meg a  szimbólumot.

A kétkörös főzőhely külső fűtőköre hozzákapcsolódik.

Tartsa a kezelőfelületet mindig tisztán és szárazon. A nedvesség és a szennyeződés befolyásolhatja a helyes működést.

Főzőhelyek

Egykörös főzőhely

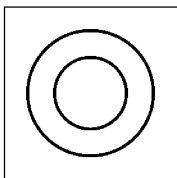


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát nem lehet megváltoztatni.


Válassza ki a megfelelő főzőhelyet.

Az edény méretének és a főzőhely méretének illeszkednie kell.


Kétkörös főzőhely



Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

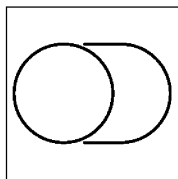
A külső fűtőkörök hozzákapcsolásához: érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít.

Kikapcsolás:



Érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.

Amikor a főzőhelyet újra bekapcsolja, automatikusan a legutóbbi főzőhely-nagyság kerül beállításra.

Sütőzóna

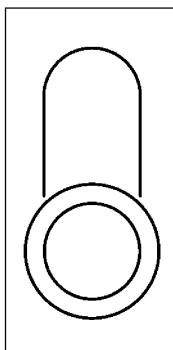


Ezeknél a főzőhelyeknél a sütőzónát hozzá lehet kapcsolni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.



A sütőzóna hozzákapcsolásához: érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít. Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.



Amikor a főzőhelyet újra bekapcsolja, automatikusan a legutóbbi főzőhely-nagyság kerül beállításra.

Kétkörös főzőhely, Sütő-zónás főzőhely



Ezeknél a főzőhelyeknél azok nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

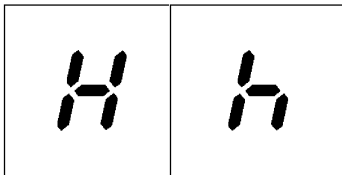
A külső fűtőkörök hozzákapcsolásához: érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít. Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.

A sütőzóna hozzákapcsolásához: érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít. Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.

A 20 cm-es kétkörös főzőhelyet és a 14,5 x 35 cm-es sütő-zónát nem lehet egyidejűleg bekapcsolni. A két hozzákapcsolás kölcsönösen letiltja egymást.

Amikor a főzőhelyet újra bekapcsolja, automatikusan a legutóbbi főzőhely-nagyság kerül beállításra.

Maradékhő- kijelzés



A főzőfelület minden egyes főzőhelye külön maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Ez azt mutatja meg, hogy melyik főzőhely meleg még. A maradékhő-kijelzés két fokozattal rendelkezik.

Ha a kijelzőn egy *H* jelenik meg, akkor a főzőhely még forró. A maradékhővel pl. egy kisebb adag ételt melegen tud tartani, vagy akár fel tudja vele olvasztani a csokoládébevonatot.

Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző átvált a *h* jelre. A kijelző akkor alszik ki, ha a főzőhely megfelelően lehűlt.

Áramszünet

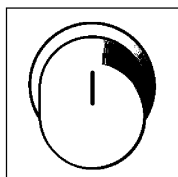
A maradékhő-kijelzés egy áramszünet után automatikusan újra bekapcsol. A kijelző kb. 30 percig villog.

A villogás akkor is megszűnik, ha a főzőhelyet egyszer rövid ideig bekapcsolja.

Főzés

Ez a fejezet ismerteti a főzőhelyek beállítását. A táblázatban a különböző ételekhez tartozó főzési időket és fokozatokat találja. Az azt követő hasznos tanácsok segítenek az energia-megtakarításban.

Így állítsa be



A főzőhelykapcsolókkal állíthatja be a főzőhelyek fűtési teljesítményét.

0 = főzőhely kikapcsolva

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

Táblázat

Az alábbi táblázatban bemutatunk néhány példát. A főzési időt befolyásolja az ételek fajtája, súlya, és minősége. Ezért eltérések lehetnek.

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési idő
Olvasztás				
csokoládé, csokoládémáz, vaj, méz zselatin	100 gr 1 csomag	- -	1-2 1-2	- -
Melegítés				
konzervzöldség	400 gr - 800 gr	2 - 4 perc	1-2	3 - 6 perc
húsleves (csak lé)	500 ml - 1 l	3 - 4 perc	7-8	2 - 4 perc
rántással készült leves	500 ml - 1 l	2 - 4 perc	2-3	2 - 4 perc
tej	200 ml - 400 ml	2 - 4 perc	1-2	2 - 3 perc
Melegítés és melegentartás				
egytálétel (pl. lencseleves)	400 gr - 800 gr	2 - 3 perc	1-2	
tej	500 ml - 1 l	3 - 4 perc	1-2	
Felolvasztás és melegítés				
mélyhűtött spenót	300 gr - 600 gr	4 - 5 perc	2-3	5 - 15 perc
mélyhűtött gulyás	500 gr - 1 kg	4 - 5 perc	2-3	20 - 30 perc
Párolás				
gombóc, galuska (1-2 liter vízben)	4-8 darab	8 - 12 perc	4-5*	20 - 30 perc
hal	300 gr - 600 gr	5 - 8 perc	4-5*	10 - 15 perc
Főzés				
rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	125 gr - 250 gr	3 - 4 perc	2-3	15 - 30 perc
tejberizs (500 ml - 1 l tej)	125 gr - 250 gr	4 - 6 perc	1-2	25 - 35 perc
héjában főtt burgonya 1-3 csésze vízzel	750 gr - 1,5 kg	5 - 7 perc	4-5	25 - 30 perc
sós burgonya 1-3 csésze vízzel	750 gr - 1,5 kg	5 - 7 perc	4-5	15 - 25 perc
friss zöldség 1-3 csésze vízzel	500 gr - 1 kg	4 - 5 perc	2-3	10 - 20 perc
tészták (1-2 l vízben)	200 gr - 500 gr	8 - 12 perc	6-7*	6 - 10 perc
Párolás				
göngyölt hús	4 darab	5 - 8 perc	4-5	50 - 60 perc
párolt hús	1 kg	5 - 8 perc	4-5	80 - 100 perc
gulyás	500 gr	6 - 11 perc	4-5	50 - 60 perc

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési idő
Sütés				
palacsinta (lángos)		2 - 4 perc	6-7	folymatólagonosan sütve
rántott szelet, panírozva	1 - 2 darab	2 - 4 perc	6-7	6 - 10 perc
frissensült	2 - 3 darab	2 - 4 perc	7-8	8 - 12 perc
halrudacsokák	10 darab	2 - 4 perc	6-7	8 - 12 perc
Olajban sütés (1-2 l olajban)				
mélyhűtött termékek	200 gr adagonként	10 - 15 perc	8-9	folymatosan sütjük
egyebek	400 gr adagonként	10 - 15 perc	4-5	folymatosan sütjük
* továbbfőzés fedő nélkül				

Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

Megfelelő edény-méret

Olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyeknek vastag, egyenes alja van. Az egyenetlen alj meghosszabbítja a főzés idejét.

Minden főzőhelyhez válassza ki a megfelelő edény-méretet. A fazék- vagy serpenyő-alj átmérőjének illenie kell a főzőhely nagyságához. Mire ügyeljen feltétlenül: Az edény gyártója gyakran a legnagyobb fazék-átmérőt adja meg. Ez általában nagyobb, mint az edény aljának átmérője.

Kis mennyiségekhez használjon kisebb edényt. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.

Fedő használata

Mindig takarja le az edényeket és serpenyőket egy megfelelő fedővel. A fedő nélküli főzés sokkal több energiát használ el.

Főzés kevés vízzel

Főzzön kevés vízzel. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségek vitamin és ásványi anyag tartalma is megmarad.

Visszakapcsolás

Időben kapcsoljon vissza egy alacsonyabb főzési fokozatra.

A maradékhő felhasználása

Hosszabb főzési idő esetén 5-10 perccel a főzési idő befejezte előtt kapcsolja ki a főzőhelyet.

Ameddig a maradékhő-kijelző *H* világít, addig a kikapcsolt főzőhelyet felmelegítésre vagy felolvasztásra is használhatja.

Főzés forraló-elektronikával

Mind a négy főzőhely forraló-elektronikával rendelkezik.

Többé nem kell bekapcsolás után várnia, amíg az étel felforr, majd ismét visszakapcsolnia. A főzés megkezdésekor mindjárt beállíthatja a továbbfőzés fokozatát is.

A főzőhely a legmagasabb teljesítménnyel melegszik fel, és magától visszaáll a kiválasztott főzési fokozatra.

Az, hogy mennyi ideig melegszik a főzőhely, a beállított továbbfőzési fokozattól függ.

Így állítsa be:

1. Állítsa be a kívánt továbbfőzési fokozatot a főzőhelykapcsolóval, pl. 4.
2. Nyomja meg a főzőhelykapcsolót.
A forraló-elektronika bekapcsol. A kijelzőn felváltva villog az *H* és a továbbfőzési fokozat száma, pl. a 4.

A forrás elérése után a főzőhely automatikusan visszakapcsol a továbbfőzési fokozatra. A kijelzőn csak a továbbfőzési fokozat világít, pl. a 4.

Időbeli korlátozás

A forraló-elektronika akaratlan bekapcsolásának megakadályozása érdekében a főzőhely bekapcsolása után csak 10 másodpercig lehet a hozzákapcsolást elvégezni.

Ha később mégis szeretné bekapcsolni: Kapcsolja ki a főzőhelyet, majd kapcsolja be újra.

Táblázatok

Az alábbi táblázatokban utánanézhethet, hogy a forraló-elektronika milyen ételek készítésére alkalmas.

A megadott kisebb mennyiség a kisebb főzőhelyekre vonatkozik, a nagyobb mennyiség a nagyobb főzőhelyekre. A megadott értékek irányértékek.

Ételek forraló-elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Időtartam, percben
Melegítés			
konzervzöldség	400 gr - 800 gr	A 1-2	5-10
húsleves (csak lé)	500 ml - 1 l	A 7-8	4-7
rántással készült leves	500 ml - 1 l	A 2-3	3-6
tej	200 ml - 400 ml	A 1-2	4-7
Melegítés és hőntartás			
egytálétel (pl. lencseleves)	400 gr - 800 gr	A 1-2	-
Felolvasztás és melegítés			
mélyhűtött spenót	300 gr - 600 gr	A 2-3	10-20
mélyhűtött gulyás	500 gr - 1 kg	A 2-3	20-30
Puhára párolás			
hal	300 gr - 600 gr	A 4-5*	20-25
Főzés			
rizs (dupla mennyiségű vízben)	125 gr - 250 gr	A 2-3	20-35
héjában főtt burgonya 1-3 csészényi vízben	750 gr - 1,5 kg	A 4-5	30-40
sós burgonya 1-3 csészényi vízben	750 gr - 1,5 kg	A 4-5	20-30
friss zöldség 1-3 csészényi vízben	500 gr - 1 kg	A 2-3	10-20
Párolás			
göngyölt hússzelet	4 darab	A 4-5	50-60
párolt hús	1 kg	A 4-5	80-100
Sütés			
halrudacskák	10 darab	A 6-7	8-12
palacsinta (lángos)		A 6-7	folyamatosan sütjük
rántott szelet, panírozva	1 - 2 darab	A 6-7	8-12

Tippek a forraló-elektronikához

Az étel a forraló-elektronikával nem forr fel.

A forraló-elektronika a tápanyagokat kímélő, kevés vízzel történő főzéshez van beállítva.

A nagy főzőhelyeken csak kb. 3 csésze vizet, a kis főzőhelyeken kb. 2 csésze vizet adjon az ételhez.

A rizst kétszeres mennyiségű vízben párolja.

Fedje le a fazekat egy fedővel.

Olyan ételek készítéséhez, amelyeket bő vízben főzünk (pl. metélt), a forraló elektronika nem használható.

A tej vagy az erősen habosodó ételek kifutnak.

Használjon magas fazekat.

A tej lekozmál.

Öblítse ki a fazekat hideg vízzel, mielőtt teletölti.

Sütéskor leragad az étel a serpenyőben.


Az ételt csak a kellően felforrósodott serpenyőbe rakja be. Ha a zsiradék elég forró, a zsír hullámokban fut át a ferdén tartott serpenyő alján. Ne fordítsa meg túl korán az ételt. A hús vagy krumpilángos bizonyos idő után szinte magától is felenged.

Gyerekbiztosítás és szünet-funkció

Gyerekbiztosítás


Hogy a gyerekek a főzőhelyeket ne tudják bekapcsolni, a főzőfelületet le lehet zárni.

A főzőfelület lezárása




Az összes főzőhely legyen kikapcsolva. Érintse meg a  szimbólumot, míg a szimbólum feletti jelzőlámpa világít, és egy hangjelzés megszólal. Ez körülbelül 4 másodpercig tart (bekapcsolási idő).

Kb. 10 másodperc után a jelzőlámpa kialszik.

A zár feloldása

Érintse meg a  szimbólumot, míg a jelzőlámpa kialszik, és egy hangjelzés megszólal. Ez körülbelül 4 másodpercig tart. A zár megszűnt.

Figyelem Lezárt főzőfelület

Ha lezárt főzőfelület esetén egy főzőhelyét beállít, előfordulhat, hogy a főzőhely-kijelzőn egy  villog, vagy a maradékhő-kijelzés váltakozik egy -val. A  szimbólum feletti jelzőlámpa világít. Kapcsolja ki a főzőhelyet. Oldja fel a lezárást.

Megjegyzés:

A maradékhő akkor is kijelzésre kerül, ha a főzőfelület le van zárva.

A bekapcsolási idő lerövidítése

A gyerekzár bekapcsolási idejét 4-ről 1 másodpercre lehet csökkenteni:

A főzőhelyek legyenek kikapcsolva.


1. Mind a négy főzőhelyet állítsa a 2-es főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
3. Válasszon ki valamelyik főzőhelyen egy főzési fokozatot és nyomja meg a főzőhelykapcsolót.
4. Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót. Az összes kijelző rövid ideig világít. A bekapcsolási idő ezzel lerövidült.

A bekapcsolási időt bármikor visszaállíthatja 4 másodpercre. Ehhez ugyanúgy járjon el, mint a lerövidítésnél.


Szünet-funkció

Ha rövid időre el kell mennie, a fűtési folyamatot megszakíthatja.


A szünet-funkció aktiválása

Nyomja meg röviden a  szimbólumot. A főzőhely-kijelzőn villog a beállított főzési fokozat. A fűtés megszakad.


A főzés folytatása

Érintse meg 3 percen belül újra a  szimbólumot. A főzőhelyek tovább fűtenek.

A szünetidő túllépése


A 3 perc lejárta után a kijelzőn egy  villog. Kapcsolja ki a főzőhelyeket, és állítsa be újra.

Figyelem!

A tisztításhoz használt víz, túlfolyás vagy az  szimbólumhoz támasztott tárgyak miatt a gyerekzár/szünet-funkció szándékolatlanul be- vagy kikapcsolódhat.

Automatikus időkorlátozás

Ha egy főzőhely már hosszú ideje van üzemben és a beállításokat nem változtatták meg, az automatikus időkorlátozás aktiválódik.

A főzőhely fűtése megszakad.
A főzőhely-kijelzőn villog a .

Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Amikor az időkorlátozás aktív, akkor a beállított főzési fokozatnak megfelelően viselkedik (1 -10 óra).

A főzőhelyet bármikor újra bekapcsolhatja.

Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása

A felületek érintésének nyugtázása egy rövid hanggal történik. Ezt a hangot ki lehet kapcsolni.

- 1.** Mind a 4 főzőhelyet állítsa a 3-as főzési fokozatra.
- 2.** A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
- 3.** Válasszon ki egy főzési fokozatot az egyik főzőhelyhez. Nyomja addig a főzőhelykapcsolót, míg egy hangjelzés fel nem hangzik.
- 4.** Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót.

Az adatbevitel nyugtázást (hangjelzést) szükség esetén ismét bekapcsolhatja. Ennél ugyanúgy járjon el, mint a kikapcsolásnál.

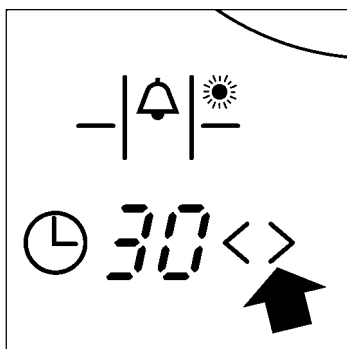
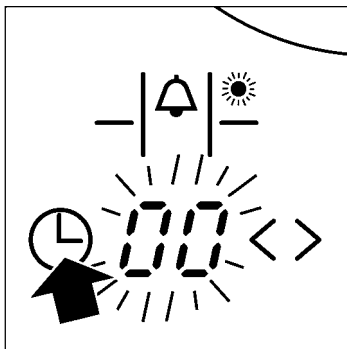
Időzítés-funkció

Az időzítés tulajdonképpen egy kapcsoló-óra. Ezzel tudja mind a négy főzőhelyet automatikusan kikapcsolni.



Az időzítés ezen kívül egy konyhai órával is rendelkezik. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik. Még akkor is be lehet állítani, amikor a főzőfelület le van zárva.

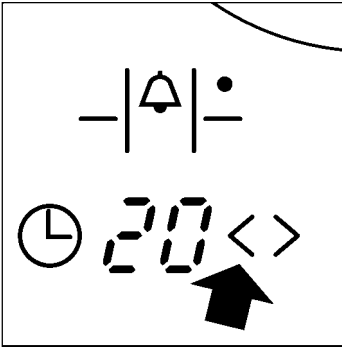
Ha egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia.

Így állítsa be:



Adjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltkor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

1. Állítsa be a főzési fokozatot
2. Érintse meg az időzítés  szimbólumot többször, míg a kívánt főzőhely jelzőlámpája villogni nem kezd. Az időzítés-kijelzőn villog a .
3. Érintse meg a > vagy a < szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték.
A < szimbólumot megnyomva a javasolt érték : 30 perc
a > szimbólumot megnyomva a javasolt érték : 10 perc
A főzőhely jelzőlámpája tovább villog.





4. Érintse meg a > vagy a < szimbólumot, míg a kívánt időtartam az időzítés-kijelzőn meg nem jelenik.


Egy pár másodpercig villog az időtartam, azután lefut a beállított idő. Ha több főzőhelyhez is állított be időtartamot, a kijelzőn mindig a legrövidebb időtartam fut le.

A főzőhelyek jelzőlámpái világítanak.



Az időtartam lejárta után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. A főzési fokozat-kijelzőn villog egy . Egy hangjelzés hallható 10 másodperc hosszan. Az időzítés-kijelzőn villog a , és a jelzőlámpa villog. Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót.


Az időtartam korrigálása

Érintse meg az időzítés  szimbólumot, míg a kívánt főzőhely-kijelző villogni nem kezd. A > vagy a < szimbólummal változtassa meg az időtartamot.

Idő előtti törlés

Érintse meg az időzítés  szimbólumot, míg a kívánt főzőhely-kijelző villogni nem kezd. Érintse meg a > és a < szimbólumot egyidejűleg. Az időzítés-kijelzőn villog a . Néhány másodperc múlva kialszik a kijelzés.

Megjegyzés

Ha szeretné lekérdezni egy főzőhely hátralévő időtartamát: Érintse meg többször az időzítés  szimbólumot, míg a megfelelő főzőhely jelzőlámpája világítani nem kezd. Az időtartam megjelenik 5 másodpercre.

Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

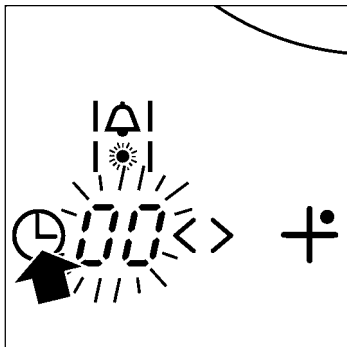
Az automatikus időkorlát az időzítő funkció működésekor is aktív.

Ha egy időtartamot már be állított, a szünetfunkciót akkor is használhatja.



Egy áramkimaradás után az időzítő funkció már nem működik.

A konyhai óra

Így állítsa be:





A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik.


1. Érintse meg az időzítés  szimbólumot többször, míg a konyhai óra jelzőlámpája villogni nem kezd. Az időzítés-kijelzőn villog a .
2. Érintse meg a > vagy a < szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték.
A > szimbólumot megnyomva a javasolt érték : 10 perc
a < szimbólumot megnyomva a javasolt érték : 05 perc
3. A > vagy a < szimbólummal állítsa be az időt.

Néhány másodperc múlva az idő lefut. Az időzítőn beállított legrövidebb idő fut le a kijelzőn.



Az időtartam lejárta után

Az idő lejárta után felhangzik egy hangjelzés. Az időzítés-kijelzőn villog a . A konyhai óra jelzőlámpája villog.
Érintse meg az időzítés  szimbólumot.

Az idő korigálása

Érintse meg többször az időzítés  szimbólumot, míg a konyhai óra jelzőlámpája nem villog. Az időzítés-kijelző villog. A > vagy a < szimbólummal változtassa meg az időtartamot.

Idő előtti törlés

Érintse meg az időzítés  szimbólumot, míg a kívánt főzőhely-kijelző villogni kezd. Érintse meg a > és a < szimbólumot egyidejűleg. Az időzítés-kijelzőn villog a . Néhány másodperc múlva kialszik a kijelzés.

Megjegyzés

A konyhai óra az aktivált szünet-funkció működése közben is fut.

Egy áramkimaradás után a konyhai óra már nem üzemel.

Memória-funkció

A memória-funkció segítségével lehet az ételhez tartozó főzési fokozatot és sütési időt eltárolni, és ezeket bármikor újra behívni.

A memória-funkció használatának akkor van értelme, ha az étel elkészítéséhez több, különböző főzési fokozat beállítása szükséges, vagy ha egy ételt különösen gyakran készít el.

Az étel elkészítéséhez mindig ugyanazokat a feltételeket kell biztosítani, mint amikor eltárolta, pl.: ugyanolyan fazekat, ugyanakkora mennyiségeket és az étel hőmérséklete is legyen azonos.

A beállítások eltárolása

Főzőhelyenként egy memória-folyamatot tud eltárolni. Minden memória-folyamathoz legfeljebb 5 főzési fokozatot jegyezhet fel. A program maximális időtartama 99 perc lehet.

Így járjon el

- 1.** Forgassa a főzőhelykapcsolót a Δ helyzetbe, digitális-kijelzővel rendelkező készülékek esetén az R -ra.
- 2.** Nyomja meg a főzőhelykapcsolót. Ekkor felhangzik egy hangjelzés. A főzőhely Δ kijelzője villog. A feljegyzés ezzel elkezdődött.
- 3.** Készítse el most az ételt kívánsága szerint. A beállítások feljegyzésre kerülnek.
- 4.** Ha az étel készen van, kapcsolja ki a főzőhelyet. A főzési folyamat akkor tárolódik el, amikor a főzőhelykapcsolót a "0" állásra forgatja.

Megjegyzés

Ha az ételéhez több, mint 5 főzési fokozatot állít be, az időzítés-kijelzőn villogni kezd a \equiv . A további főzési fokozatok már nem lesznek feljegyezve. Az időzítés-kijelző kialszik, ha megérint egy tetszés szerinti kezelőfelületet az időzítőfunkción. Az ételt kívánság szerint továbbfőzheti.

Ha az ételhez több, mint 99 percet főzési időt jegyez fel, az időzítés-kijelzőn villogni kezd a **99**.

A további főzési fokozatok már nem lesznek feljegyezve. Az időzítés-kijelző kialszik, ha megérint egy tetszés szerinti kezelőfelületet az időzítőfunkción. Az ételt kívánság szerint továbbfőzheti.

Ha egy főzőhelyen egy másik memória-folyamatot kíván eltárolni:

új feljegyzést kell elkészítenie. A korábban eltárolt adatok felülíródnak.

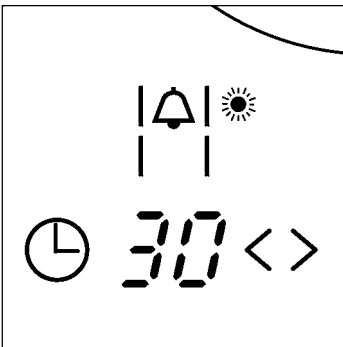
Az automatikus időkorlát a memória funkció működésekor is aktív.

A memória bekapcsolása

Ha egy feljegyzett ételt újra meg kíván főzni, hívja fel a memóriából:

Válassza ki azt a főzőhelyet, amelyhez a főzési folyamatot eltárolta. Forgassa a főzőhelykapcsolót a Δ helyzetbe, digitális-kijelzővel rendelkező készülékek esetén az **H**-ra.

A memória kijelzése

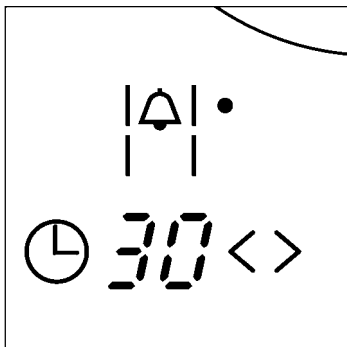


A főzőhely-kijelzőn megjelennek az egyes főzési fokozatok és kapcsolások.

Az időzítés-kijelzőn látható a mindenkori időtartam. A főzőhely kijelzőlámpái villognak. A főzőhely még nem fűt.

Minden egyes lépés 3 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

A memória elindul



Miután az összes lépés kijelzésre került, a memória-program elkezdődik. A főzőhely fűt. A főzőhely kijelzőlámpái és a kijelző Δ most folyamatosan világítanak.

A főzőhely-kijelzőn az aktuális beállítások jelennek meg. Az időzítés-kijelzőn a teljes főzési folyamat aktuális időtartama kerül kijelzésre.

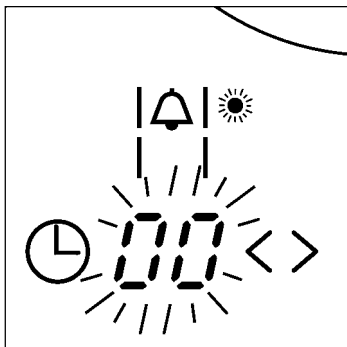
A memória-program futása alatt a még hátralévő főzési fokozatokat és az azokhoz tartozó időtartamot lekérdezheti:

Érintse meg az időzítés \odot szimbólumot.

Érintse meg a \blacktriangleright felületet, mire az aktuális főzési fokozat és annak időtartama megjelenik. A

\blacktriangleright felülettel az összes hátralévő főzési fokozatot és az ahhoz tartozó időtartamot lekérdezheti.

A memória funkció befejeződése



Ha a memória-program befejeződött, a főzőhely kikapcsol. Ekkor felhangzik egy hangjelzés. Az időzítés-kijelzőn villog a \odot . A főzőhely kijelzőlámpái villognak és a kijelző Δ kialszik. A főzőhely-kijelzőn villog a "0". Fordítsa a főzőhelykapcsolót a "0"-ra.

Több főzőhely működtetése a memória üzemmóddal

A memória program idő előtti befejezése

Megjegyzés

Ha egyidejűleg több főzőhelyet is a memória-funkcióval használ, az időzítés-kijelzőn a memória-program legrövidebb időtartama lesz kijelezve.

Fordítsa a főzőhelykapcsolót a "0"-ra.


Ha egy másik memória-program időtartamát kívánja lekérdezni: Érintse meg többször az időzítés \odot szimbólumot, míg a megfelelő főzőhely jelzőlámpája világítani nem kezd.

Ha a memóriában tárolt program végrehajtása közben a főzőhelykapcsolót egy továbbfőzési fokozatra forgatja, a főzőhely ugyanúgy kikapcsol, mint a memória program végén.

A memória törlése

Ha egy főzőhely memória-funkcióját már nem kívánja használni, azt ki is törölheti.

Forgassa a főzőhelykapcsolót a Δ helyzetbe, digitális-kijelzővel rendelkező készülékek esetén az R -ra. Nyomja meg 5 másodpercen belül 3-szor a főzőhelykapcsolót. Minden megnyomáskor felhangzik egy hangjelzés.

Kapcsolja ki 5 másodpercen belül a főzőhelyet. Felhangzik egy hangjelzés, és az időzítés-kijelzőn rövid ideig világít a . A főzőhely memória-funkciója törlődött.

Ezután a tűzhely Δ , a digitális-kijelzővel rendelkező tűzhely R állása a 9-es főzési fokozatként működik tovább.

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet!

Ápolás

A főzőfelületet egy üvegkerámiához való védő és ápolószerrel ápolja. Az ápolószer egy csillogó, szennyeződés taszító filmmel vonja be a főzőfelület. A főzőfelület hosszú időn át szép marad, és megkönnyíti a tisztítást is.

Az üvegkerámia tisztítása

Tisztítószer

Tisztítsa meg a főzőfelületet minden főzés után. Így nem tud a szennyeződés ráégni.

Csak olyan tisztítószerrel használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas terméket.

A vízfoltokat citrommal vagy ecettel is eltávolíthatja.

Alkalmatlan tisztítószer

Soha ne használjon: karcoló szivacsot, súrolószert vagy olyan agresszív tisztítószerrel, mint a sütőtisztító spray, vagy a folteltávolító.

Üveg-kaparó



Az erős szennyeződések eltávolításához legjobban egy üveg-kaparót használhat.

Biztosítsa ki az üveg-kaparót. Az üvegkerámia-felületet csak a pengével tisztítsa. Az üvegkaparó burkolata megkarcolhatja az üvegkerámiát.

⚠ A penge nagyon éles! Balesetveszély áll fenn! Tolja vissza a pengevédőt a tisztítás után.

A megsérült pengét rögtön cserélje ki.

Így tisztítsa az üvegkerámia főzőfelületet

Az ételmaradékokat és a ráfröccsent zsírt az üveg-kaparóval távolítsa el.

A már csak kézmeleg felületet tisztítószerrel és konyhai törőpapírral tisztítsa meg. Ha a főzőfelület még túl forró, foltosodás léphet fel.

A felületet nedvesen mossa le, és egy puha kendővel törölje szárazra.

Fémesen csillámló elszíneződések

Az elszíneződéseket a nem megfelelő tisztítószerrel használata, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix vagy Sidel für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas tisztítószerrel. Vevőszolgálatunk az elszíneződések eltávolítását csak költségtérítés ellenében vállalja.

Kezelőfelületek

Tartsa a területet mindig tisztán és szárazon. Az ételmaradékok és túlfolyások befolyásolhatják a működést.

A főzőfelület keretének tisztítása

Csak meleg mosogatóvizet használjon. Ne használjon semmilyen maró hatású vagy súrolószert. Üveg-kaparó nem használható. A főzőfelület kerete megsérülhet.

A citrom és az ecet a főzőfelület keretének tisztításához nem használható. Matt helyek keletkezhetnek.

Mi a teendő zavar esetén?

A főzőfelület nem működik

Gyakran csak egy apróság az oka annak, hogy zavar lép fel. Mielőtt kihívná a vevőszolgálatot, kérjük vegye figyelembe az alábbiakat.

Nézzon utána, hogy a készülék biztosítékai rendben vannak-e. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.

Az egyik kezelőfelület jelzőlámpája villog

A kezelőfelület erősen szennyezett vagy egy tárgy van a kezelőfelületen. Törölje le alaposan a kezelőfelület, illetve távolítsa el a tárgyat.

Az időzítés-kijelzőn villog a EE

Az időzítés kezelőfelülete erősen szennyezett, az étel kifutott rá vagy egy tárgy van a kezelőfelületen. Törölje le alaposan a kezelőfelület, illetve távolítsa el a tárgyat.

Javítások

Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végezhető el.

⚠ Ha a készüléket nem szakszerűen javítják, ez Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.

Ha a kijelző-mezőn egy *F* és egy szám felváltva villog, akkor a készülék hibát észlelt. Az alábbi táblázatban találja az intézkedéseket a hiba elhárításához.

Kijelző	Hiba	Intézkedés
<i>F3</i>	A kijelző hibás.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.
<i>F4</i> , az összes főzőhely ki van kapcsolva	A gyerekszár hibás.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot. A hibás gyerekszár esetén még tud főzni.
<i>F5</i>	A Poly-Box csatlakozódoboz hibás.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.

Megjegyzések

A főzőhely hőmérsékletét a fűtés be- és kikapcsolása szabályozza; ez azt jelenti, hogy a vörösen izzó fűtés nem mindig látható. Ha egy alacsonyabb főzési fokozatot választ, akkor a fűtés gyakrabban kapcsol ki, magasabb fokozat esetén csak ritkán. De a fűtés a legnagyobb fokozatnál is ki- és bekapcsol.

Előfordulhat, hogy a főzőhelyek felfűtése közben egy halk zümmögést hall.

Előfordulhat, hogy az egyes főzőhelyek nem egyforma világossággal világítanak. A látószögtől függően a főzőhely bejelölt szélén kívül látszik világítani.

Ezek olyan műszaki jellegzetességek, amelyek a minőséget és a működést nem befolyásolják.

A munkalap felületétől függően egy kicsi, egyenetlen hézag keletkezhet a munkalap és a főzőfelület között. Ezért a főzőfelületet körben egy rugalmas szigeteléssel láttuk el.

Megtörténhet, hogy az üvegkerámia felszíne az anyag tulajdonságai miatt nem egyenletes. Mivel a főzőfelület felszíne tükörsima, megtörténhet, hogy a legkisebb buborékok, amelyek kevesebb mint 1 mm átmérővel rendelkeznek, többé-kevésbé feltűnnek. Ezek nem befolyásolják az üvegkerámiának sem a működőképességét, sem a tartósságát.

Csomagolás és a régi készülék

Környezetbarát ártalmatlanítás



Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolóanyagot a környezetvédelmi szempontoknak megfelelően helyezze el.

Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

Vevőszolgálat

E-Nr. (termékszám) és FD-Nr. (gyártási szám)

Amennyiben a készüléke javításra szorul, szervizhálózatunk a rendelkezésére áll. A legközelebbi szerviz címét és telefonszámát a garanciajegy hátoldalán vagy a telefonkönyvben találja meg. A központi Vevőszolgálat is szívesen ad felvilágosítást, és megnevezi az Ön lakóhelyéhez legközelebb eső vevőszolgálatot, szervizt.

Ha kihívja a vevőszolgálatunkat, akkor kérjük, adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

A számokat tartalmazó típustáblát a készülék irataiban találja meg.

Akril-amidok az élelmiszerekben

Hogy az akril-amid mennyire is veszélyes az élelmiszerekben, arról ez idő tájt még a szakemberek is vitatkoznak. A kutatási eredmények jelenlegi helyzetében leszűrhető tapasztalatokat kísérli meg tájékoztatónk összefoglalni.

Hogyan keletkezik az akril-amid?

Az élelmiszerekben az akril-amid nem külső szennyeződésként jelenik meg. Önmagától jön létre az ételek elkészítésekor - amennyiben az étel szénhidrátokat és fehérjéket tartalmaz. Hogy ez pontosan hogyan megy végbe, az még maradéktalanul nincs tisztázva. Az azért már tisztázódott, hogy az alábbiak befolyásolják a keletkezését:

a magas hőmérséklet
az élelmiszer alacsony víztartalma
az erős megpirítás, sütés.

Mely ételekről lehet szó?

Az akril-amid az összes gabonaféle-és burgonyatermék, mint pl.:

burgonya chips-ek, hasábburgonya, pirított, zsemle, kenyér, omlós tésztájú finom péksütemények (mint a keksz, mézeskalács, mézesbáb).

Mit tehet

hogy sütésnél, grillezésnél elkerülje a nagy mennyiségű akril-amid keletkezését. A következő javaslatok az [aid¹](#) und [BMVEL²](#) ajánlásaiból származnak:

Általában:

Lehetőség szerint csak friss burgonyát süssön olajban vagy a fritőzben. Ne legyenek rajta zöld vagy már kicsírázott részek. Ne tárolja a burgonyát 8 °C alatt.

Az ételt csak aranybarnára pirítsa, kerülje el az étel megégetését, elszenesítését.

A piritási, sütési idő (a fritőzben is) legyen a lehető legrövidebb.

Minél nagyobb és vastagabb a sütnivaló, annál kevesebb akril-amid keletkezik.

Olajban sütés

A fritőz-zsír ne legyen 175 °C-nál forróbb. Az olaj hőmérsékletét ellenőrizze egy külső zsiradék-hőmérővel.

A sütési idő a fritőzben legyen a lehető legrövidebb (amíg a sütni való aranybarna nem lesz).

Ügyeljen a sütni való élelmiszer és a zsiradék arányára. Ez 1:10-től max. 1:15-ig terjedhet, vagyis például kb. 100 gr hasábburgonyát tehet 1,5 l olajhoz.

Az olajban sütés előtt áztassa be vízbe a friss burgonya-szeleteket egy óra hosszan.

Sütés serpenyőben

A sült burgonyát előzőleg megfőzött burgonyából készítse. Ha nyers burgonyát sűt, használjon margarint az olaj helyett, vagy adjon egy kis margarint az olajhoz.

A serpenyőben lévő olaj hőmérsékletének ellenőrzéséhez használjon egy felületi hőmérsékletet mérő hőmérőt (pl. a 0900.0519-es rendelési számú műszert a Testo cégtől).

Javaslatunk: Forrósítsa fel a serpenyőt a 9-es főzési fokozaton. Amikor a serpenyő eléri a 150 °C-ot, kapcsoljon vissza a kívánt továbbfőzési fokozatra.

¹ aid tájékoztató füzet az "Acrylamid"-ról, az aid und BMVEL kiadásában, 2002 decemberi állapot, Internet: <http://www.aid.de>.

² 365-ös BMVEL sajtóközlemény, 2002. december 4, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

