ru **Правила пользования** 3–35

hu **Használati utasítás** 36–68

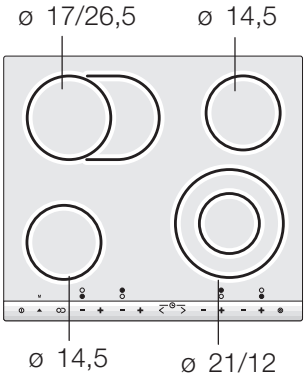
Правила пользования
Használati utasítás

ET 73P.., ET 77P..
ET 78P..

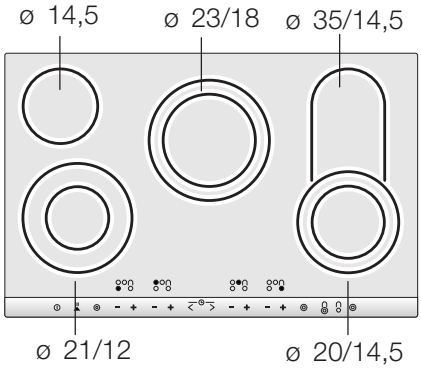
5650040779

S091185

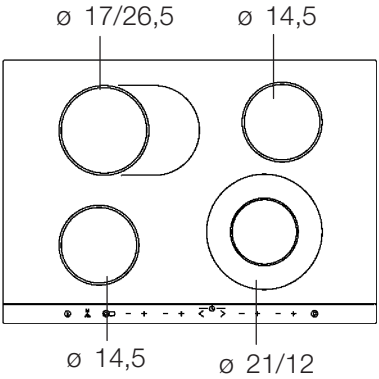
ET 73P..



ET 78P..



ET 77P..



Ø = cm

Содержание

На что следует обратить внимание 5

Перед монтажом 5

Правила техники безопасности 5

Причины повреждений 7

Знакомство с прибором 9

Панель управления 9

Конфорки 10

Индикатор остаточного тепла 11

Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей 12

Главный выключатель 12

Блокировка для безопасности детей 12

Приготовление 13

Установите 14

Таблица 15

Рекомендации по экономии электроэнергии 17

Варка с использованием электроники контроля закипания 18

Установка 18

Таблицы 19

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания 20

Функция таймера 21

Автоматическое отключение конфорок 21

Бытовой таймер 23

Функция памяти 24

Сохранение установки 24

Вызов из памяти 25

Автоматическое ограничение времени 27

Содержание

Отключение подтверждения ввода 27

Уход и очистка 28

Уход 28

Очистка стеклокерамической поверхности 28

Очистка пьезопанели управления 29

Что делать при неисправности? 30

Указания 32

Упаковка и отслуживший прибор 33

Сервисная служба 33

Акриламид в продуктах питания 34

Как этого избежать? 34

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

Данный прибор предназначен только для бытового использования.
Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

Горячее масло и жир

Горячее масло или жир легко воспламеняется. Опасность возгорания! Оставайтесь рядом с прибором, когда разогреваете масло или жир. 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!

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики. 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 короткому замыканию.
Немедленно выключите прибор.
Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

Если конфорка нагревается, но индикатор не работает, выключите конфорку. Опасность ожога! Вызовите специалиста Сервисной службы.

Варочная панель отключается

Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, ее нужно немедленно отсоединить от электрической сети. Позже варочную панель включите снова.
Опасность возгорания!
Выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей и 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

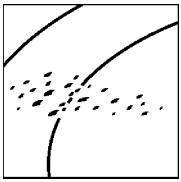
Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель.
Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.
Предупреждение! У скребка острое лезвие.

Фольга и пластмасса

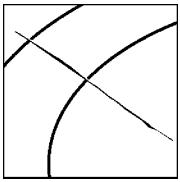
При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться.
Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

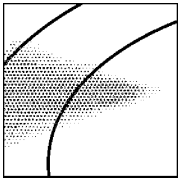
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



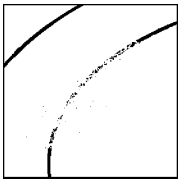
Неровности
из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



Царапины
из-за крупинок 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.

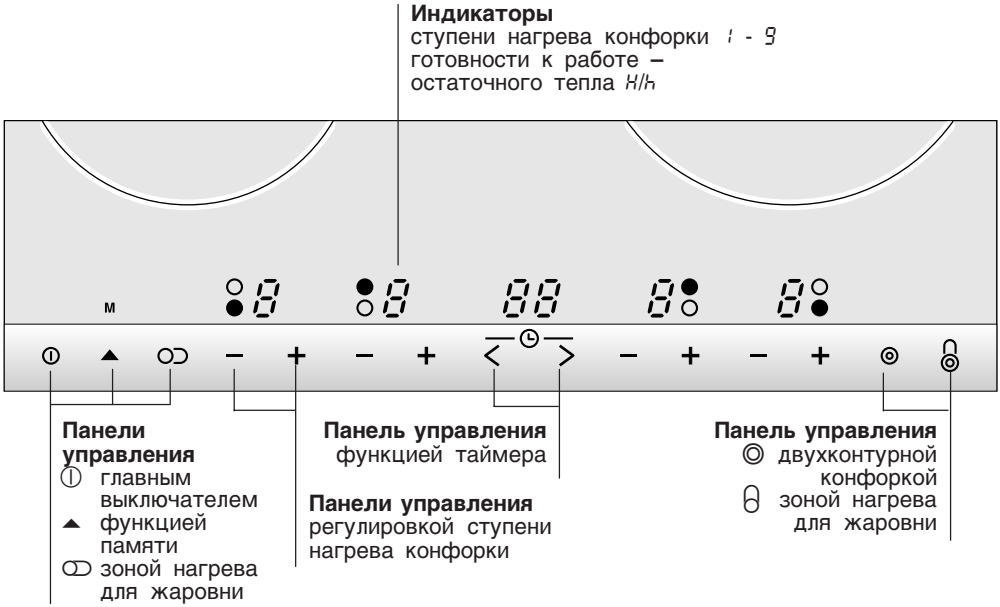
Знакомство с прибором

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

Панель управления оборудована пьезо-электроникой. Управление осуществляется легким нажатием на символ, расположенный на металлической планке.



Панели управления

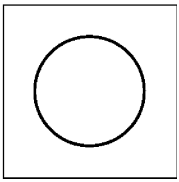
Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

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

Конфорки

Одноконтурная конфорка

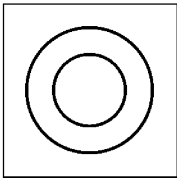
У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.



Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка

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

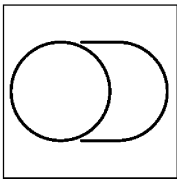


Подключение внешнего нагревательного контура:
Прикоснитесь к символу ◎. Индикатор горит.
Отключение:
Еще раз прикоснитесь к символу ◎. Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Зона нагрева для жаровни

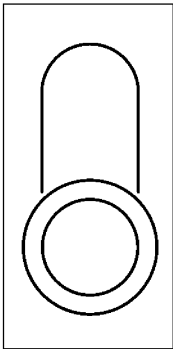
У этих конфорок можно подключать зону нагрева для жаровни. При этом конфорка должна быть включена.



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.

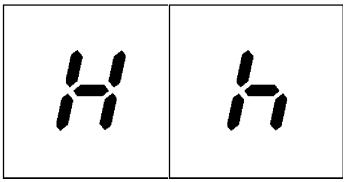
Подключение внешнего нагревательного контура: Прикоснитесь к символу . Индикатор светится.

Подключение зоны нагрева для жаровни: Еще раз прикоснитесь к символу . Индикатор светится.
Отключение внешнего нагревательного контура: 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



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

Внимание!

При сбоях в электропитании индикатор остаточного тепла может не включиться. Но конфорки при этом могут быть горячими.

Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей

Главный выключатель

Главным выключателем отключите электронику панели управления. После этого варочная панель готова к эксплуатации.

Включение

Прикоснитесь к символу ⏻ и держите, пока не загорятся индикаторы конфорок **-**.

Выключение

Прикоснитесь к символу ⏻ и держите, пока не погаснут индикаторы конфорок **-**. Все конфорки выключаются. Только индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

Варочная панель автоматически выключается прим. через 10 секунд после выключения всех конфорок.

Если Вы включаете конфорку, для которой осталось остаточное тепло, на индикаторе конфорки попеременно мигают H/h и **-.**

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не включали конфорки, Вы можете заблокировать варочную панель от случайного включения. Блокировка для безопасности детей остается активной в течении длительного времени.

Активизация блокировки для безопасности детей

Главным выключателем включите варочную панель.

1. Установите ступень нагрева 2 для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Прикоснитесь к главному выключателю мин. на 5 секунд, пока не раздастся сигнал. Блокировка для безопасности детей активизирована.

Включение варочной панели

При каждом включении прикоснитесь к главному выключателю ⏻ и удерживайте нажатым не менее 4 секунд. В это время на индикаторе мигает 🔒. Как только индикация погаснет, варочная панель включена.

Отключение блокировки для безопасности детей

Вы можете отключить блокировку для безопасности детей. Действуйте также, как и при активизации блокировки.

Разовая блокировка варочной панели

Если у Вас в гостях напр. маленький ребенок, Вы можете активизировать разовую блокировку варочной панели. Варочная панель должна быть выключена. Прикоснитесь к главному выключателю ⏻ и удерживайте нажатым не менее 4 секунд. Индикаторы конфорок погаснут. Индикатор 🔒 горит 10 секунд, а затем гаснет. Варочная панель заблокирована.

Отмена разовой блокировки

Прикоснитесь к главному выключателю ⏻ и удерживайте нажатым не менее 4 секунд. Варочная панель разблокирована. Блокировка отменена.

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.

Панель управления + и –

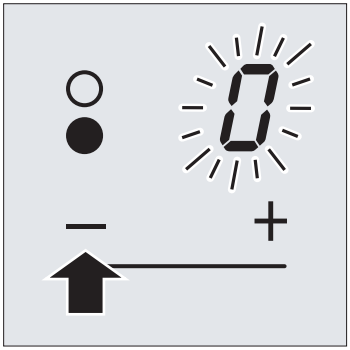
Необходимая ступень нагрева конфорки устанавливается с помощью символов + и –.

Ступень нагрева конфорки 1 = Минимальная мощность
Ступень нагрева конфорки 9 = Максимальная мощность

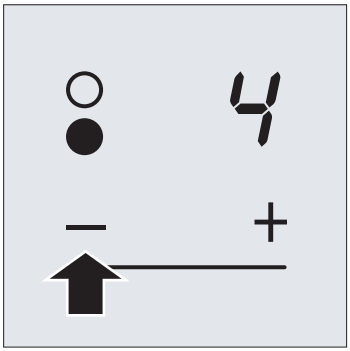
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установите:

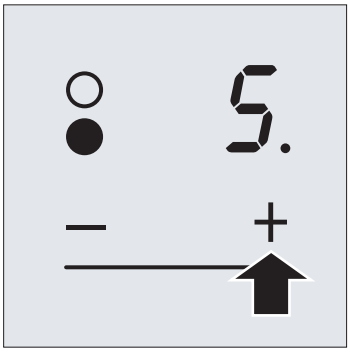
При этом варочная панель должна быть включена.



1. Прикоснитесь к символу **-**.
На индикаторе мигает 0.



2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу **+** или **-**.
Появляется базовая установка:
Символ **+** = ступень нагрева конфорки 9
Символ **-** = ступень нагрева конфорки 4



3. Изменение ступени нагрева конфорки:
Прикасайтесь к символу **+** или **-** до тех пор, пока не высветится нужная ступень нагрева конфорки.

Выключение конфорки

Прикасайтесь к символу **-** до тех пор, пока не появится 0.

При установленной высокой ступени нагрева можно также прикоснуться к символу **+** и держать, пока не появится 9. Еще раз прикоснитесь к символу **+** и удерживайте до тех пор, пока не появится 0.

Конфорка выключается, и прим. через 5 секунд включается индикатор остаточного тепла.

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
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

	Объем	Время закипания 9	Ступень слабого нагрева	Продолжи-тельность приготовления на медленном огне
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 (оладьи)		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
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

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

Правильный размер кастрюли

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 ступень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень 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. Установите необходимую ступень слабого нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символам "+" и "-" одновременно. Активизируется электроника контроля закипания На индикаторе попеременно мигают A и ступень слабого нагрева.

После закипания конфорка автоматически переключается обратно на ступень слабого нагрева. На индикаторе горит только ступень слабого нагрева.

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	Ступень 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
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.

Функция таймера

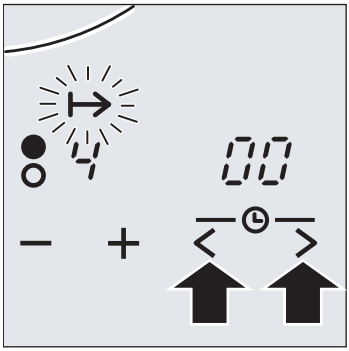
Таймер представляет собой часовой механизм с функцией выключения. С его помощью Вы можете автоматические отключать все четыре конфорки.

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

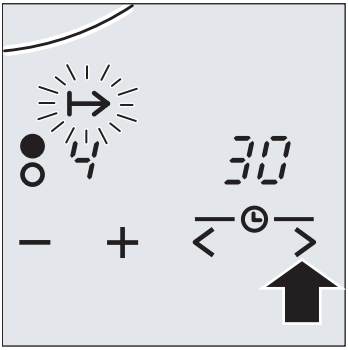
Автоматическое отключение конфорок

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

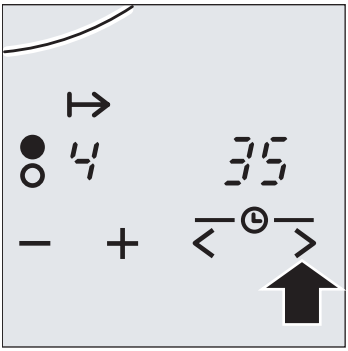
Установите



1. Для конфорок, использующихся с функцией таймера, можно установить ступень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символам > и < одновременно. Индикатор I→I нужной конфорки мигает. На индикаторе таймера мигает 00.
   Если Вы выбираете другую конфорку, прикасайтесь к символам < и > одновременно до тех пор, пока не замигает индикатор I→I необходимой конфорки.



3. Прикоснитесь к символу > или <.
Появится предлагаемое значение.
При >: 30 минут
При <: 10 минут
Индикатор I→I конфорки продолжает мигать.



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

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

По истечении времени

По истечении продолжительности конфорка выключается. На индикаторе ступени нагрева конфорки появляется 0. Раздается сигнал. На индикаторе таймера мигает 00, индикатор I→I также мигает.

Корректировка продолжительности

Прикасайтесь к символам < и > одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор I→I. Измените продолжительность с помощью символа > или <.

Досрочная отмена

Прикасайтесь к символам < и > одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор I→I. С помощью символа < установите показания на 00. Через несколько секунд индикатор погаснет.

Указания

Вы хотите узнать оставшуюся продолжительность для конфорки: Прикасайтесь одновременно к символам **<** и **>** до тех пор, пока не начнет мигать индикатор I→I для 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.

В случае сбоя в электроснабжении функция таймера отключается.

Бытовой таймер

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

Установите

1. Прикасайтесь одновременно к символам < и > до тех пор, пока не начнет мигать индикатор 🔔 таймера. На индикаторе таймера мигает 00.

2. Прикоснитесь к символу > или <.
Появится предлагаемое значение.
Символ >: 10 минут
Символ <: 05 минут

3. Установите время с помощью символа > или <.

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 мигает 00. Индикатор бытового таймера 🔔 также будет мигать. Индикация погаснет через 10 секунд.

Корректировка времени

Прикасайтесь одновременно к символам < и > до тех пор, пока не начнет мигать индикатор 🔔 таймера. Индикация таймера мигает.
Измените продолжительность с помощью символа > или <.

Указание

В случае сбоя в электроснабжении бытовой таймер отключается.

Функция памяти

С помощью функции памяти можно сохранить в памяти и в любой момент снова вызвать ступени 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 установок. Максимальная продолжительность одного процесса 99 минут.

Последовательность действий

1. При этом конфорка должна быть включена. Прикоснитесь к символу △ и удерживайте не менее 2 секунд.
   При этом раздаются два сигнала.
   Через 2 секунды замигает индикатор △.
2. При помощи символа **+** или **-** выберите нужную конфорку и установите ступень нагрева. Индикатор △ рядом с индикатором конфорки мигает. Начинается процесс сохранения в памяти.
3. Теперь Вы готовите блюдо как обычно, а все установки сохраняются в памяти.
4. Когда блюдо будет готово, выключите конфорку. Процесс приготовления сохранен в памяти.

Указания

Если Вы установили для блюда более 5 ступеней нагрева конфорки, на индикаторе таймера мигает ≡≡, а на индикаторе конфорки ≡. 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 для блюда более 99 минут, на индикаторе таймера мигает 99, а на индикаторе конфорки ≡. Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация погаснет только после того, как Вы прикоснетесь к любой панели управления. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

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

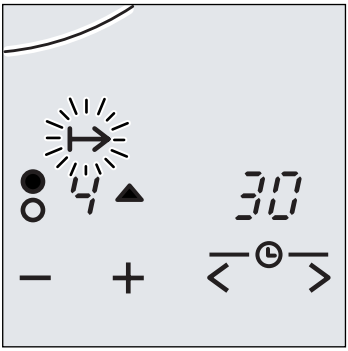
Автоматическое ограничение времени активно также при включенной функции памяти.

Вызов из памяти

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

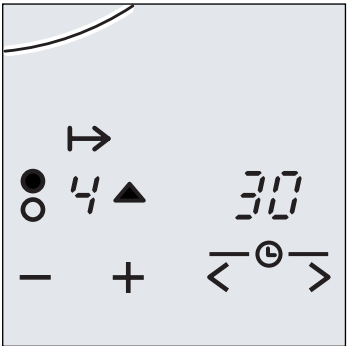
1. Коротко прикоснитесь к символу △. Раздается сигнал.
2. При помощи символов **+** или **-** выберите необходимую конфорку. Начнется выполнение программы из памяти.

Просмотр памяти



На индикаторе конфорки поочередно высвечиваются все установки для процесса приготовления.
При этом конфорка не нагревается. Индикатор I→I конфорки мигает. Горит символ △.
Каждый шаг показывается на индикаторе в течение 3 секунд.

Выполнение программы из памяти

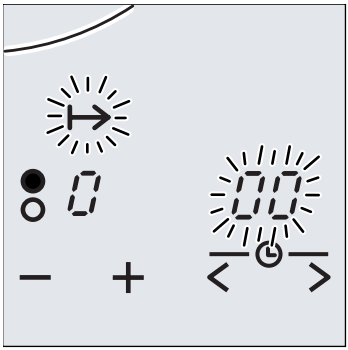


После того как все шаги будут показаны, начнется выполнение программы из памяти. Конфорка при этом нагревается. Индикатор △ конфорки и индикатор I→I таймера горят постоянно.

На индикатор конфорки выводится текущая установка. На индикаторе таймера высвечивается обратный отсчет общей продолжительности всего процесса приготовления.

Во время выполнения программы из памяти Вы можете запросить оставшиеся ступени нагрева и продолжительности приготовления на них: Прикоснитесь к символам > и < одновременно. Прикоснитесь к символу >, на индикаторе появятся текущая ступень и продолжительность. Прикасаясь к символу >, 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. Индикатор I→I конфорки мигает. На индикаторе конфорки горит 0.

Досрочное прекращение программы из памяти

Прикоснитесь к символу + или - нужной конфорки. Индикатор конфорки начинает мигать. Прикоснитесь к символу + или -. Конфорка выключается.

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.

Указание

Вам нужно посмотреть продолжительность выполнения другой программы из памяти. Прикасайтесь к символам < и > одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор I→I.

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 поочередно мигают F и 8.

При прикосновении к полю + индикатор гаснет. Теперь Вы можете включить снова.

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

Отключение подтверждения ввода

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

Главным выключателем включите варочную панель.

1. Установите ступень нагрева 3 для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Нажмите главный выключатель мин. на 5 секунд, пока не раздастся сигнал подтверждения.

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

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 цераново стекла и стали или вызовите специалиста нашей Сервисной службы (платная услуга).

Очистка пьезопанели управления

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор.
Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. Это может привести к повреждению панели управления.

Лимонная и уксусная кислота не годятся для очистки панели управления. Это может привести к потере блеска.

Что делать при неисправности?

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

Варочная панель не работает

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

На индикаторах конфорок мигает E и подается сигнал

Одна или несколько панелей управления были непрерывно задействованы в течение более 5 секунд.
Установите заново.

Варочная панель самопроизвольно отключилась

Случайно был нажат главный выключатель. Включите его снова. Установите заново.

Ремонт

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Индикация E r и цифры

Если на дисплее индикаторов появляются символы E r и какие-либо цифры, это означает, что обнаружена неисправность в электронике. Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.

Индикация F и цифры

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
F2	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Снимите кастрюли с конфорок. F2 загорается, если индикация подтверждается прикосновением к панели управления и конфорка недостаточно остыла. Подождите несколько минут, пока конфорки немного остынут. Если после включения F2 появляется снова, это означает, что варочная панель остыла недостаточно. Выключите конфорки и дайте им остыть.
F4	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Проверьте, не стоит ли на панели управления горячая кастрюля. Снимите кастрюлю с панели управления. Подождите несколько минут, пока панель управления немного остынет. Если индикация F4 после включения появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
F8	Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени.	Было активизировано автоматическое ограничение времени. Выключите конфорку. Ее можно сразу включить снова.
U400	Варочная панель неправильно подключена.	Отсоедините прибор от сети с помощью домового предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей.

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?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле. Специальные рекомендации Aid[1] и BMVEL[2] помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

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

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 °C. 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 °C, 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 38

A beépítés előtt 38

Biztonsági útmutató 38

A sérülések okai 40

A készülék megismerése 42

Kezelőfelület 42

Főzőhelyek 43

Maradékhő-kijelzés 44

Főkapcsoló gyerekzárral 45

Főkapcsoló 45

Gyerekzár 45

Főzés 46

Így állítsa be 47

Táblázat 48

Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz .. 50

Főzés forraló-elektronikával 51

Így állítsa be 51

Táblázatok 52

Tippek a forraló- elektronikához 53

Időzítés-funkció 54

Ha a főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia 54

A konyhai óra 56

Memória-funkció 57

A beállítások eltárolása 57

A memória előhívása 58

Automatikus időkorlátozás 60

Tartalomjegyzék

Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása 60

Ápolás és tisztítás 61

Ápolás 61

Az üvegkerámia tisztítása 61

A Piezo kezelőfelület megtisztítása 62

Mi a teendő zavar esetén? 63

Megjegyzések 65

Csomagolás és a régi készülék 66

Vevőszolgálat 66

Akril-amidok az élelmiszerekben 67

Mit tehet 67

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

Ezen készülék csak a háztartásban történõ alkalmazásra készült.
A főzőfelületet csak az ételek elkészítéséhez használja.

Olaj és zsír túlforrósítása

A túlforrósodott olaj vagy zsír meggyulladhat. Tűzveszély! Ha zsírt vagy olajat forrósít fel, maradjon a közelben.
Ha olaj gyulladt meg, sohase próbálja a tüzet vízzel eloltani.
Fedje le azonnal fedővel vagy egy 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!

Ha a főzőfelület alatt fiók található, abban nem szabad semmilyen éghető anyagot vagy spray flakonokat tárolni. Tűzveszély!

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

Nedves edényalj és 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 rövidzár-veszély áll fenn.
Azonnal kapcsolja ki a készüléket.
Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékos szekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

Ha a főzőhely fűt, de a kijelző nem működik, a főzőhelyet ki kell kapcsolni. Égésveszély!
Hívja a vevőszolgálatot.

A főzőfelület kikapcsolt

Ha a főzőfelület saját magától lekapcsol, és ezután többé már működtethető, a hálózatról azonnal le kell választani. A főzőfelületet később újra bekapcsolhatja. Tűzveszély!
Kapcsolja le a biztosítót (kismegszakítót) a biztosítékdobozban, és hívja fel a vevőszolgálatot.

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 munkaasztalként.

Kemény vagy hegyes tárgyak

Ha kemény vagy hegyes tárgy esik a főzőfelületre, az megsérülhet.
Ne tartson ilyen tárgyakat a főzőfelület fölött.

Kifutott ételek

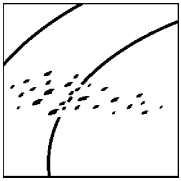
A cukor és a magas cukor tartalmú ételek a főzőfelület sérülését okozhatják. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. Vigyázat, az üvegkaparónak rendkívül éles pengéje van!

Fóliák és műanyagok

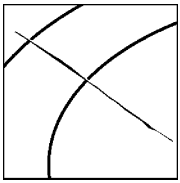
Az alufólia vagy a műanyag-edények ráolvadnak a forró főzőhelyre.
Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Példák a lehetséges károsodásokra

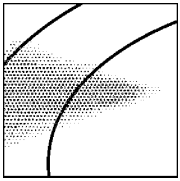
A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.



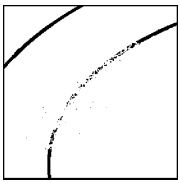
Kikagylósodás
amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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



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



Lecsiszolódott díszítés
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata okozott.

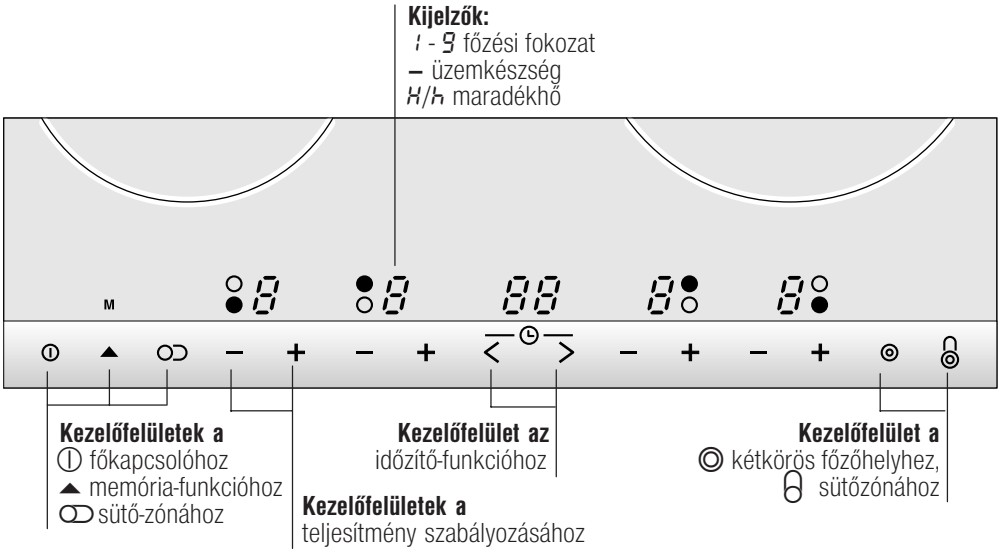
A készülék megismerése

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

Az Ön készülékének kezelőfelülete piezo-érzékelőkkel működik. Az adott szimbólumot a fém csík enyhe megnyomásával működtetheti.



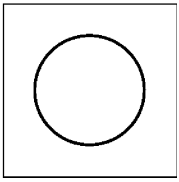
Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Példa: érintse meg a ◎ szimbólumot.
A kétkörös főzőhely külső fűtőköre hozzákapcsolódik.

Főzőhelyek

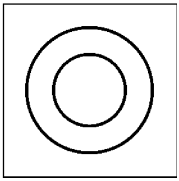
Egykörös főzőhely



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

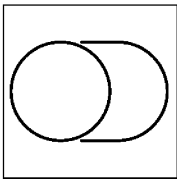


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

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



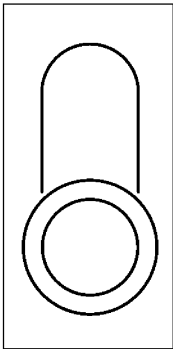
Ezeknél a főzőhelyeknél a sütőzónát hozzá lehet kapcsolni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

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.

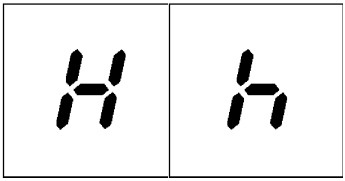
A sütőzóna hozzákapcsolásához:
érintse meg a szimbólumot kétszer. A jelzőlámpa világít.
A külső fűtőkörök kikapcsolásához:
érintse meg a szimbólumot. A jelzőlámpa kialszik.

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.

Figyelem!

Áramkimaradás esetén a maradékhő-kijelző már nem kapcsol be. De a főzőhelyek még melegek lehetnek.

Főkapcsoló gyerekzárral

Főkapcsoló

A főkapcsolóval kapcsolhatja be a kezelőfelület elektronikáját. A főzőfelület most üzemképes állapotban van.

Bekapcsolás

Érintse meg a ⏻ szimbólumot, míg a főzőhelyek **-** kijelzései világítani kezdenek.

Kikapcsolás

Érintse meg a ⏻ szimbólumot, míg a főzőhelyek **-** kijelzései ki nem alszanak. Az összes főzőhely kikapcsol. A maradékhő-kijelzés jelez addig, amíg a főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Megjegyzés

A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha az összes főzőhely 10 másodpercnél tovább van kikapcsolva.

Ha a főzőfelület bekapcsolása után még a korábbi maradékhő is felhasználható, a főzőhely-kijelzőn felváltva villog a H/h és a **-**.

Gyerekzár

Hogy gyerekei a főzőhelyeket véletlenül ne tudják bekapcsolni, a főzőfelületet le lehet zárni. A gyerekzár tartósan aktív marad.

A gyerekzár bekapcsolása

Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.

1. Mind a négy főzőhelyet állítsa a 2-es főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
3. Érintse meg a főkapcsolót legalább 5 másodperc hosszan, ennek az időnek a letelte után felhangzik egy hangjelzés.
   A gyerekzár mostantól aktív.

A főzőfelület kezelése

A bekapcsoláshoz érintse meg a főkapcsolót ⏻ 4 másodpercnél hosszabban. Ezalatt az idő alatt a kijelzőn villog a 🔒. Mihelyt a kijelző kialszik, a főzőfelület bekapcsol.

A gyerekzár kikapcsolása

A gyerekzárat bármikor kikapcsolhatja. Ehhez ugyanúgy járjon el, mint a gyerekzár bekapcsolásakor.

A főzőfelület egyszeri lezárása

A főzőfelületet alkalomszerűen is lezárhatja, ha például egy kisgyerekes családot lát vendégül. Ilyenkor a így járjon el:
A főzőfelület legyen kikapcsolva.
Érintse meg a főkapcsolót ⏻ 4 másodpercnél hosszabban. A főzőhelyek-kijelzői kialszanak. A 🔒 kijelző világít 10 másodpercig, majd kialszik. A főzőmező reteszelődött.

Az egyszeri lezárás feloldása

Érintse meg a főkapcsolót ⏻ 4 másodpercnél hosszabban (bekapcsolási idő). A főzőmező bekapcsol. A zár megszűnt.

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.

A + és – kezelőfelületek

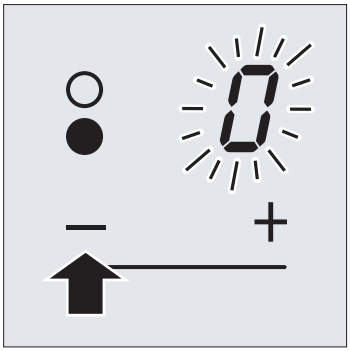
A **+** és **–** felülettel állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

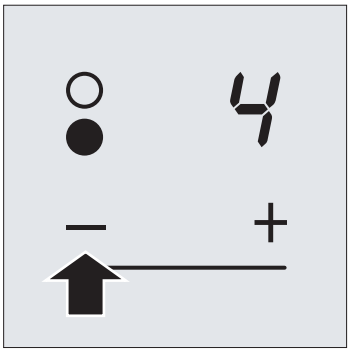
Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

Így állítsa be:

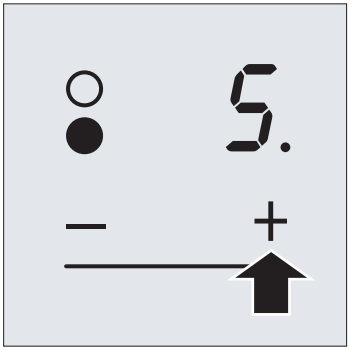
A főzőfelületnek bekapcsoltnak kell lennie.



1. Érintse meg a **-** szimbólumot.
A kijelzőn villog egy 0.



2. A következő 5 másodpercen belül érintse meg a **+** vagy **-** szimbólumot.
Megjelenik az alapbeállítás.
+ szimbólum = 9-es főzési fokozat
- szimbólum = 4-es főzési fokozat



3. A főzési fokozat megváltoztatása:
Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, míg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik.

A főzőhely kikapcsolása

Érintse meg a **-** szimbólumot, míg a 0 meg nem jelenik.

Ha korábban egy magas főzési fokozatot állított be, a **+** szimbólumot is megérintheti, amíg a 9 meg nem jelenik. Érintse meg ekkor ismét a **+** szimbólumot, mire a 0 jelenik meg.

A főzőhely kikapcsol, és kb. 5 másodperccel később megjelenik a maradékhő-kijelzés.

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	Tovább-főzési fokozat	Továbbfőzési idő
Olvasztás				
csokoládé, csokoládémáz, vaj, méz	100 gr	-	1-2	-
zselatin	1 csomag	-	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

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Tovább-főzési fokozat	Továbbfőzési idő
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
Sütés				
palacsinta (lángos)		2 - 4 perc	6-7	folytatólagosan 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
halrudacskák	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	folyamatosan sütjük
egyebek	400 gr adagonként	10 - 15 perc	4-5	folyamatosan sütjük

* továbbfőzés fedő nélkül

Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

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

Megfelelő edény-méret

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 főzőhelyen megkívánt továbbfőzési fokozatot.
2. Érintse meg a + és a - szimbólumot egyidejűleg. A forraló-elektronika aktiválódik. A kijelzőn felváltva villog a A, és a továbbfőzési fokozat.

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

Táblázatok

Az alábbi táblázatokban utánanézhet, 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 krumplilángos bizonyos idő után szinte magától is felenged.

Időzítés-funkció

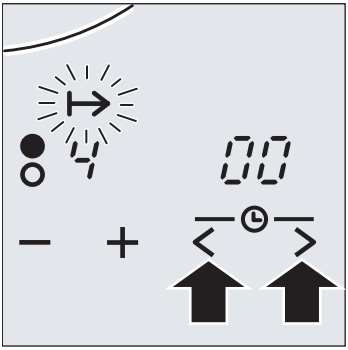
Az időzítés tulajdonképpen egy kapcsoló-óra. Ezzel tudja mind a négy főzőhelyet automatikusan kikapcsolni.

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.

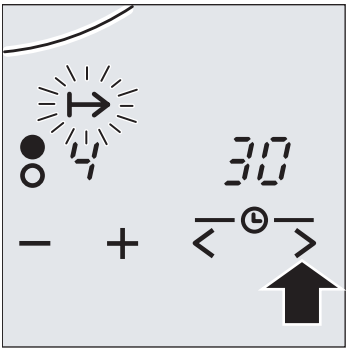
Ha a főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

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

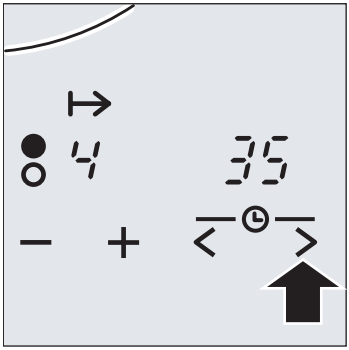
Így állítsa be



1. Állítsa be a főzési fokozatot annál a főzőhelynél amelynek az időzítő funkcióval kell üzemelnie.
2. Érintse meg a **<** és a **>** szimbólumot egyidejűleg. A kívánt főzőhely I→I kijelzője villog. Az időzítés-kijelzőn villog a 00.
   Ha egy másik főzőhelyet akar kiválasztani, nyomogassa a **<** és a **>** szimbólumot egyidejűleg, amíg a kívánt főzőhely I→I kijelzője villogni nem kezd.



3. Érintse meg a **>** vagy a **<** szimbólumot.
   Megjelenik a javasolt érték.
   A **>** szimbólum megnyomásával: a javasolt érték 30 perc
   a **<** szimbólum megnyomásával: a javasolt érték 10 perc
   A főzőhely kijelzője I→I villog tovább.



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 I→I kijelzői világítanak.

Az időtartam lejárta után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. A kijelzőn megjelenik egy 0. Egy hangjelzés hallható. Az időzítés-kijelzőn villog a 00, és a I→I kijelző villog.

Az időtartam korrigálása

Nyomogassa a **<** és a **>** szimbólumot egyidejűleg, amíg a kívánt I→I kijelző villogni nem kezd. A **>** vagy a **<** szimbólummal változtassa meg az időtartamot.

Idő előtti törlés

Nyomogassa a **<** és a **>** szimbólumot egyidejűleg, amíg a kívánt I→I kijelző villogni nem kezd. Állítsa a **<** szimbólummal 00-ra. Néhány másodperc múlva kialszik a kijelzés.

Megjegyzés

Ha szeretné lekérdezni egy főzőhely hátralévő időtartamát: Nyomogassa a **<** és a **>** szimbólumot egyidejűleg, amíg a megfelelő főzőhely I→I kijelzője villogni nem kezd. Az időtartam megjelenik 5 másodpercre.

Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Az automatikus időkorlát az időzítő funkció működésekor is aktív.

Egy áramkimaradás után az időzítő funkció már nem működik.

A konyhai óra

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

Így állítsa be

1. Nyomogassa a < és a > szimbólumot egyidejűleg, amíg a konyhai óra 🔔 kijelzője villogni nem kezd. Az időzítés-kijelzőn villog a 00.
2. Érintse meg a > vagy a < szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték.
   A > szimbólum megnyomásával: a javasolt érték 10 perc
   a < szimbólum megnyomásával: a javasolt érték 5 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 00. A konyhai óra 🔔 kijelzője villog. 10 másodperc után a kijelző kikapcsol.

Az idő korrigálása

Nyomogassa a < és a > szimbólumot egyidejűleg, amíg a konyhai óra 🔔 kijelzője villogni nem kezd.
Az időzítés-kijelző villog.
A > vagy a < szimbólummal változtassa meg az időtartamot.

Megjegyzés

Áramkimaradás után a konyhai óra nem működik.

Memória-funkció

A memória-funkció segítségével lehet az ételhez tartozó főzési fokozatot és sütési időt eltárolni, és ezeket bármikor 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 biztosítania, 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 beállítást jegyezhet fel. A program maximális időtartama 99 perc lehet.

Így járjon el

1. A főzőfelületnek bekapcsoltnak kell lennie.
   Érintse meg a △ szimbólumot legalább 2 másodpercig.
   Ekkor felhangzik két hangjelzés.
   2 másodperc után villog a △ kijelzés.
2. A **+** vagy a **-** szimbólummal válassza ki a kívánt főzőhelyet, és állítsa be a főzési fokozatot.
   A főzőhely-kijelző melletti △ kijelzés 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 eltárolódott.

Megjegyzés

Ha az ételéhez több, mint 5 főzési fokozatot állít be, az időzítés-kijelzőn villogni kezd a ≡≡ és a főzőhely-kijelzőn a ≡ kijelzés. A további főzési fokozatok már nem lesznek eltárolva. Az időzítés-kijelző kialszik, ha megérint egy tetszés szerinti kezelőfelületet az időzítőfunkción. Az ételt kívánság szerint készre főzheti.

Ha az étel elkészítése tovább tart, mint 99 perc, az időzítés-kijelzőn villogni kezd a 99 és a főzőhely-kijelzőn a ≡ kijelzés. A további főzési fokozatok már nem lesznek eltárolva. A kijelzések kialszanak, ha bármelyik kezelőfelületet megérinti. Az ételt kívánság szerint készre főzheti.

Ha egy főzőhelyen egy másik memória-folyamatot kíván eltárolni: új feljegyzést kell elkészítenie. A korábban eltárolt adatok felülíródnak.

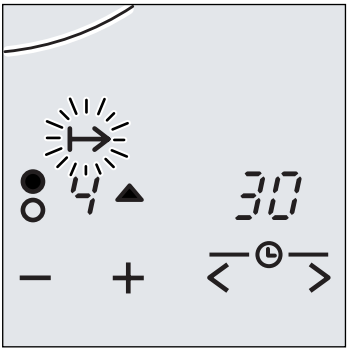
Az automatikus időkorlát a memória funkció működésekor is aktív.

A memória előhívása

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

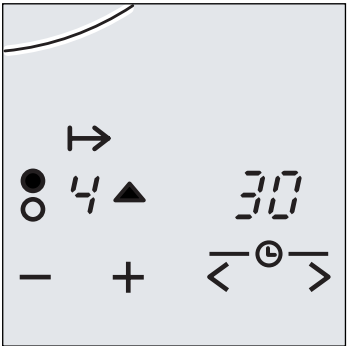
1. Érintse meg röviden a △ szimbólumot. Ekkor felhangzik egy hangjelzés.
2. A **+** vagy a **-** szimbólummal válassza ki a kívánt főzőhelyet. A memória program elkezdődik.

A memória kijelzése



A főzőhely-kijelzőn gyors egymásutánban megjelennek az eltárolt beállítások.
A főzőhely még nem fűt. A főzőhely |→| kijelzője villog. A △ szimbólum világít.
Minden egyes lépés 3 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

A memória-program elindul

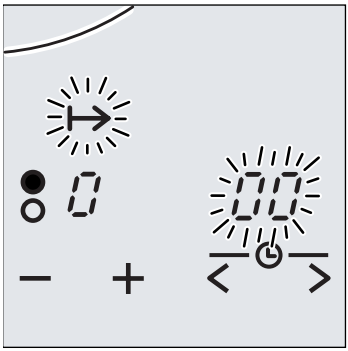


Miután az összes lépés kijelzésre került, a memória-program elkezdődik. A főzőhely fűt. A főzőhely △ és az időzítő funkció I→I kijelzője állandóan világít.

A főzőhely-kijelzőn megjelennek az aktuális beállítások. Az időzítés-kijelzőn a teljes főzési folyamat időtartama kerül kijelzésre, majd az idő visszafelé fut le.

A memória-program futása alatt a még hátralévő főzési fokozatokat és az azokhoz tartozó időtartamot lekérdezheti:
Érintse meg a **<** és a **>** szimbólumot egyidejűleg.
Érintse meg a **>** szimbólumot, mire az aktuális főzési fokozat és annak időtartama megjelenik.
A **>** szimbólummal 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 00. A főzőhely I→I kijelzője villog. A főzőhely-kijelzőn világít a 0.

A memória program idő előtti befejezése

Érintse meg a kívánt főzőhely **+** vagy **-** szimbólumát. A főzőhely-kijelző villog. Érintse meg újra a **+** vagy a **-** szimbólumot. A főzőhely kikapcsol.

Több főzőhely működtetése a memória üzemmóddal

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

Megjegyzés

Ha egy másik memória-program időtartamát kívánja lekérdezni: Nyomogassa a **<** és a **>** szimbólumot egyidejűleg, amíg a kívánt I→I kijelző villogni nem kezd.

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 felváltva villog egy F és egy 8-as.

Ha megérinti a + felületet, kialszik a kijelző. Most újra be tudja állítani.

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

Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása

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

Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.

1. Mind a 4 főzőhelyet állítsa a 3-as főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
3. Érintse meg a főkapcsolót legalább 5 másodperc hosszan, ennek az időnek a letelte után felhangzik egy nyugtázó jelzés.

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

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

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

Tisztítószer

Csak olyan tisztítószert használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, vagy hasonló alkalmas terméket.

A vízfoltokat citrommal vagy ecettel is eltávolíthatja.

Alkalmatlan tisztítószerek

Soha ne használjon:
karcoló szivacsot, súrolószert vagy olyan agresszív tisztítószert, 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 törlőpapírral 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 tisztítószerek használata, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix, vagy hasonló alkalmas tisztítószert. Vevőszolgálatunk az elszíneződések eltávolítását csak költségtérítés ellenében vállalja.

A Piezo kezelőfelület megtisztítása

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

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

Mi a teendő zavar esetén?

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

A főzőfelület nem működik

Nézzen utána, hogy a készülék háztartási biztosítéki rendben vannak-e. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.

A főzőhely-kijelzőn villog az E és felhangzik egy hangjelzés

Egy vagy több kezelőfelület több mint 5 másodpercig megszakítás nélkül került megérintésre.
Állítsa be újra.

A főzőfelület kikapcsolódott

A főkapcsolót tévedésből megérintették. Kapcsolja be újra, majd állítsa be újból.

Javítások

Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

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

Er kijelzés és számok

Ha a kijelző-mezőkben egy Er és számok jelennek meg, az elektronikában hiba lépett fel. Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítékkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.

F kijelzés és számok

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
F2	A készülék túl forró és kikapcsolt.	Vegye le az edényt a főzőhelyről. Az F2 kijelzés eltűnik, ha a jelzést egy kezelőfelület megérintésével nyugtázza, és a ha a főzőhely elegendően lehűlt. Várjon néhány percet, amíg a főzőhely kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után az F2 ismét megjelenik, a főzőfelület még mindig túl forró. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és hagyja tovább hűlni.
F4	A készülék túl forró és kikapcsolt.	Ellenőrizze, hogy nem áll-e egy forró fazék a kezelőfelületen. Ha igen, vegye le a fazekat a kezelőfelületről. Várjon néhány percet, amíg a kezelőfelület kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után újra megjelenik az F4 kijelzés, hívja a vevőszolgálatot.
F8	A főzőhely túl sokáig üzemelt megszakítás nélkül.	Az automatikus időkorlátozás a berendezést lekapcsolta. Kapcsolja ki a főzőhelyet. Azonnal bekapcsolhatja ismét.
U400	A főzőmező hibásan van csatlakoztatva.	A készüléket a lakás biztosítékával vagy a biztosítószekrényben lévő védőkapcsolóval válassza le a hálózatról.

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

Új készülékét a szállítás alatt a csomagolás védi. Minden felhasznált anyag környezetkímélő és újrahasznosítható. Kérjük, segítsen Ön is a csomagolás környezetkímélő módon történő ártalmatlanításában.

A régi készülékek nem értéktelen hulladékok. Környezetbarát újrahasznosítással értékes nyersanyagokat lehet belőlük visszanyerni. Mielőtt a régi készüléket újrahasznosítás céljára leadja, tegye használhatatlanná vagy jelölje meg egy "Figyelem: roncs !" feliratú címkével.

Az aktuális újrahasznosítási lehetőségekről érdeklődjön a szakkereskedőnél vagy a helyi önkormányzatnál.

Vevőszolgálat

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.

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

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

burgonya chips-ek, hasábburgonya,
pirítós, 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 aid[1] und BMVEL[2] 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 pirítási, 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 süt, 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.