
ru	Правила пользования	3–35
hu	Használati utasítás	36–66

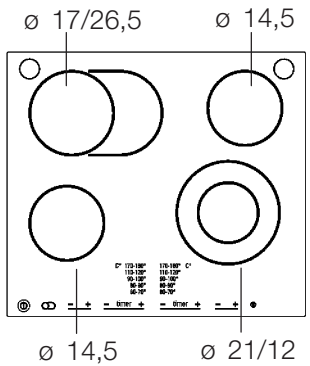
**Правила пользования
Használati utasítás**



ET 73D..

5650039093

ET 73D..



$\varnothing = \text{cm}$

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
Главный выключатель	11
Приготовление	12
Установите:	12
Таблица	14
Рекомендации по экономии электроэнергии	16
Варка в сенсорном режиме	17
Температурные режимы	17
Посуда	18
Последовательность действий:	19
Установка	19
Таблица	21
Жарение во фритюре	22
Рекомендации по варке	23
Функция таймера	24
Автоматическое отключение конфорок	24
Автоматическое ограничение времени	26
Отключение подтверждения ввода	27
Уход и очистка	27
Уход	27
Очистка стеклокерамической поверхности	28

Содержание

Очистка рамы варочной панели	29
Сенсор варки	29
Кастрюля с сенсорным покрытием	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

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!

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 удару электрическим током.

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.

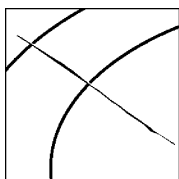
Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

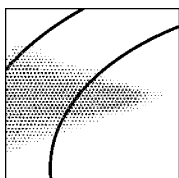
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



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



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



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



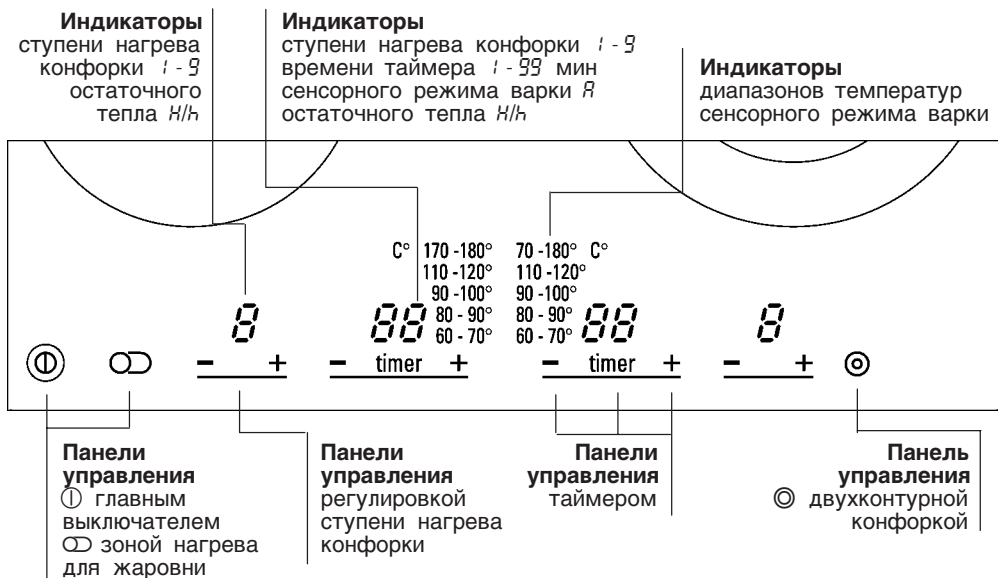
Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

Знакомство с прибором

На странице 2 приведен обзор моделей с указанием размеров.

В данной главе описываются панель управления, конфорки и индикаторы.

Панель управления



Панели управления

Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

Пример: Прикоснитесь к символу Ⓢ.

Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

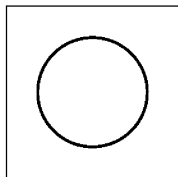
Указание

Если легко прикоснуться к нескольким полям одновременно, установки не изменятся. Поэтому можно без проблем вытереть, напр., убежавшую жидкость в зоне настроек.

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

Конфорки

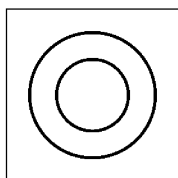
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка

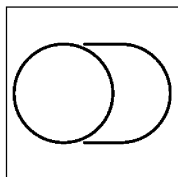


У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

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

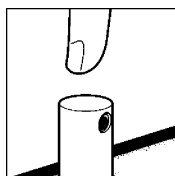


У этих конфорок можно подключать зону нагрева для жаровни. При этом конфорка должна быть включена.

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

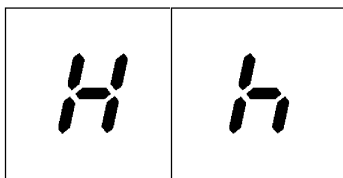
При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Сенсор варки



Сенсор служит для варки в сенсорном режиме. Управление подробно описано в главе "Варка в сенсорном режиме".

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 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.

Внимание!

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

Главный выключатель

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

Включение

Прикоснитесь к символу ① и держите, пока индикатор не загорится.

Выключение

Прикоснитесь к символу ① и держите, пока индикатор не погаснет. Индикаторы темнеют. Все конфорки выключаются. Только индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока конфорки достаточно не остынут.

Примечания

Варочная панель автоматически выключается прим. через 20 секунд после выключения всех конфорок.

Приготовление

Панель управления + и -

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.

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

Ступень нагрева конфорки 1 = Минимальная мощность

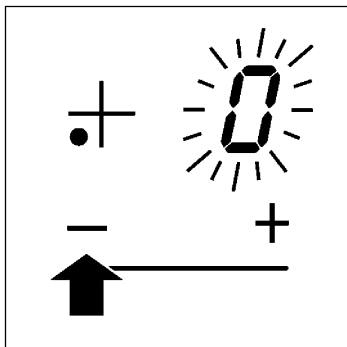
Ступень нагрева конфорки 9 = Максимальная мощность

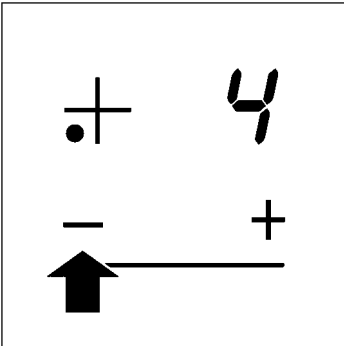
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установите:

При этом варочная панель должна быть включена.

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



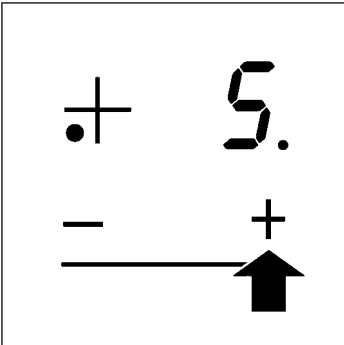


2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу + или -.

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.

**Изменение ступени
нагрева конфорки**

Выключение конфорки

Ступень нагрева конфорки можно изменить в любой момент.

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	Степень 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
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

	Объем	Время закипания 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на медленном огне
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)	200 г на начинку	10-15 мин	8-9	непрерывно жарить во фритюре
Продукты глубокой заморозки	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 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 в сенсорном режиме

С выдвинутыми сенсорами варки Вы можете варить на задних конфорках в сенсорном режиме.

Сенсорный режим варки подходит для блюд, которые готовятся в жидкости или большом количестве жира. Для жарения сенсорный режим варки не подходит.

Сенсорный режим варки работает следующим образом

Любая посуда с горячей пищей отдает тепло. Сенсор варки определяет это тепло. Варочная панель автоматически регулирует температуру нагрева кастрюли.

Преимущество при варке

Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию. Масло или жир не перегревается. Температура увеличивается постепенно. Предотвращается перекипание. Не требуется дополнительная регулировка.

Температурные режимы

При варке в сенсорном режиме Вы устанавливаете не ступень нагрева конфорки, а температурные режимы. Можно выбирать один из пяти температурных режимов:

- 170-180 °C для жарения во фритюре
- 110-120 °C для приготовления в скороварке
- 90-100 °C для варки, кипячения, тушения
- 80- 90 °C для доведения до готовности, размачивания, пассерования
- 60- 70 °C для размораживания, разогревания, поддержания в теплом состоянии.

Варка в температурном режиме 90-100 °C

Температурный режим 90 -100 °C достаточен для варки, даже если вода будет кипеть не так сильно, как обычно.

Точка кипения зависит от высоты расположения Вашего дома над уровнем моря.

Посуда

Неподходящая посуда

Кастриули с сенсорным покрытием имеют поверхность, которая отдает тепло сенсору. При использовании неподходящих кастрюль система регулировки не функционирует. В такой кастрюле блюда будут убежать или пригорать.

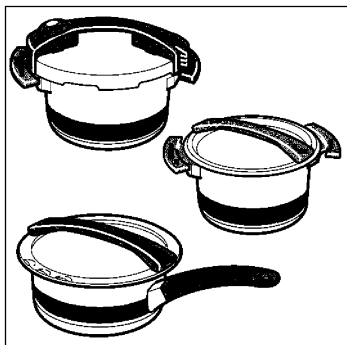
Не подходят кастрюли, например стальные без эмалированного покрытия. Также не подходят сковороды с низкими бортиками.

Рекомендуемая посуда

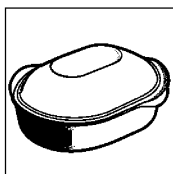
Мы рекомендуем кастрюли серии "Fissler magic special", специально предназначенные для приготовления пищи в сенсорном режиме. В комплект входят кастрюли из этой серии. Другие кастрюли этой серии можно приобрести в хозяйственных магазинах или специализированных отделах универмагов.

На рисунке изображены: кастрюля, сковородка и кастрюля с одной ручкой.

Вы можете также использовать имеющиеся у Вас эмалированные кастрюли. У них должно быть утолщенное, гладкое дно.



Гусятница



Подходящую гусятницу Вы можете приобрести как спецпринадлежность в специализированной торговой сети. При заказе укажите номер NZ 26000.

Последовательно сть действий:

Выбор кастрюли и конфорки

Выберите одну из задних конфорок.
Положите продукты для приготовления в кастрюлю с сенсорным покрытием. Она должна быть такого размера, чтобы конфорка была полностью закрыта. Следите, чтобы декоративная полоса на кастрюле с сенсорным покрытием была чистой.

Заполнение кастрюли

Налейте жидкость.
В кастрюли с сенсорным покрытием: минимум до метки.
В кастрюли без метки: минимум на два пальца.

Установка кастрюли и закрывание крышкой

Поставьте кастрюлю на конфорку. Следите, за меткой конфорки. Кастрюля должна находиться в пределах метки. Так вы получите при варке оптимальный результат.
У кастрюли с одной ручкой ручка не должна находиться над зоной сенсора.
Закройте кастрюлю крышкой, иначе система регулировки работать не будет.

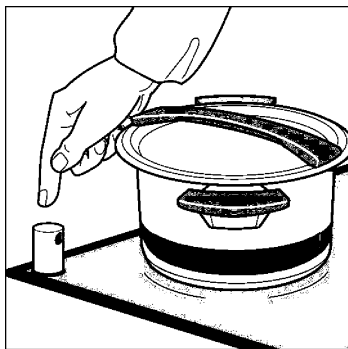
Выбор температурного режима

В следующей таблице выберите температурный режим, подходящий для приготовления блюда.

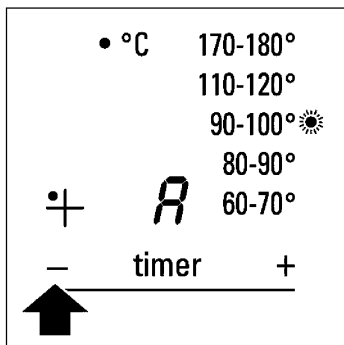
Установка

Указание

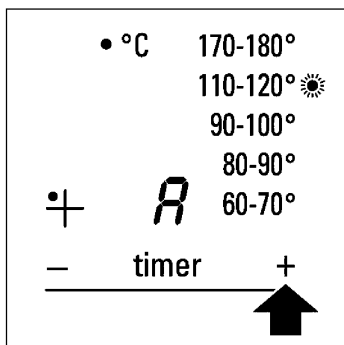
При этом варочная панель должна быть включена.
Для активизации сенсорного режима варки выдвиньте сенсор, конфорка при этом должна быть выключена.
Утопленный сенсорный датчик сильно нагревается, когда работает соседняя конфорка.
Прикасайтесь к датчику только через 15 минут после выключения конфорки.



1. Нажмите на сенсор, чтобы он выдвинулся. Проверьте, не загрязнен ли глазок сенсора.



2. Прикоснитесь к символу -. Рядом с температурным режимом 90-100 °C загорается индикатор. Это базовая установка. *A* показывает, что сенсорный режим варки активизирован.



3. Изменение температурного режима: Прикасайтесь к символам + или -, пока не загорится индикатор рядом с нужным температурным режимом.

Фаза прогрева

Рядом с символом температуры будет гореть лампочка, пока не будет достигнута заданная температура. После этого раздастся сигнал, и лампочка погаснет.

Варка

Сенсорный режим варки поддерживает температуру кастрюли в заданном температурном режиме.

Когда блюдо будет готово

Закладка продуктов в горячую жидкость

Выключите конфорку. Утопите сенсор, чтобы глазок сенсора не загрязнялся.

Продукты можно также закладывать в горячую жидкость. Налейте в кастрюлю жидкость. Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3. Когда будет достигнута заданная температура, и раздастся сигнал, положите в кастрюлю с жидкостью продукты.

Таблица

В данной таблице приведены диапазоны температур для приготовления отдельных блюд. Продолжительность приготовления зависит от вида, веса и качества приготавливаемых пищевых продуктов.

		Диапазоны температур	Продолжительность приготовления, после сигнала
Супы	Мясной бульон	90–100°C	60–90 мин
	Густой суп	90–100°C	45–60 мин
Гарниры	Картофель	90–100°C	30–40 мин
	Клецки/кнедли	80–90°C	30–40 мин
	Лапша	90–100°C	7–10 мин
	Полента	80–90°C	20–25 мин
	Рис	80–90°C	25–35 мин
Яйца	Вареные яйца (положенные в холодную воду)	90–100°C	5–10 мин
Рыба	Рыба, приготовленная на пару	80–90°C	15–20 мин
Мясо	Мясные битки	90–100°C	20–30 мин
	Пельмени	90–100°C	10–15 мин
	Суповая курица	90–100°C	60–90 мин
	Жаркое	90–100°C	60–90 мин
	Сосиски	80–90°C	5–10 мин
Овощи	Свежие овощи, например, брокколи	90–100°C	10–20 мин
	Свежие овощи, например, брюссельская капуста	90–100°C	30–40 мин
	Свежемороженные пассированные овощи в соусе со сливками, например, шпинат *)	60–70°C	15–30 мин
	Свежемороженные овощи, например, брюссельская капуста, бобы *)	90–100°C	15–20 мин

		Диапазоны температур	Продолжительность приготовления, после сигнала
Сладкие блюда	Манная каша	80–90°C	5–10 мин
	Компот	90–100°C	10–20 мин
	Молочная рисовая каша	80–90°C	35–45 мин
	Шоколадный пудинг	80–90°C	3–5 мин
Готовые продукты	Консервированные блюда, например, суп-гуляш	60–70°C	10–15 мин
	Супы из пакетов, например, суп с лапшой	90–100°C	5–10 мин
	Супы из пакетов, например, суп-пюре	80–90°C	10–15 мин
Напитки	Молоко	60–70°C	–
	Глинтвейн	60–70°C	–
Блюда, приготавливаемые в скороварке	Курица	110–120°C	20–25 мин
	Рис	110–120°C	6–8 мин
	Картофель	110–120°C	6–8 мин
	Густой суп	110–120°C	15–20 мин

* Добавление жидкости проводится в соответствии с указаниями изготовителя.

Жарение во фритюре

Никогда не оставляйте масло на огне без присмотра - опасность пожара!

Для жарения во фритюре всегда выбирайте температурный режим 170-180 °C. Используйте кастрюлю для приготовления в сенсорном режиме.

Фритюр

Для приготовления во фритюре используйте подходящее масло или жир, например, растительный жир. Жир в бруске следует разрезать на маленькие кусочки.

В растопленном состоянии уровень жира должен располагаться минимум на отметке.

Неподходящий жир

Не подходят жировые смеси, напр., растительное масло с животным или другими видами жира. Горячий фритюр может вспениваться и переливаться через край.

Нагревание жира

1. Заложите жир и закройте кастрюлю. Лампочка будет гореть до тех пор, пока не раздастся сигнал.

Фритюр готов, можно начинать обжаривание.

Жарение во фритюре

Обжаривайте во фритюре всегда без крышки.

2. Заложите первую порцию и обжаривайте.
3. Выньте готовый продукт. Если лампочка не горит, жир достаточно нагрет для обжаривания следующей порции. Если лампочка горит, подождите закладывать следующую порцию, пока не раздастся сигнал, и лампочка погаснет.
4. Обжарьте следующую порцию.

Указания

Когда уровень фритюра опустится ниже отметки, добавьте свежий жир.

Продукты глубокой заморозки обжаривайте небольшими порциями. В противном случае фритюр будет слишком быстро остывать. Пример: Картофель "фри" глубокой заморозки: 1,5 л фритюра на порцию картофеля "фри" 150 г.

Рекомендации по варке

Приготовление замороженных продуктов в брикетах

Положите в кастрюлю замороженный брикет, например, шпината. Налейте жидкость в соответствии с указаниями изготовителя. Закройте кастрюлю. Установите температурный режим 60-70 °C. В процессе приготовления время от времени перемешивайте.

Приготовление продуктов, содержащих большое количество воды (напр., рыбного филе)

Такие продукты варите с меньшим количеством жидкости - ниже отметки. Обязательно закрывайте кастрюлю крышкой.

Приготовление продуктов, образующих большое количество пены (напр., макарон)

При варке в сенсорном режиме закрывайте кастрюлю крышкой при приготовлении продуктов, образующих большое количество пены. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

Загустевание

Доведите блюдо до кипения при рекомендуемой температуре. После загустевания оставьте блюдо набухать при температуре 80-90 °С.

Продукты, например, картофель может приготовиться неравномерно

В следующей раз наливайте больше жидкости.

По достижении температуры лампочка не гаснет или не раздается сигнал

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой. Только так система регулировки работает оптимально.

Приготовление в скороварке

Используйте либо скороварку серии "Fissler magic spezial", либо эмалированную скороварку. Налейте жидкость в соответствии с указаниями изготовителя. Бобовые культуры доведите до кипения в температурном режиме 90-100 °С. Снимите пену и плотно закройте скороварку. После этого установите температурный режим 110-120 °С.

Функция таймера

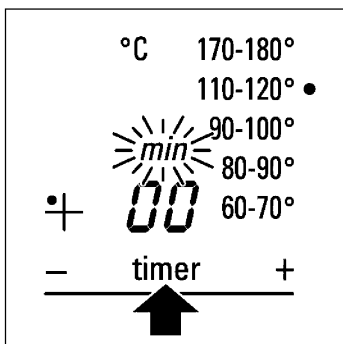
Таймер представляет собой часовой механизм с функцией выключения. С его помощью можно установить автоматическое отключением двух задних конфорок.

Автоматическое отключение конфорок

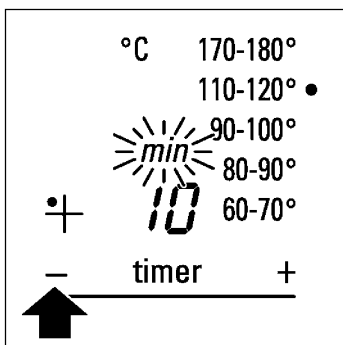
Введите продолжительность приготовления для соответствующей конфорки. По истечении продолжительности конфорка автоматически выключается.

Установка

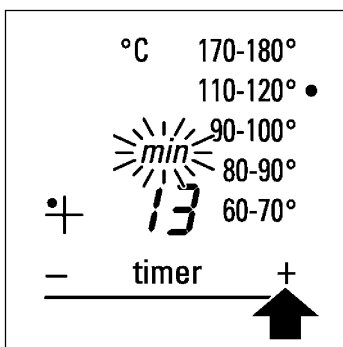
1. Установите ступень нагрева конфорки.



2. Прикоснитесь к символу "timer".
На индикаторе таймера замигает 00 и загорится "min".



3. Прикоснитесь к символу + или -.
Появляется предлагаемое значение.
При +: 30 минут
При -: 10 минут



4. Изменение времени:
Прикасайтесь к символу + или - до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится нужная продолжительность.

Через несколько секунд начнется функция таймера. Текущая продолжительность не показывается.

По истечении времени

По истечении продолжительности, в течение 10 секунд звучит сигнал. Конфорка автоматически отключается.

Вызов продолжительности

Чтобы узнать оставшуюся продолжительность, прикоснитесь к символу "timer". Оставшаяся продолжительность высвечивается в течение 5 секунд.

Корректировка времени

Прикоснитесь к символу "timer". Выполните установки, как описано в пункте 4.

Отмена

Дважды прикоснитесь к символу "timer". Конфорка выключается.

Функция таймера для сенсорного режима варки

При приготовлении в сенсорном режиме отсчет установленной продолжительности начинается только по достижении температуры выбранного режима.

Примечания

Пока таймер работает, степень нагрева или температурный режим для выбранной конфорки можно изменить в любой момент.

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

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 *B*.

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

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной степени 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. Сенсоры варки должны быть утоплены.

- 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 стеклокерамичес- кой поверхности

Чистящие средства

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

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

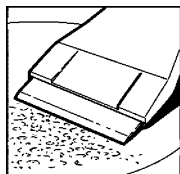
Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

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.

Сенсор варки

Глазок сенсора конфорки должен всегда быть чистым. Регулярно удаляйте жир и грязь. Для этого используйте ватную палочку или мягкую тряпочку, смоченную в мыльном растворе или средстве для чистки стекол.

Неподходящие чистящие средства

Ни в коем случае не используйте царапающие предметы, напр. жесткие губки или щетки. Не используйте такие чистящие средства, как Sidol, Stahl-Fix или cera-fix. Это может привести к повреждению глазка сенсора.

Кастрюля с сенсорным покрытием

Чистите кастрюлю мягкой щеткой или губкой в горячем мыльном растворе. Сразу сушите кастрюлю. Тогда не будут оставаться пятна от воды. Соблюдайте правила пользования кастрюлей.

Для очистки кастрюли сенсорным покрытием не используйте жесткие губки, проволочные мочалки или песок. Нельзя мыть такие кастрюли в посудомоечной машине.

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.

Мигает индикатор панели управления, а на индикаторе конфорки мигает E

Панель управления сильно загрязнена, или на ней находится какой-нибудь предмет, или же попали частички приготавливаемого блюда. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы. Прикоснитесь к соответствующей панели управления. Индикация прекратит мигать.

На всех индикаторах конфорок мигает E и раздается сигнал

Главный выключатель был нажат непрерывно более пяти секунд. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы. 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 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>	Система неисправна.	Утопите сенсор. Если индикация неисправности гаснет, это означает, что сенсор исправен. Однако Вы можете готовить без сенсора. Вызовите специалиста Сервисной службы. Если индикация неисправности не гаснет, то в экстренных случаях можно довести процесс приготовления до конца без индикатора. Вызовите специалиста Сервисной службы.
<i>F2</i>	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Снимите кастрюли с конфорок. <i>F2</i> гаснет, если индикация в результате прикосновения к панели управления подтверждается, и конфорка достаточно остыла. Подождите несколько минут, пока конфорки немного остынут. Если после включения <i>F2</i> появляется снова, это означает, что варочная панель остыла недостаточно. Выключите конфорки и дайте им остыть.
<i>F3</i>	Сенсор слишком нагрелся.	Отодвиньте кастрюлю в сторону и выдвиньте сенсор. <i>F3</i> гаснет, если индикация в результате прикосновения к панели управления подтверждается, и сенсор достаточно остыл. Подождите несколько минут, пока конфорка немного остынет. Если после включения <i>F3</i> появляется снова, это означает, что сенсор остыл недостаточно. Выключите конфорку и дайте ей еще остыть.
<i>F8</i>	Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени.	Было активизировано автоматическое ограничение времени. Выключите конфорку. Ее можно сразу включить снова.
<i>U400</i>	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 Aid¹ и BMVEL² 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 °С.

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

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. Для конфорки с датчиком рекомендуемый диапазон температуры 170-180 °С.

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	38
A beépítés előtt	38
Biztonsági útmutató	38
A sérülések okai	40
A készülék megismerése	41
Kezelőfelület	42
Főzőhelyek	43
Maradék hő-kijelzés	44
Főkapcsoló	44
Főzés	45
Így állítsa be:	45
Táblázat	46
Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz ..	48
Főzés főzés-érzékelővel	48
Hőmérséklettartományok	49
Edény	49
Így járjon el	50
Így állítsa be:	51
Táblázat	52
Ételek sütése olajban	54
Tanácsok a főzéshez	55
Időzítés-funkció	56
Ha egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia	56
Automatikus időkorlátozás	58
Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása	58
Ápolás és tisztítás	59

Tartalomjegyzék

Ápolás	59
Az üvegkerámia tisztítása	59
A főzőfelület keretének tisztítása	60
Főzés-érzékelő	60
Érzékelős fazék	61
Mi a teendő zavar esetén?	61
Megjegyzések	63
Csomagolás és a régi készülék	64
Vevőszolgálat	64
Akril-amidok az élelmiszerekben	65
Mit tehet	65

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 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 hirtelen megemelkedhet. 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 biztosítékdozban.

Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

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

Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőfelület kikapcsolt

Ha a főzőfelület saját magától lekapcsol, és ezután többé már nem működtethető, a hálózatról azonnal le kell választani. A főzőfelület később újra bekapcsolhat.

Tűzveszély!

Kapcsolja le a biztosítót (kismegszakítót) a biztosítékdozban, 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.

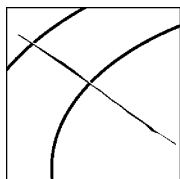
Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Példák a lehetséges károsodásokra

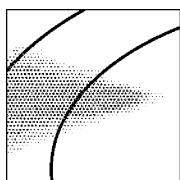


A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.

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 tisztítószer
használata okozott.



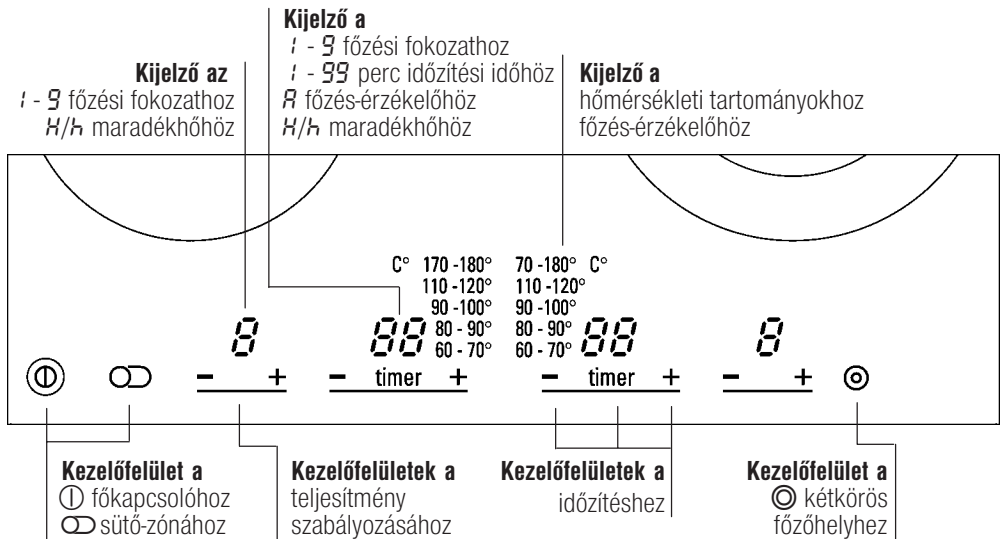
Lecsiszolódott díszítés
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata
okozott.

A készülék megismerése

A 2. oldalon egy típus-áttekintést talál a méretekkel.

Ebben a fejezetben a kezelőmezőket, a főzőhelyeket és a kijelzőket írjuk le.

Kezelőfelület



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

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

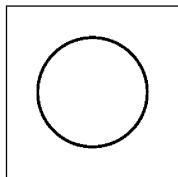
Megjegyzés:

A beállítások nem változnak meg, ha több mezőt egyidejűleg érint meg rövid ideig. Így a beállító területre kifutott ételt problémamentesen moshatja le.

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

Főzőhelyek

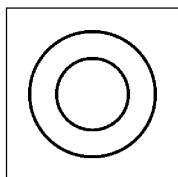
Egykörös főzőhely





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

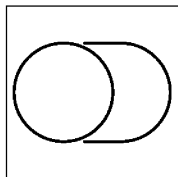


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.



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

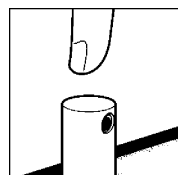


Ezeknél a főzőhelyeknél a sütőzónát hozzá lehet kapcsolni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

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.

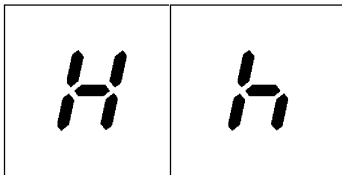
Főzés-érzékelő



A főzés-érzékelő az érzékelővel történő főzésre használható.

Kezelését a "Főzés a főzés-érzékelővel" című fejezetben írjuk le részletesen.

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

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

Bekapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot, amíg a jelzőlámpa ki nem gyullad.

Kikapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot, amíg a jelzőlámpa ki nem alszik. A kijelzők most sötétek. 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 20 másodpercnél tovább van kikapcsolva.

Főzés

A + és – kezelőfelületek

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 – felülettel állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

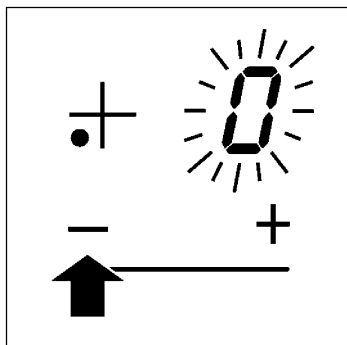
Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

Így állítsa be:

A főzőfelületnek bekapcsoltnak kell lennie.

1. Érintse meg a - szimbólumot.

A kijelzőn villog egy 0.

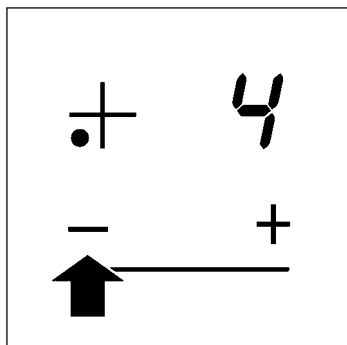


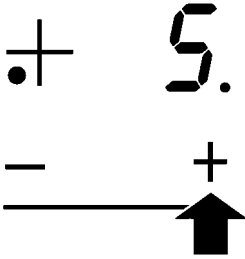
2. A következő 5 másodpercen belül érintse meg a + vagy - szimbólumot.

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 főzési fokozat megváltoztatása

A főzési fokozatot bármikor meg lehet változtatni.

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	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

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési idő
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
tejbérisz (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 sütvé
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
halrudacsok	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

Megfelelő edény-méret

Olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyeknek vastag, egyenes alja van. Az egyetlen 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 főzés-érzékelővel

Ha a főzés-érzékelőket kihúzza, a hátsó főzőhelyeken a főzés-érzékelővel főzhet. A főzés-érzékelővel történő főzés olyan ételek készítésére alkalmas, amelyeket folyadékban vagy sok zsiradékban kell felhevíteni. Sütésre az főzés-érzékelő nem alkalmas.

Így működik a főzés-érzékelő

Ez az Ön számára az alábbi előnyökkel jár

Minden edény, amelynek a tartalma forró, hőt ad le. A főzés-érzékelő ezt a hőt érzékeli. A főzőfelület automatikusan szabályozza a főzőedény hőmérsékletét.

A főzőhely csak addig fűt, amíg az szükséges. Ezzel energiát takarít meg.

Az olaj és a zsír nem melegszik túl.

A hőmérséklet emelkedése lassú. Ez meggátolja a túlforrást. Így utánállításra sincs szükség.

Hőmérséklettartományok

A főzés-érzékelővel történő főzésnél ne állítson be főzési fokozatot, csak hőmérsékleti tartományt. Őt hőmérsékleti tartomány áll rendelkezésére.

170-180 °C olajban sütéshez

110-120 °C kuktában történő főzéshez

90-100 °C főzéshez, forraláshoz, pároláshoz

80- 90 °C puhára pároláshoz, áztatáshoz, pároláshoz

60- 70 °C felolvasztáshoz, melegítéshez, melegentartáshoz.

Főzés a 90-100 °C-os hőmérséklet tartományban

A 90-100 °C-os hőmérséklettartomány elegendő a főzéshez akkor is, ha az nem olyan erősen forr, mint szokott.

A forráspont függ lakóhelyének tengerszint feletti magasságától.

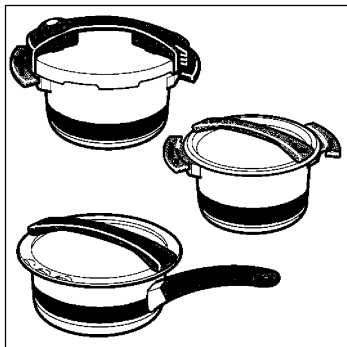
Edény

Az érzékelő fazekaknak kell, hogy legyen egy olyan felülete, amely a meleget különösen jól adja át az érzékelőnek. Alkalmatlan fazékkal a szabályozás nem működik. Az edényben lévő ételek túlfőnek vagy odaégnek.

Alkalmatlan edények

Alkalmatlanok pl. a nemesacél edények zománcdíszítés nélkül. A serpenyők hasonlóképp alkalmatlanok, mivel túl laposak.

Alkalmas edények



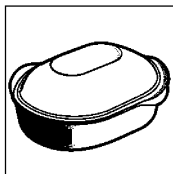
Mi a "Fissler magic special" sorozat érzékelős fazekait ajánljuk. A mellékelt fazekak is ebből a szériából valók.

A sorozat további edényeit a háztartási cikkek szakkereskedőinél és az áruházak szakosztályain vásárolhatja meg.

Az ábrán az alábbi edényeket láthatja: fazék, gyorsfőző edény és nyeles serpenyő.

Meglévő zománcozott edényeit is használhatja. Ezeknek legyen vastag, sima alja.

Sütőedények



A megfelelő sütőedényt különleges tartozékként a szakkereskedőknél szerezheti be. Kérjük, adja meg ehhez a HZ 26000 típus-számot.

Így járjon el

Válassza ki az edényt és a főzőhelyet

Válasszon egy hátsó főzőhelyet.

Tegye az ételt az érzékelős fazékba. A fazéknak olyan nagyoknak kell lennie, hogy a főzőhelyet teljesen lefedje. Ügyeljen rá, hogy az érzékelős fazék dekorációs csíkja mindig tiszta legyen.

A fazék feltöltése

Töltse bele a folyadékot.

Érzékelős fazéknál: legalább a jelölésig.

Jelölés nélküli fazéknál: legalább két ujjnyi magasságban.

Helyezze el a fazekat, és fedje le fedővel

Állítsa az edényt a főzőhelyre. Ügyeljen a főzőhely jelölésére. A fazék legyen a jelölésen belül. Így éri el főzésnél az optimális eredményt.

Ha a nyeles serpenyőt használja, a fogantyú ne álljon az érzékelési terület fölött.

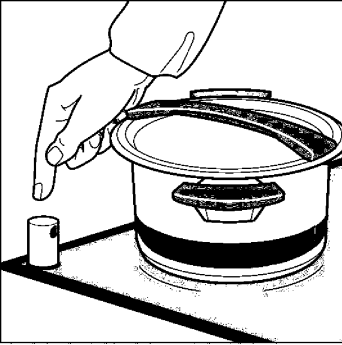
Tegyen rá fedőt, mert különben a szabályzás nem működik.

A hőmérséklet tartomány kiválasztása

Válassza ki a következő táblázatból az ételének megfelelő hőmérséklet tartományt.

Így állítsa be:

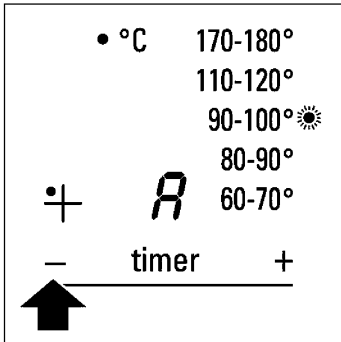
Megjegyzés



A főzőfelületnek bekapcsoltnak kell lennie.
A főzés-érzékelő aktiválásához a főzés-érzékelőt még kikapcsolt főzőhely mellett ki kell húzni.

A benyomott főzőszenzor fedele felforrósodik, ha a hozzá legközelebbi főzőhely be van kapcsolva. Csak akkor nyúljon a fedélhez, ha a legközelebbi főzőhely már legalább 15 perce ki van kapcsolva.

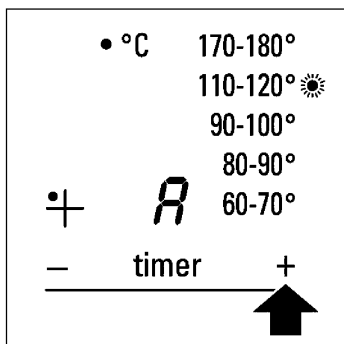
1. Nyomja meg a főzés-érzékelőt, hogy az kijöjjön. Ellenőrizze, hogy az érzékelő-ablak tiszta-e.



2. Érintse meg a – szimbólumot.

A 90-100 °C-os hőmérséklet-tartomány melletti jelzőlámpa világít. Ez az alapbeállítás.

Az *R* mutatja, hogy a főzés-érzékelő aktiválva van.



3. A hőmérséklet tartomány megváltoztatása:
Érintse meg a + vagy – szimbólumot, amíg a kívánt hőmérséklet tartomány melletti jelzőlámpa világít.

Felfűtési fázis

A hőmérséklet-szimbólum mellett világít egy lámpa, míg a hőmérsékletet el nem éri. Ekkor egy hangjelzést hall, és a lámpa kialszik.

Főzés

A főzés-érzékelő a fazék hőmérsékletét a beállított hőmérséklet tartományban tartja.

Ha kész az étel

Kapcsolja ki a főzőhelyet. Sülyessze le az érzékelőt, hogy az érzékelő-ablak ne piszkolódjon be.

Ételek behelyezése forró folyadékba

Az ételeket a forró folyadékba is beleteheti. Az edényt csak a folyadékkal töltsse fel.
Az 1. - 3. pontban leírtaknak megfelelően állítsa be. Ha elérte a hőmérsékletet, és a hangjelzés felhangzik, tegye az ételt a vízbe.

Táblázat

A táblázat azt mutatja, hogy melyik hőmérséklettartomány melyik étel készítésére alkalmas. A főzési idő az élelmiszer fajtájától, súlyától és minőségétől is függhet.

		hőmérséklettartomány	főzési idő a hangjelzéstől
levesek	húslé	90–100°C	60–90 perc
	egytálétel	90–100°C	45–60 perc
körtések	burgonya	90–100°C	30–40 perc
	gombóc	80–90°C	30–40 perc
	metélték	90–100°C	7–10 perc
	puliszka	80–90°C	20–25 perc
	rizs	80–90°C	25–35 perc

		hőmérséklettartomány	főzési idő a hangjelzéstől
tojás	főtt tojás (hideg vízben felrakva)	90–100°C	5–10 perc
hal	hal párolva	80–90°C	15–20 perc
hús	húsgombóc	90–100°C	20–30 perc
	kroket, ravioli	90–100°C	10–15 perc
	levesbe való tyúk	90–100°C	60–90 perc
	marhafartó	90–100°C	60–90 perc
	virslis	80–90°C	5–10 perc
zöldség	friss zöldség pl. brokkoli	90–100°C	10–20 perc
	friss zöldség pl. kelbimbó	90–100°C	30–40 perc
	mélyhűtött ételek: paszírozott zöldség tejfölös mártással, pl. spenót *)	60–70°C	15–30 perc
	mélyhűtött zöldség, pl. kelbimbó, bab *)	90–100°C	15–20 perc
édességek	darakása	80–90 °C	5–10 perc
	kompót	90–100°C	10–20 perc
	tejberizs	80–90°C	35–45 perc
	csokoládépuding	80–90°C	3–5 perc
készételek	konzervek pl. gulyásleves	60–70°C	10–15 perc
	levesek, pl. metélttésztaleves	90–100°C	5–10 perc
	levesek, pl. krémleves	80–90°C	10–15 perc
italok	tej	60–70°C	–
	forraltbor	60–70°C	–
Kuktában készült ételek	tyúk	110–120°C	20–25 perc
	rizs	110–120°C	6–8 perc
	burgonya	110–120°C	6–8 perc
	egytálétel	110–120°C	15–20 perc

* folyadék hozzáadása a gyártó előírásainak megfelelően

Ételek sütése olajban

Soha ne forrósítsa a zsiradékot felügyelet nélkül
- tűzveszély áll fenn!

Mindig a 170-180 °C-os hőmérséklet tartományban
süssön. Használjon érzékelős fazekat.

Fritőz-zsír

Csak olajban sütéshez való olajat vagy zsírt,
pl. növényi zsírt használjon.

A nagyobb zsírdarabokat tördelje szét kisebb
darabokra.

A megolvasztott zsírnak el kell érnie a jelölést.

Alkalmatlan zsírok

Alkalmatlanok a zsír-keverékek, pl. olaj és zsír vagy a
különböző fajta zsírok keveréke. A forró zsír habja
kifuthat.

Zsír forrósítása

1. Töltse be a zsírt, és zárja le a fazekat.

A lámpa világít, míg a hangjelzés felhangzik.

A zsír forró, most sütheti az ételt.

Olajban sütés

Mindig fedő nélkül süssön.

2. Az első adagot tegye bele, és süsse ki.

3. Vegye ki.

Ha a lámpa nem világít, a zsír elég forró a
következő adaghoz.

Ha világít, várjon a következő adaggal, amíg a
hangjelzés felhangzik és a lámpa kialszik.

4. Süsse ki a következő adagot.

Megjegyzés

Ha a zsír szintje a jelölés alá süllyedt, adjon hozzá új
zsírt.

A mélyhűtött árut kis adagokban süsse ki. Különben
a zsír túl gyorsan lehűl. Példa: Mélyhűtött
hasábburgonya: 1,5 l zsír, adagonként kb. 150 gr
hasábburgonya.

Tanácsok a főzéshez

Tömbe fagyasztott élelmiszer előkészítése

Tegye a tömbe fagyasztott élelmiszert, pl. spenótot, a fazékba.

Töltsön hozzá vizet a gyártó előírásainak megfelelően. Fedje le a fazekat.

Állítsa be a hőmérséklet tartományt 60-70 °C-ra.

Közben kevergesse meg.

Sok vizet felszívó élelmiszerek elkészítése (pl. halfilé)

Ezeket az élelmiszereket csak kevesebb vízzel - a jelölés szintje alatt - szabad főzni.

A fedőt azonban feltétlenül tegye rá az edényre!

Erősen habzó étel elkészítése (pl. metélt)

Ha a főzés-érzékelővel főz, akkor erősen habosodó élelmiszerek esetén is ráteheti a fedőt az edényre.

Ezzel energiát takarít meg.

Az ételek besűrítése

Főzze fel az ételt az ajánlott hőmérsékleten. A besűrűsödés után hagyja, hogy az étel 80-90 °C-on megdagadjon.

Az élelmiszer, pl. burgonya, nem főtt meg egyenletesen

Legközelebb több folyadékot adjon hozzá.

Ha a hőmérséklet-szimbólum lámpája nem alszik ki, ill. nem hangzik fel a jelzés

Az edényt mindig fedje le fedővel. Így a szabályozás optimálisan működik.

Kuktában történő főzés

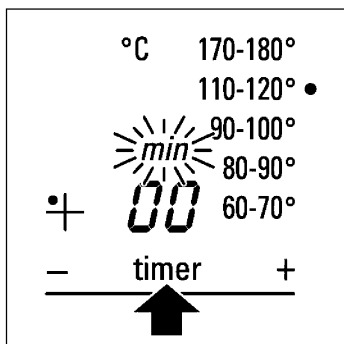
Használja vagy a "Fissler magic spezial" kuktát, vagy egy zománcozott kuktát. Töltsön bele vizet a gyártó előírásainak megfelelően. A hüvelyes növényeket a 90-100 °C-os hőmérséklet tartományban főzze fel. Meregesse le a habot, és zárja le a kuktát. Állítsa be a hőmérséklet tartományt most 110-120 °C-ra.

Időzítés-funkció

Az időzítés tulajdonképpen egy kapcsoló-óra. Ezzel tudja a hátsó két főzőhelyet automatikusan kikapcsolni.

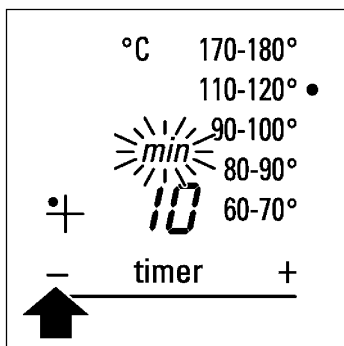
Ha egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Így állítsa be

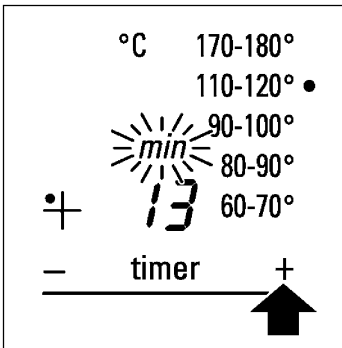


Adjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltkor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

1. Állítsa be a főzési fokozatot.
2. Érintse meg az időzítés szimbólumot.
Az időzítés-kijelzőn a 00 villog, és a "min" jelzés világítani kezd.



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



4. Az idő megváltoztatása:

Érintse meg a + vagy a - felületet, míg a kívánt időtartam az időzítés-kijelzőn meg nem jelenik.

Az időtartam lejártá után

Néhány másodperc múlva elindul az időzítő funkció. Az időtartam a háttérben lefut.

Ha az időtartam lejárt, felhangzik egy 10 másodperc hosszú hangjelzés. A főzőhely automatikusan kikapcsol.

A hátralévő idő lekérdezése

Ha időközben a beállított időtartamot meg akarja tudni, érintse meg az időzítés szimbólumot. A hátralévő időtartam 5 másodpere megjelenik.

Az idő korrigálása

Érintse meg az időzítés szimbólumot. Állítsa be az időt a 4. pontban leírtaknak megfelelően.

Törlés

Érintse meg kétszer az időzítés szimbólumot. A főzőhely kikapcsol.

Az időzítés-funkció működése főzés-érzékelőnél

Ha a főzés-érzékelővel főz, akkor a beállított időtartam csak akkor indul, ha a hőmérséklet már elérte a kívánt hőmérséklettartományt.

Megjegyzés

Az időzítés működése közben az ehhez a főzőhelyhez tartozó főzési fokozatot vagy hőmérséklettartományt bármikor meg lehet változtatni.

Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

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 B -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. A főzés-érzékelőknek besüllyesztve kell lenniük.

- 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 gózsugaras 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.

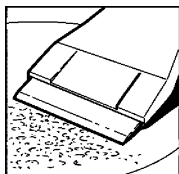
Csak olyan tisztítószerrel használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas terméket.

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 felteltávolító.

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 tisztítószerszel 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 tisztítószeresek használata, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix vagy Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas tisztítószert. 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.

Főzés-érzékelő

A főzés-érzékelő érzékelő-ablakának mindig tisztának kell lennie. Távolítsa el rendszeresen a ráfröccsenő zsírt és egyéb szennyeződést. Használjon ehhez vattával becsavart pálcikát vagy egy puha ruhát mosogatószerszel vagy ablaktisztítószerszel.

Alkalmatlan tisztítószeresek

Ne használjon olyan karcoló eszközöket, mint a súrolószers, súrolószivacs, vagy súrolókefe. Ne használjon olyan tisztítószereket, mint a Sidol, Stahl-fix, cera-fix vagy ezekhez hasonló. Ezekől az érzékelő-ablak megkarcolódik.

Érzékelős fazék

Az edényt forró mosogatóvízben, egy puha kefével vagy egy szivaccsal tisztítsa meg. Rögtön ezután szárítsa is meg. Így nem keletkeznek rajta vízfoltok. Tartsa be a fazék használati utasítását.

Soha ne tisztítsa az érzékelő fazekat olyan durva eszközökkel, mint a fémgyapot vagy a súrolópor. Mosogatógépben sem tisztíthatja.

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.

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

Egy kezelőfelület jelzőlámpája villog és a főzőhely-kijelzőn is villog egy E

A kezelőfelület erősen szennyezett, az étel kifutott rá vagy egy tárgy van a kezelőfelületen. Törölje le alaposan a kezelőfelületet, illetve távolítsa el a tárgyat. Érintse meg a megfelelő kezelőfelületet. A villogás megszűnik.

Minden főzőhely-kijelzőn villog egy E, és felhangzik egy hangjelzés

A főkapcsoló több mint 5 másodpercig volt megszakítás nélkül működtetve. Törölje le alaposan a kezelőfelületet, illetve távolítsa el a tárgyat. Állítsa be újból.

A főzőfelület kikapcsolódott

A főkapcsolót véletlenül megérintették. Kapcsolj újra be. Állítsa be újból.

Javítások

Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

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

E_r kijelzés és egy szám

Ha a kijelző-mezőn az E_r és egy szám jelenik meg, akkor 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 egy szám

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
$F0$	A rendszer hibás.	Süllyesse be a főzés-érzékelőt. Ha a hibakijelzés kialszik, a főzés-érzékelő hibás. A főzés-érzékelő nélkül is főzhet. Kérjük hívja az ügyfélszolgálatot. Ha a hibakijelzés nem alszik ki, szükség esetén a kijelző nélkül is tovább főzhet. Kérjük hívja az ügyfélszolgálatot.
$F2$	A készülék túl forró és kikapcsolt.	Vegye le a fazekakat a főzőhelyekről. Az $F2$ kialszik, ha a kijelzés nyugtázásra kerül egy kezelőfelület megérintésével, és ha a főzőhely már megfelelően 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.
$F3$	Az főzés-érzékelő túl forró.	Tolja félre a fazekat és húzza ki a főzés-érzékelőt. Az $F3$ kialszik, ha a kijelzés nyugtázásra kerül egy kezelőfelület megérintésével, és ha a főzőhely már megfelelően lehűlt. Várjon néhány percet, amíg a főzőhely kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után az $F3$ ismét megjelenik, a főzőfelület még mindig túl forró. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és hagyja tovább hűlni.
$F8$	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

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, 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 aia¹ 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.

Kerülje el az étel megégetését, elszenesítését, csak aranybarnára pirítsa.

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 érzékelős főzőhelyen javasoljuk a 170-180 °C-os hőmérséklet tartomány használatát.

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>.

