
pl	Instrukcja obsługi	3–24
cs	Návod k použití	25–43
ru	Правила пользования	44–65
hu	Használati utasítás	66–86

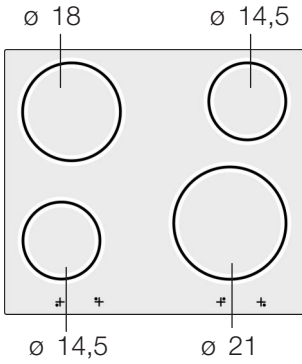
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás



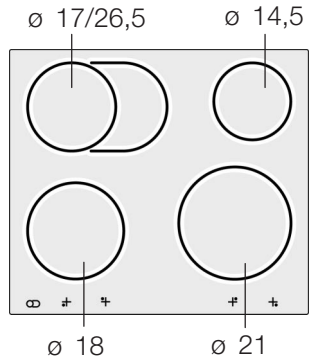
EF 711.., EF 721..,
EF 731.., EF 734..,
EF 73E.., EF 741..
EF 781..

5650035769

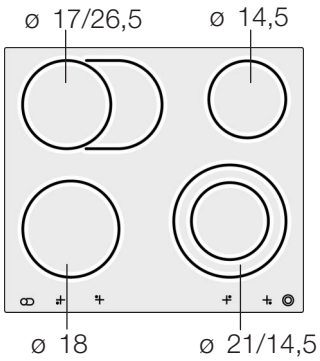
EF 711..



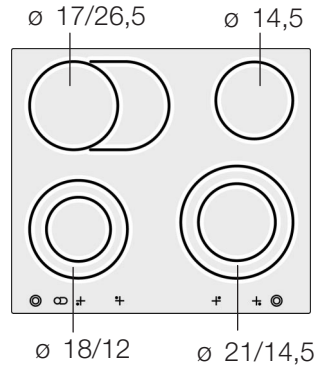
EF 721..



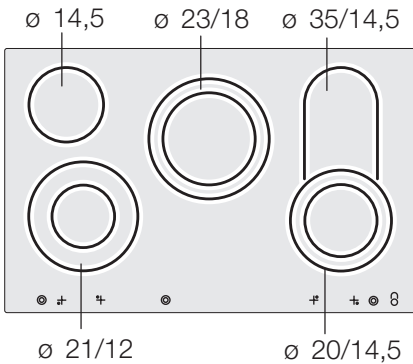
EF 731.., EF 734.., EF 73E..



EF 741..



EF 781..



\varnothing = cm

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	4
Przed zabudową	4
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przyczyny szkód	6
Zapoznanie się z urządzeniem	7
Pulpit obsługi	8
Płyty z własnym sterowaniem	9
Wskaźnik pracy urządzenia i ciepła resztkowego .	10
Gotowanie	11
Sposób nastawiania	11
Tabela	11
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	13
Gotowanie z elektroniką zagotowania	14
Sposób nastawiania	14
Tabele	15
Wskazówki dotyczące elektroniki zagotowania ...	16
Automatyczne ograniczenie czasu	17
Pielęgnacja i oczyszczanie	17
Pielęgnacja	17
Oczyszczanie ceramiki szklanej	18
Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania	19
Usterka, co robić?	19
Wskazówki:	21
Opakowanie i stare urządzenie	22
Serwis	22
Akrylamid w produktach spożywczych	23
Co należy robić, żeby	23

Na co należy zwracać uwagę

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Tylko wtedy obsługa waszej płyty bez własnego sterowania będzie bezpieczna i prawidłowa.

Instrukcję obsługi, dane montażowe i paszport urządzenia należy przechowywać. Przy przekazywaniu urządzenia następnemu użytkownikowi należy przekazać również dokumentację.

Przed zabudową

Szkody powstałe w czasie transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić płytę bez własnego sterowania. Jeżeli w czasie transportu doszło do powstania szkód nie wolno podłączać urządzenia.

Podłączanie do sieci elektrycznej

Podłączenia może dokonać tylko koncesjonowany specjalista. Jeżeli szkody powstaną w wyniku nieprawidłowego podłączenia, to gwarancja traci ważność.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w prywatnym gospodarstwie domowym. Płytę bez własnego sterowania należy używać wyłącznie do przygotowywania posiłków.

Przegrzanie oleju i tłuszczu

Przeegrzany olej i tłuszcz szybko ulegają zapłonowi. Zagrożenie pożarem!

W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać tłuszczu lub oleju bez dozoru.

W przypadku zapalenia się oleju, w żadnym wypadku nie wolno gasić go wodą.

Natychmiast nałożyć pokrywkę lub talerz.

Wyłączyć płytę grzewczą.

Pozostawić naczynie na płycie do całkowitego ostygnięcia.

Gorące płyty z własnym sterowaniem

Gorących płyt z własnym sterowaniem nie wolno dotykać. Zagrożenie poparzeniem!

Dlatego należy dbać o to, żeby w trakcie użytkowania nie było w pobliżu dzieci. O tym że płyty są jeszcze gorące ostrzega wskaźnik ciepła resztkowego.

Na płycie bez własnego sterowania nigdy nie kłaść palnych przedmiotów. Zagrożenie pożarem!

Przewody podłączeniowe nie mogą stykać się z gorącymi płytami z własnym sterowaniem.

Mogłoby dojść do uszkodzenia izolacji przewodów i płyty bez własnego sterowania.

Mokre płyty z własnym sterowaniem i mokre dna garnków

Jeżeli pomiędzy dnem garnka a płytą znajdzie się jakaś ciecz, to może wytworzyć się para. Powstające przy tym ciśnienie pary może spowodować nagłe podskoczenie garnka. Niebezpieczeństwo zranienia! Należy dbać o to, żeby dna garnków i płyty z własnym sterowaniem były zawsze suche.

Pęknięcia ceramiki szklanej

W przypadku pęknięć, odprysków lub rys ceramiki szklanej zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Należy natychmiast wyłączyć urządzenie.

Następnie wyłączyć bezpiecznik urządzenia znajdujący się w skrzynce bezpieczników.

Skontaktować się z punktem serwisowym.

Próby nieprawidłowego naprawiania

Próby nieprawidłowego naprawiania mogą być niebezpieczne. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Naprawy może dokonywać tylko przeszkolony przez producenta technik z autoryzowanego punktu serwisowego.

Przyczyny szkód

Dna garnków i patelni

Szorstkie dna garnków i patelni powodują powstawanie rys na ceramice szklanej. Zaleca się dokładne obejrzenie używanych naczyń.

Należy uważać, żeby nie dopuścić do wygotowywania się garnków, szczególnie garnków emaliowanych i aluminiowych. Mogłoby dojść do uszkodzenia dna garnka lub ceramiki szklanej.

Przy używaniu naczyń specjalnych należy zapoznać się z danymi producenta.

Gorące patelnie i garnki

Na pulpicie obsługi, zakresie wskaźników lub ramie nigdy nie należy stawiać gorących patelni lub garnków.

Mogłoby to być przyczyną uszkodzeń.

Sól, cukier i piasek

Sól, cukier i piasek mogą być przyczyną powstania rys na ceramice szklanej. Płyty bez własnego sterowania nie należy używać jako powierzchni do odstawiania.

Twarde i ostre przedmioty

Jeżeli twarde i ostre przedmioty spadną na płytę bez własnego sterowania, to może dojść do powstania szkód.

Takich przedmiotów nie należy przechowywać lub wieszać nad płytą bez własnego sterowania.

Wykipiałe potrawy

Cukier i potrawy o dużej jego zawartości mogą być przyczyną uszkodzeń płyty bez własnego sterowania. Wykipiałe należy natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

Uwaga Skrobaczka do szkła ma bardzo ostre ostrze.

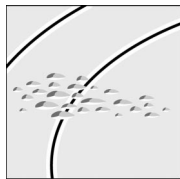
Folie i tworzywa sztuczne

Na gorących płytach z własnym sterowaniem folia aluminiowa i naczynia z tworzyw sztucznych zaczynają się topić lub przyklejać.

Folia ochronna kuchenki nie nadaje się do ochrony płyty bez własnego sterowania.

Przykłady możliwych szkód

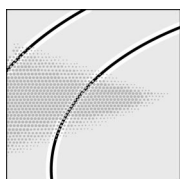
Następujące szkody nie mają wpływu na funkcje i stabilność ceramiki szklanej.



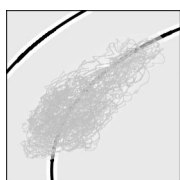
Zaschnięte resztki potraw
roztopionego cukru lub potraw mających dużą
zawartość cukru.



Zadrapania
w wyniku rozsypania ziarenek soli, cukru lub piasku
lub szorstkiego dna garnka.



Metalicznie błyszczące się przebarwienia
powstałe w wyniku ścierania się zewnętrznej
powierzchni garnków lub stosowanie niewłaściwych
środków czyszczących.



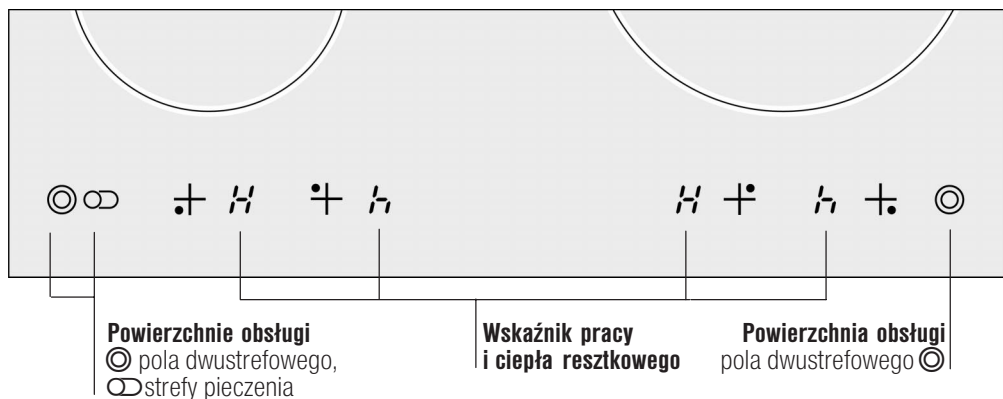
Starta dekoracja
poprzez stosowanie niewłaściwych środków
czyszczących.

Zapoznanie się z urządzeniem

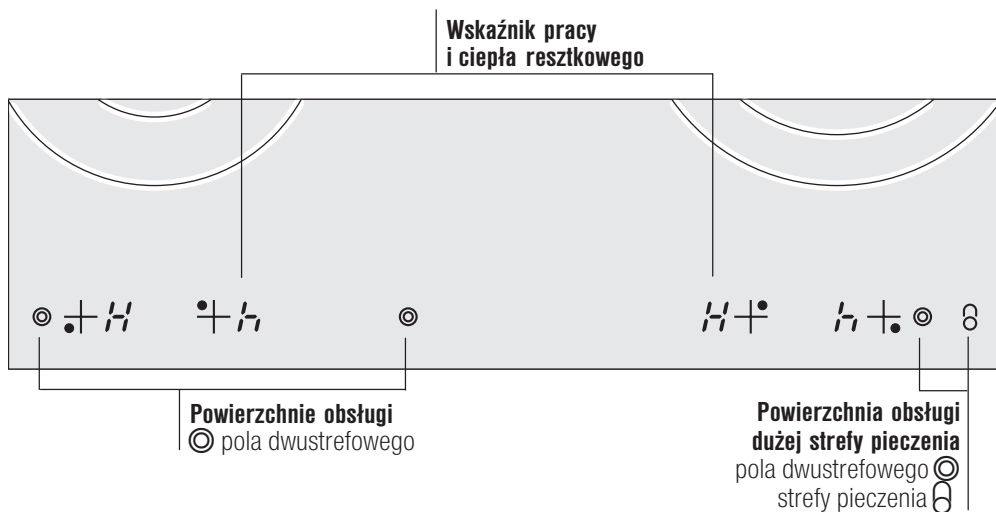
Instrukcja obsługi dotyczy różnych płyt bez
własnego sterowania. Na stronie 2. znajdziecie
Państwo zestawienie różnych typów z wymiarami.

W tym rozdziale przedstawione zostały pulpity
obsługi, płyty z własnym sterowaniem i wskaźniki.
W zależności od typu różnią się one.

Pulpit obsługi



Z dużą strefą pieczenia



Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

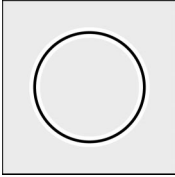
Przykład: dotknięcie symbolu ☉.

Włącza się zewnętrzny obwód grzewczy płyty z własnym sterowaniem.

Powierzchnie obsługi muszą być zawsze czyste i suche. Wilgoć i brud ograniczają ich funkcjonowanie.

Płyty z własnym sterowaniem

Pole jednostrefowe - płyta z własnym sterowaniem

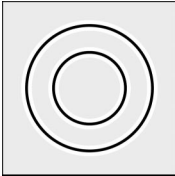


Przy tych płytach z własnym sterowaniem nie można zmieniać wielkości pola grzewczego.

Należy nastawić odpowiednią płytę z własnym sterowaniem.

Wielkość dna garnka powinna odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.

Pole dwustrefowe



Przy tych płytach z własnym sterowaniem można zmieniać ich wielkość. Płyta z własnym sterowaniem musi być włączona.

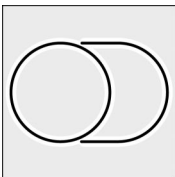
Włączanie zewnętrznego obwodu grzewczego: dotknąć symbol ☉. Zapala się lampka wskaźnika.

Wyłączanie:

Ponownie dotknąć symbol ☉. Lampka wskaźnika gaśnie.

Przy ponownym włączeniu płyty z własnym sterowaniem automatycznie włączy się ostatnio nastawiona wielkość.

Strefa pieczenia



Przy tych płytach z własnym sterowaniem można włączyć również strefę pieczenia. Płyta z własnym sterowaniem musi być włączona.

Włączanie strefy pieczenia:

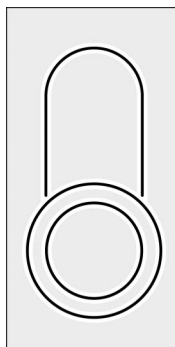
Dotknąć symbol ☉. Zapala się lampka wskaźnika.

Wyłączanie:


Ponownie dotknąć symbol ☉. Lampka wskaźnika gaśnie.

Przy ponownym włączeniu płyty z własnym sterowaniem automatycznie włączy się ostatnio nastawiona wielkość.

Pole dwustrefowe, Płyta z własnym sterowaniem i strefą pieczenia



Przy tych płytach z własnym sterowaniem można zmieniać wielkość. Płyta musi być włączona.


Włączanie zewnętrznego obwodu grzewczego:
Dotknąć symbol . Zapala się lampka wskaźnika.
Wyłączanie:

Ponownie dotknąć symbol . Lampka wskaźnika gaśnie.

Włączanie strefy pieczenia:

Dotknąć symbol . Zapala się lampka wskaźnika.

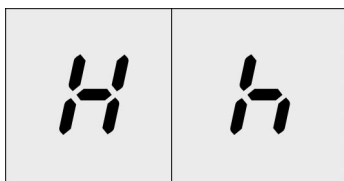
Wyłączanie:

Ponownie dotknąć symbol . Lampka wskaźnika gaśnie.

Pole dwustrefowe 20 cm i strefa pieczenia 14,5 x 35 cm nie mogą być jednocześnie włączone. Obydwa dołączenia blokują się wzajemnie.

Przy ponownym włączeniu płyty z własnym sterowaniem automatycznie nastawi się ostatnia nastawiona wielkość.

Wskaźnik pracy urządzenia i ciepła resztkowego



Przerwa w dopływie prądu

Płyta bez własnego sterowania ma dla każdej płyty z własnym sterowaniem wskaźnik pracy i ciepła resztkowego.

Po włączeniu płyty z własnym sterowaniem na wskaźniku ukazuje się **H**. Płyta z własnym sterowaniem pracuje.

Po zakończeniu gotowania ciepło resztkowe pokazywane jest dwustopniowo.

Jeżeli na wskaźniku ukazuje się **H**, to płyta z własnym sterowaniem jest jeszcze gorąca. Można np. podgrzać małą potrawę lub toztopić kuwerturę. Gdy płyta z własnym sterowaniem bardziej ostygnie, to na wskaźniku pojawi się **h**. Wskaźnik gaśnie, gdy płyta z własnym sterowaniem wystarczająco ostygła.

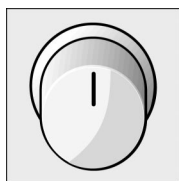
Po przerwie w dopływie prądu wskaźnik ciepła resztkowego włącza się automatycznie. Wskaźnik miga przez około 30 minut.

Miganie przerywa się włączając na krótko płytę z własnym sterowaniem.

Gotowanie

W tym rozdziale znajdziecie Państwo informacje o tym, jak nastawiać płyty z własnym sterowaniem. W tabeli podano stopnie mocy grzania i czasy gotowania dla rozmaitych potraw. Wskazówki na końcu pomogą oszczędzać energię.

Sposób nastawiania



Włącznikami nastawia się moc grzewczą płyt z własnym sterowaniem.

0 = płyta z własnym sterowaniem wyłączona

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Każdy stopień mocy grzania ma stopień pośredni, który oznaczony jest punktem.

Tabela

W tabeli znajdziecie Państwo kilka przykładów. Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
Topienie				
Czekolada, kuwertura, masło, miód	100 g	-	1-2	-
Żelatyna	1 opak.	-	1-2	-
Podgrzewanie				
Jarzyzny w puszkach	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Bulion	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Gęsta zupa	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Mleko	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
Podgrzewanie i trzymanie w ciepłe				
Potrawa jednodaniowa (np. grochówka lub zupa z soczewicy)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Mleko	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Rozmrażanie i podgrzewanie				
Szpinak mrożony	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasz mrożony	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Gotowanie				
Knedle, kluski (1-2 ltr. wody)	4-8 sztuk	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Ryby	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Gotowanie				
Ryż (w podwójnej ilości wody)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Ryż na mleku (500 ml-1ltr. mleka)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Ziemniaki w mundurkach przy 1-3 kubkach wody	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Ziemniaki z wody przy 1-3 kubkach wody	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
świeże jarzyny przy 1-3 kubkach wody	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Makaron (1-2 ltr. wody)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
Duszenie				
Rolady	4 sztuki	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Pieczeń duszona	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasz	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Pieczenie (smażenie)				
Naleśniki (regionalne naleśniki)		2-4 min.	6-7	dalsze pieczenie
Sznyceł, panierowany	1-2 sztuki	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Steki	2-3 sztuki	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Paluszki rybne	10 sztuk	2-4 min.	6-7	8-12 min.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
Frytkowanie (in 1-2 ltr. oleju)				
produktów mrożonych	200 g na wypełnienie	10-15 min.	8-9	dalsze frytkowanie
innych	400 g na wypełnienie	10-15 min.	4-5	dalsze frytkowanie

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Odpowiednia wielkość garnka

Należy używać garnków i patelni z grubym, gładkim dnem. Nierówne dno przedłuża czas gotowania.

Do każdej płyty z własnym sterowaniem należy dobrać garnek odpowiedniej wielkości. Przekrój dna garnka lub patelni powinien odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.

Uwaga: producenci garnków często podają przekrój górnej części garnka. Jest on przeważnie większy od przekroju dna.

Do mniejszych ilości należy używać mniejszego garnka. Duży, wypełniony niewielką ilością, garnek zużywa zbyt dużo energii.

Przykrywać pokrywką

Garnki i patelnie należy zawsze przykrywać pasującą pokrywką. Gotowanie bez pokrywki wymaga cztery razy więcej energii.

Gotowanie z niewielką ilością wody

Należy gotować z niewielką ilością wody. To oszczędność energii. W jarzynach pozostaną witaminy i substancje mineralne.

Zmniejszanie mocy grzewczej

W odpowiednim momencie przestawić na niższy stopień mocy grzania.

Wykorzystywanie ciepła resztkowego

Przy dłuższych czasach gotowania należy płytę z własnym sterowaniem wyłączać 5-10 minut przed nastawionym czasem gotowania.

Tak długo, jak długo świeci się wskaźnik ciepła resztkowego H wyłączona płyta może służyć do podgrzewania i topienia.

Gotowanie z elektroniką zagotowania

Wszystkie cztery płyty z własnym sterowaniem wyposażone są w elektronikę zagotowania.

Nie trzeba już więcej włączać, czekać aż potrawa się zagotuje i następnie zmniejszać moc. Od razu nastawia się wymagany stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

Płyta z własnym sterowaniem nagrzewa się do najwyższej mocy i następnie przełącza się samoczynnie na nastawioną moc grzania.

Jak długo płyta z własnym sterowaniem się nagrzewa zależy od nastawionego stopnia dalszego gotowania.

Sposób nastawiania

1. Włącznikiem płyty z własnym sterowaniem nastawić wymagany stopień mocy grzania np. 4.
2. Wcisnąć włącznik płyt z własnym sterowaniem. Elektronika zagotowania jest włączona.

Po zagotowaniu płyta z własnym sterowaniem automatycznie przełącza się na dalszy stopień gotowania.

Ograniczenie czasowe

Jako ochrona przed przypadkowym włączeniem dołączanie elektroniki zagotowania funkcjonuje tylko przez 10 sekund po włączeniu płyty z własnym sterowaniem.

Jeżeli zamierza się później włączyć elektronikę zagotowania:

Wyłączyć płytę z własnym sterowaniem i ponownie nastawić.

Tabele

W następnym tabeli można sprawdzić, do których potraw nadaje się użycie elektroniki zagotowania.

Podana mniejsze ilości dotyczą mniejszych płyt z własnym sterowaniem, a większe ilości większych płyt z własnym sterowaniem. Podane wartości to wartości wytyczne.

Potrawy przygotowywane przy elektronicznie zagotowania	Ilość	Stopień mocy grzania	Czas trwania/przebiegu, w minutach
Podgrzewanie			
Jarzyzny w puszkach	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Bulion	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
Gęsta zupa	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
Mleko	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Podgrzewanie i trzymanie w ciepłe			
Potrawa jednodaniowa (np. grochówka zupa z soczewicy)	400 g-800 g	A 1-2	-
Rozmrażanie i podgrzewanie			
Szpinak mrożony	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasz mrożony	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Gotowanie			
Ryby	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Gotowanie			
Ryż (przy podwójnej ilości wody)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Ziemniaki w mundurkach przy 1-3 kubkach wody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Ziemniaki z wody przy 1-3 kubkach wody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
świeże jarzyn przy 1-3 kubkach wody	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Duszenie			
Rolady	4 sztuki	A 4-5	50-60
Pieczeń duszona	1 kg	A 4-5	80-100
Pieczenie (smażenie)			
Paluszki rybne	10 sztuk	A 6-7	8-12
Naleśniki (regionalne naleśniki)		A 6-7	dalsze gotowanie
Sznyceł, panierowany	1-2 sztuk	A 6-7	8-12

Wskazówki dotyczące elektroniki zagotowania

**Potrawa nie gotuje się
przy elektronice
zagotowania.**

Elektronika zagotowania przeznaczona jest do gotowania z niewielką ilością wody i chroniącego wartości odżywcze potraw.

Przy dużych płytach z własnym starowaniem dawać tylko ok. 3 kubków wody, przy małych ok. 2 kubków do potrawy.

Ryż gotować należy w podwójnej ilości wody.

Garnek należy przykrywać pokrywką.

Elektronika zagotowania nie nadaje się do gotowania potraw wymagających dużej ilości wody (np. makaronu).

**Mleko i potrawy mocno
się pieniające zaczynają
kipieć.**

Należy używać wysokiego garnka.

Mleko się przypala.

Przed nalaniem należy garnek przepłukać w zimnej wodzie.


**Przy pieczeniu potrawa
przykleja się do patelni.**

Potrawę należy wkładać do wystarczająco rozgrzanej patelni. Jeżeli tłuszcz jest odpowiednio gorący, to ścieka smugami po dnie przechylonej patelni. Nie obracać zbyt wcześnie. Po pewnym czasie mięso lub naleśniki same się odkleją od dna.

Automatyczne ograniczenie czasu

Jeżeli płyta z własnym sterowaniem pracuje przez dłuższy czas i nie było zmieniane nastawienie, to włączy się automatyczne ograniczenie czasu.

Ogrzewanie płyty zostaje przerwane.

Na wskaźniku płyt z własnym sterowaniem miga .

Wyłączyć płytę z własnym sterowaniem.

To, kiedy włączy się ograniczenie czasu zależy od nastawionego stopnia mocy grzania (1 do 10 godzin).

Płytę z własnym sterowaniem można w każdej chwili włączyć ponownie.

Pielęgnacja i czyszczenie

Nie wolno nigdy do czyszczenia używać rozpylacza parowego lub sprężonego powietrza.

Pielęgnacja

Płytę bez własnego sterowania należy pielęgnować środkami pielęgnacyjno-ochronnymi do ceramiki szklanej. Pokrywają one powierzchnię pola grzewczego połyskującą, nie przyjmującą brudu warstewką. Płyta bez własnego sterowania długo zachowa piękny wygląd. W ten sposób ułatwia się czyszczenie.

Oczyszczanie ceramiki szklanej

Środki czyszczące

Płytę bez własnego sterowania należy po każdym gotowaniu oczyszczać. Zapobiega to przypalaniu resztek.

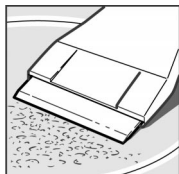
Należy używać tylko środków czyszczących nadających się do ceramiki szklanej, jak np. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol dla Ceran + Stali.

Plamy po wodzie można zlikwidować przy użyciu cytryny lub octu.

Niewłaściwe środki czyszczące

Nie należy nigdy używać: drapiących gąbek, środków szorujących lub agresywnych środków czyszczących jak pianka do czyszczenia piekarnika lub wywabiacze plam.

Skrobaczka do szkła



Większe zabrudzenia najłatwiej usunąć przy pomocy skrobaczki do szkła.

Odbezpieczyć skrobaczkę do szkła.

Powierznię ceramiki szklanej oczyszczać tylko ostrzem.

Uchwyt mógłby porysować powierzchnię ceramiki szklanej.



Ostrze jest bardzo ostre. Niebezpieczeństwo zranienia! Po czyszczeniu założyć zabezpieczenie ostrza skrobaczki.

Uszkodzone ostrza należy natychmiast wymieniać.

Jak oczyszczać powierzchnię pola grzewczego

Resztki jedzenia lub krople tłuszczu usuwać skrobaczką do szkła.

Powierznię mającą temperaturę ciała ludzkiego przetrzeć papierem kuchennym ze środkiem czyszczącym. Jeżeli powierzchnia pola grzewczego jest jeszcze zbyt gorąca, to mogą powstać plamy. Powierznię przetrzeć na mokro i wysuszyć miękką ściereczką.

Metalicznie pobłyskujące przebarwienia

Przebarwienia powstają wskutek użycia niewłaściwych środków czyszczących lub przesuwania garnków. Bardzo trudno jest je zlikwidować. Należy użyć Stahl-Fix lub Sidol do Ceran + Stali. Pracownicy naszego serwisu likwidują przebarwienia za opłatą kosztów.

Pulpity obsługi

Ten obszar musi być zawsze czysty i suchy. Resztki jedzenia lub wykipiałe mogłyby ograniczyć funkcjonowanie.

Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania

Używać tylko ciepłego roztworu czyszczącego. Nie wolno używać żadnych ostrych lub szorujących środków. Nie nadaje się również skrobaczka do szkła. Mogłyby one uszkodzić ramę płyty bez własnego sterowania .

Do czyszczenia ramy płyty bez własnego sterowania nie nadają się również cytryna i ocet. Mogłyby dojść do powstania matowych plam.

Usterka, co robić?

Płyta bez własnego sterowania nie funkcjonuje

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed telefonem do punktu serwisowego należy zapoznać się z następującymi wskazówkami:

Należy sprawdzić, czy bezpieczniki urządzenia prawidłowo funkcjonują. Należy sprawdzić czy nie nastąpiła przerwa w dopływie energii elektrycznej.

Na wskaźniku miga cyfra 0

Włączyło się automatyczne ograniczenie czasu. Wyłączyć płytę z własnym sterowaniem.

Miga lampka wskaźnika powierzchni obsługi

Powierzchnia obsługi jest mocno zabrudzona lub leży na niej jakiś przedmiot. Należy przetrzeć powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej leżący na niej przedmiot.

Naprawy może przeprowadzać tylko przeszkolony technik z punktu serwisowego.



Jeżeli urządzenie zostanie nieprawidłowo naprawione, może to spowodować poważne zagrożenie.

Gdy na polu wskaźników migają na przemian F i cyfra, to znaczy, że urządzenie rozpoznało błąd. W następnym tabeli przedstawiamy metody przeciwdziałania.

Wskaźnik	Usterka	Metoda przeciwdziałania
$F0$	Wskaźnik jest zepsuty.	Wyłączyć urządzenie poprzez wyłączenie bezpiecznika domowego lub wyłączenie bezpiecznika zabezpieczającego w skrzynce bezpieczników i ponownie włączyć. Jeżeli wskaźniki dalej pokazują to samo, to należy wezwać technika z punktu serwisowego.
$F5$	Usterka Polybox.	Wyłączyć urządzenie poprzez wyłączenie bezpiecznika domowego lub wyłączenie bezpiecznika zabezpieczającego w skrzynce bezpieczników i ponownie włączyć. Jeżeli wskaźniki dalej pokazują to samo, to należy wezwać technika z punktu serwisowego.

Wskazówki:

Temperatura płyty z własnym sterowaniem jest regulowana przez włączanie i wyłączenie grzałki płyty z własnym sterowaniem, tzn. rozgrzana do czerwoności grzałka nie jest widoczna przez cały czas. Jeżeli został nastawiony niższy stopień mocy grzania, to grzałka wyłącza się częściej, a przy wyższych stopniach mocy grzania tylko od czasu do czasu. Grzałka wyłącza się i włącza także przy najwyższym stopniu mocy grzania.

Przy nagrzewaniu płyt z własnym sterowaniem słychać lekki szum.

Grzałki poszczególnych płyt z własnym sterowaniem mogą mieć przy nagrzewaniu różny stopień jasności. W zależności od kąta widzenia także poza oznakowanym brzegiem płyty z własnym sterowaniem.

Są to cechy techniczne. Nie macie Państwo wpływu na jakość i funkcjonowanie.

W zależności od powierzchni blatu roboczego może powstać mała, nierównomierna szczelina pomiędzy blatem roboczym a płytą bez własnego sterowania. Dlatego pole płyty bez własnego sterowania zabezpieczono naokoło elastyczną uszczelką.

Płyta ceramiczna może mieć ze względu właściwości materiału nieregularną powierzchnię. Na gładkiej powierzchni płyty bez własnego sterowania w oczy rzuca się nawet pęcherzyk o średnicy mniejszej od 1 mm. Nie ma to wpływu na jakość funkcjonowania i trwałość ceramicznego pola grzewczego.

Opakowanie i stare urządzenie

Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu



Rozpakować urządzenie i usunąć opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Serwis

E-Numer i FD-Numer

Jeżeli Państwa urządzenie wymaga naprawy, to należy skontaktować się z punktem serwisowym. Adres i numer telefonu placówki w Państwa okolicy znajdziecie Państwo w książce telefonicznej. Również centra serwisowe podadzą Państwu adresy najbliższych punktów serwisowych.

Przy wzywaniu naszego punktu serwisowego należy podać numer E i numer FD urządzenia. Tabliczkę znamionową z numerami znajdziecie Państwo w paszporcie urządzenia.

Akrylamid w produktach spożywczych

Szkodliwość akrylamidu w produktach spożywczych jest obecnie dyskutowana w kręgach specjalistów. Niniejszą ulotkę informacyjną przygotowaliśmy dla Państwa na podstawie aktualnych wyników prac naukowo-badawczych.

Jak powstaje akrylamid?

Akrylamid nie powstaje w produktach spożywczych w wyniku zanieczyszczeń zewnętrznych. Do jego powstania dochodzi bezpośrednio przy przygotowywaniu potraw mających w swoim składzie węglowodany i białko. Odpowiedź na pytanie, dlaczego tak się dzieje?, nie jest dokładnie znana. Ale można już stwierdzić, że ilość powstającego akrylamidu zależy w dużym stopniu od następujących czynników:

wysokich temperatur
niewielkiej zawartości wody w produktach spożywczych
mocnego przyrumienienia produktów.

Jakich potraw to dotyczy?

Akrylamid powstaje przede wszystkim w trakcie przygotowywania przy wysokiej temperaturze produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak np.:

chipsy ziemniaczane, frytki,
tosty, bułki, chleb,
delikatne wypieki z ciasta kruchego (keksy, pierniki, słodkie pieczywa z przyprawą korzenną).

Co należy robić, żeby

Informacje ogólne:

przy pieczeniu, smażeniu i grillowaniu zapobiegać powstawaniu wysokiego poziomu akrylamidu. Następujące zalecenia zostały na ten temat opublikowane przez aidd¹ i BMVEL²:

Do smażenia i frytkowania używać możliwie świeżych ziemniaków. Nie mogą one mieć zielonych czy wychodzących korzeni. ziemniaków nie należy przechowywać w temperaturze poniżej 8 °C.

Przyrumienić produkty na złoty kolor - "Ozłacać zamiast zwęglać".

Należy starać się piec, smażyć i frytkować możliwie krótko.

im większy i grubszy przygotowywany produkt, tym mniej powstaje akrylamidu.

Frytkowanie

Temperatura tłuszczu do frytkowania nie powinna przekraczać 175 °C. Temperaturę należy zmierzyć dodatkowym termometrem do mierzenia temperatury tłuszczu.

Należy frytkować możliwie krótko (aż frytkowany kolor będzie miał kolor złoto-brązowy).

Należy uważać na stosunek ilości frytkowanego produktu do ilości tłuszczu: 1:10 do maks. 1:15, np. ok. 100 g frytek na 1,5 l oleju.

Kawałki pokrojone ze świeżych, obranych z łupiny ziemniaków należy przed frytkowaniem przez godzinę moczyć w wodzie.

Smażenie na patelni:

Ziemniaki smażyć z ziemniaków gotowanych. Do smażenia ziemniaków surowych używać margaryny zamiast oleju lub oleju z niewielką ilością margaryny.

Do kontroli temperatury powierzchniowej w patelni przydatny jest termometr powierzchniowy (np. Bst Nr. 0900.0519 firmy testo).

Nasza rada: rozgrzać patelnię przy 9. stopniu mocy grzania. Gdy temperatura w patelni osiągnie 150 °C, przełączyć z powrotem na wymagany stopień mocy grzania.

¹ Broszura informacyjna "Acrylamid" wydana przez aid i BMVEL, Stan: 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Komunikat prasowy 365 BMVEL z dnia 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Obsah

Na co musíte dávat pozor	26
Před vestavbou	26
Bezpečnostní pokyny	26
Příčiny škod	27
Poznání spotřebiče	29
Ovládací panel	29
Varné zóny	30
Ukazatel provozu a zbytkové tepla	32
Vaření	32
Takto provedete nastavení	32
Tabulka	33
Tipy k úsporám energie	34
Vaření s elektronikou uvedení do varu	35
Takto provedete nastavení	35
Tabulky	36
Tipy pro varnou elektroniku	37
Funkce automatického časového omezení ..	37
Údržba a čištění	38
Údržba	38
Čištění sklokeramiky	38
Čištění rámu varné desky	39
Co dělat v případě závady?	39
Upozornění:	40
Obal a starý spotřebič	41
Servis	41
Akrylamid v potravinách	42
Co můžete dělat	42

Na co musíte dávat pozor

Přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití. Jen poté budete moci svoji varnou desku bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a montážní návod, stejně jako doklad s údaji o spotřebiči, dobře uložte. Pokud spotřebič předáváte dále, tyto podklady k němu přiložte.

Před vestavbou

Škody při transportu

Po vybalení zkontrolujte varnou desku. Pokud byla spotřebiči způsobena škoda při transportu, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Varnou desku smí připojit pouze koncesovaný odborník. U škod způsobených špatným připojením odpadá nárok na záruku.

Bezpečnostní pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

Varnou desku používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Přehřátý olej a tuk

Přehřátý olej nebo tuk se rychle vznítí.

Nebezpečí požáru!

Tuk ani olej nikdy nerozehřívejte bez dozoru.

Pokud se olej vznítí, nikdy jej nehaste vodou.

Okamžitě zakryjte pokličkou nebo talířem.

Vypněte varnou zónu.

Nádobí nechte na varné zóně vychladnout.

Horké varné zóny

Horkých varných zón se nedotýkejte. Nebezpečí popálení!

Udržujte děti mimo dosah spotřebičů. Ukazatel

zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami.

Mokrý dna hrnců a varné zóny	<p>Na varnou desku nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!</p> <p>Přírodní kabely elektrických spotřebičů se nesmějí dotýkat horkých varných zón. Na kabelové izolaci a varné desce mohou vzniknout škody.</p> <p>V případě přítomnosti tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou může vzniknout tlak páry. Tlakem páry může hrnec náhle vyskočit do výšky. Nebezpečí úrazu!</p> <p>Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.</p>
Praskliny ve sklokeramice	<p>V případě lomů, prasklin nebo trhlin ve sklokeramice existuje nebezpečí úrazu proudem.</p> <p>Okamžitě spotřebič vypněte.</p> <p>Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skříni.</p> <p>Zavolejte servis.</p>
Neodborné opravy	<p>Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu proudem!</p> <p>Opravy směřují provádět jen servisní technici vyškolení výrobcem.</p>

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví	<p>Drsná dna hrnců a pánví způsobují na sklokeramice škrábance. Zkontrolujte své nádobí.</p> <p>Vyvarujte se vaření s prázdnými hrnci, obzvláště se smaltovanými a hliníkovými. Mohou vzniknout škody na dnech hrnců a sklokeramice.</p> <p>U speciálního nádobí respektujte údaje výrobce.</p>
Horké pánve a hrnce	<p>Horké pánve a hrnce nikdy neodkládejte na ovládací panel, oblast ukazatelů a rám.</p> <p>Mohou vzniknout škody.</p>
Sůl, cukr a písek	<p>Sůl, cukr a písek způsobují na sklokeramice škrábance. Nepoužívejte varnou desku jako odkládací a pracovní plochu.</p>
Tvrdé a špičaté předměty	<p>Pokud by na varnou desku spadly tvrdé nebo špičaté předměty, mohly by vzniknout škody. Takové předměty proto neuchovávejte nad varnou deskou.</p>

Přeteklé pokrmy

Cukr a pokrmy s velkým obsahem cukru poškozují varnou desku. Přeteklé pokrmy ihned odstraňujte škrabkou na sklo.

Pozor! Škrabka na sklo má ostrou čepel.

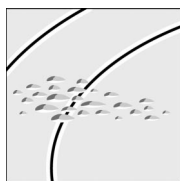
Fólie a umělé hmoty

Hliníkové fólie a umělé nádoby se na horkých varných zónách rozpouštějí.

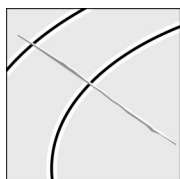
Ochranná fólie sporáku se pro Vaši varnou desku nehodí.

Příklady možných škod

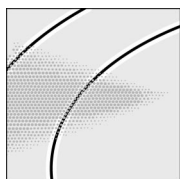
Následující škody neovlivňují ani funkci, ani stabilitu sklokeramiky.



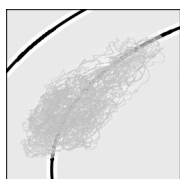
Zrosolovatění způsobené rozpuštěným cukrem nebo pokrmy s velkým obsahem cukru.



Poškrábání způsobené zrnky soli, cukru nebo písku, popř. drsnými dny hrnců.



Kově lesklá zbarvení způsobená oděrem hrnců nebo nevhodnými čisticími.



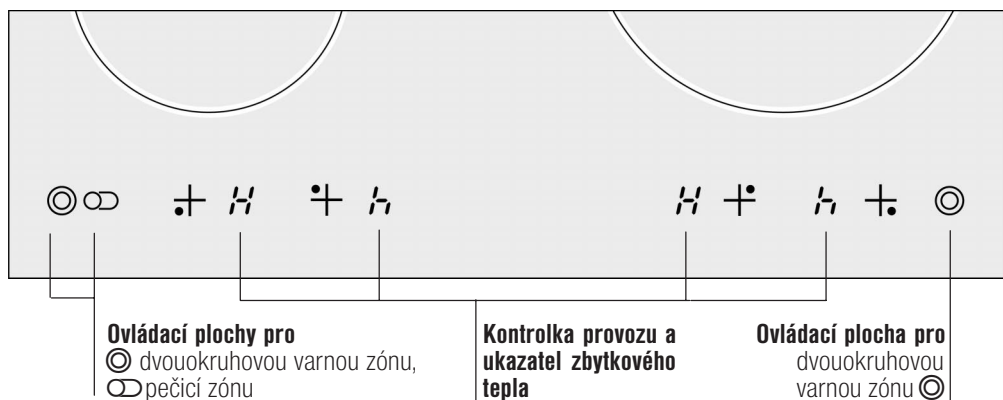
Poškrábaný dekor díky nevhodným čisticím prostředkům.

Poznání spotřebiče

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na straně 2 naleznete přehled typů s údaji o rozměrech.

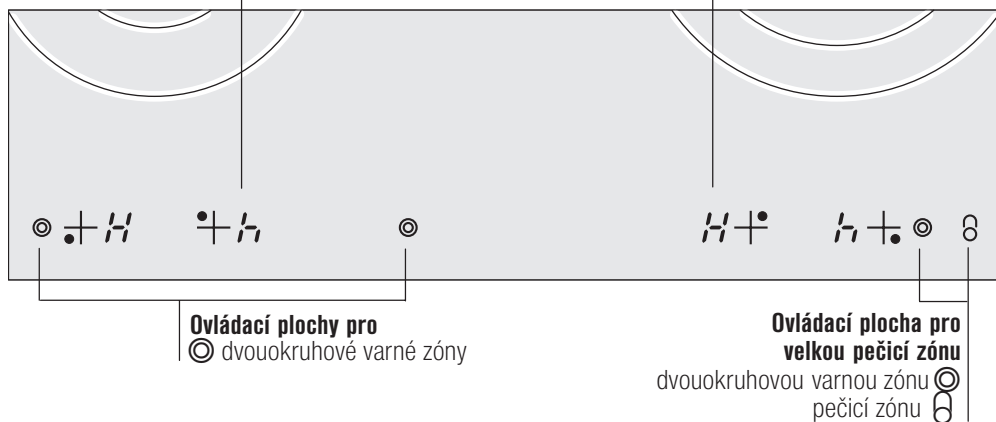
V této kapitole Vám popíšeme ovládací panely, varné zóny a ukazatele. Odlišují se podle typu spotřebiče.

Ovládací panel



S velkou pečicí zónou

Kontrolka provozu a ukazatel
zbytkového tepla



Ovládací plochy pro
● dvouokruhové varné zóny

Ovládací plocha pro
velkou pečicí zónu
● dvouokruhovou varnou zónu
● pečicí zónu

Ovládací plochy

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

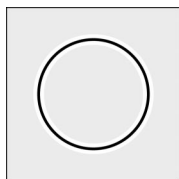
Příklad: Dotkněte se symbolu ●.

Připojí se vnější topný okruh dvouokruhové varné zóny.

Ovládací plochy udržujte vždy v čistotě a suchu. Vlhkost a nečistoty poškozují funkci.

Varné zóny

Jednookruhová varná zóna

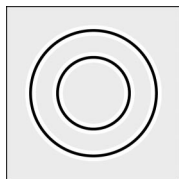


U těchto varných zón nemůžete změnit velikost varné plochy.

Zvolte správnou varnou zónu.

Velikost hrnce by měla odpovídat velikosti varné zóny.

Dvouokruhová varná zóna



U těchto varných zón můžete změnit velikost. Varná zóna musí být zapnuta.

Připojení vnějšího topného okruhu:

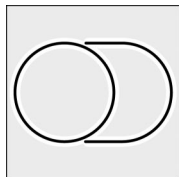
Dotkněte se symbolu ☉. Kontrolka se rozsvítí.

Odpojení:

Znovu se dotkněte symbolu ☉. Kontrolka zhasne.

Pokud opět zapnete varnou zónu, automaticky se nastaví poslední použitá velikost.

Pečicí zóna



U těchto varných zón můžete připojit pečicí zónu. Varná zóna musí být zapnuta.

Připojení pečicí zóny:

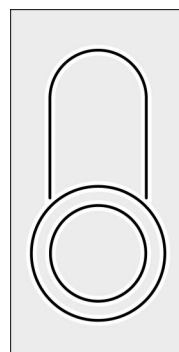
Dotkněte se symbolu ☉. Kontrolka se rozsvítí.

Odpojení:

Znovu se dotkněte symbolu ☉. Kontrolka zhasne.

Pokud opět zapnete varnou zónu, automaticky se nastaví poslední použitá velikost.

Dvouokruhová varná zóna, varná zóna s pečicí zónou



U těchto varných zón lze změnit velikost. Varná zóna musí být zapnuta.

Připojení vnějšího topného okruhu:

Dotkněte se symbolu ☉. Kontrolka se rozsvítí.

Odpojení:

Znovu se dotkněte symbolu ☉. Kontrolka zhasne.

Připojení pečicí zóny:

Dotkněte se symbolu ☉. Kontrolka se rozsvítí.

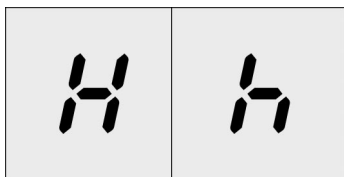
Odpojení:

Znovu se dotkněte symbolu ☉. Kontrolka zhasne.

Dvouokruhová varná zóna 20 cm a pečicí zóna 14,5 x 35 cm nemohou být zapnuty ve stejnou dobu. Obě připojení jsou navzájem zablokována.

Pokud opět zapnete varnou zónu, automaticky se nastaví poslední použitá velikost.

Ukazatel provozu a zbytkového tepla



Výpadek proudu

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel provozu a zbytkového tepla.

Pokud varnou zónu zapnete, zobrazí se na ukazateli *H*. Varná zóna je v provozu.

Po uvaření se zbytkové teplo zobrazí dvoustupňově.

Je-li na ukazateli zobrazeno *H*, je varná zóna ještě horká. Můžete např. udržovat teplotu malého pokrmu nebo rozpustit polevu.

Jestliže ale varná zóna dále vychladne, změní se ukazatel na *h*. Ukazatel zhasne, pokud je varná zóna dostatečně vychladlá.

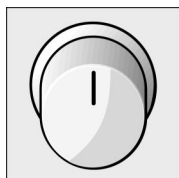
Ukazatel zbytkového tepla se po výpadku proudu zase automaticky zapne. Ukazatel bliká cca 30 minut.

Blikání přestane, pokud ještě jednou krátce zapnete varnou zónu.

Vaření

V této kapitole se dozvíte, jak nastavovat varné zóny. V tabulce naleznete pro jednotlivé pokrmy jejich stupně a doby vaření. Připojené tipy Vám poradí s úsporou energie.

Takto provedete nastavení



Vypínači varných zón nastavíte jejich topný výkon.

0 = varné zóny:

varný stupeň 1 = nejnižší výkon

varný stupeň 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Ten je označen puntíkem.

Tabulka

V následující tabulce najdete několik příkladů. Doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

	Množství	Stupeň pro uvedení do varu 9	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření
Rozpouštění				
Čokoláda, poleva, máslo, med	100 g	-	1-2	-
Želatina	1 bal.	-	1-2	-
Ohřívání				
Zelenina v plechovce	400 g-800 g	2-4 min	1-2	3-6 min
Vývar	500 ml-1 l	3-4 min	7-8	2-4 min
Zahuštěná polévka	500 ml-1 l	2-4 min	2-3	2-4 min
Mléko	200 ml-400 ml	2-4 min	1-2	2-3 min
Ohřívání a zachování tepla				
Pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	400-800 g	2-3 min	1-2	
Mléko	500-1000 ml	3-4 min	1-2	
Rozmrazování a ohřívání				
Zmrazený špenát	300-600 g	4-5 min	2-3	5-15 min
Zmrazený guláš	500-1000 g	4-5 min	2-3	20-30 min
Dovařování				
Knedlíky (1-2 l vody)	4-8 kusů	8-12 min	4-5*	20-30 min
Ryba	300 g-600 g	5-8 min	4-5*	10-15 min
Vaření				
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125 g-250 g	3-4 min	2-3	15-30 min
Mléčná rýže (500-1000 ml mléka)	125 g-250 g	4-6 min	1-2	25-35 min
Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	25-30 min
Vařené loupané brambory s 1-3 šálky vody	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	15-25 min
Čerstvá zelenina s 1-3 šálky vody	500 g-1 kg	4-5 min	2-3	10-20 min
Nudle (1-2 l vody)	200 g-500 g	8-12 min	6-7*	6-10 min

	Množství	Stupeň pro uvedení do varu 9	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření
Dušení				
Rolády	4 kusy	5-8 min	4-5	50-60 min
Dušená pečeně	1 kg	5-8 min	4-5	80-100 min
Guláš	500 g	6-11 min	4-5	50-60 min
Pečení				
Omelety (sladké)		2-4 min	6-7	postupné pečení
Obalovaný řízek	1-2 kusy	2-4 min	6-7	6-10 min
Steak	2-3 kusy	2-4 min	7-8	8-12 min
Rybí prsty	10 kusů	2-4 min	6-7	8-12 min
Fritování (v 1-2 l oleje)				
Zmrazené produkty	200 g na náplň	10-15 min	8-9	postupné fritování
Ostatní	400 g na náplň	10-15 min	4-5	postupné fritování

* Další vaření bez pokličky

Tipy k úsporám energie

Správná velikost hrnců

Používejte hrnce a pánve se silnými, rovnými dny. Nerovná dna prodlužují dobu vaření.

Pro každou varnou zónu zvolte správnou velikost hrnce. Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny.

Dbejte prosím na následující: Výrobci nádobí často uvádějí horní průměr hrnce. Ten je většinou větší než průměr dna.

Pro malé množství používejte menší hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.

Přiklopení pokličky

Pánve a hrnce vždy přiklopte vhodnou pokličkou. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.

Vaření s malým množstvím vody

Vařte s malým množstvím vody. To šetří energii. U zeleniny se navíc uchovávají vitamíny a minerální látky.

Přepnutí na nižší stupeň vaření

V pravý čas přepněte zpět na nižší stupeň vaření.

Využívání zbytkového tepla

Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5-10 minut před koncem vaření.

Dokud svítí ukazatel zbytkového tepla H , můžete použít vypnutou varnou zónu také k zachování tepla a rozpouštění.

Vaření s elektronikou uvedení do varu

Všechny čtyři varné zóny mají elektroniku uvedení do varu.

Nemusíte již varnou zónu zapínat, čekat, až se začne pokrm vařit, a potom ohřev snižovat. Hned na začátku nastavíte požadovaný stupeň dalšího vaření.

Varná zóna se pomocí nejvyššího výkonu zahřeje a sama se přepne zpět na Vámi zvolený stupeň vaření.

Doba zahřívání varné zóny záleží na nastaveném stupni dalšího vaření.

Takto provedete nastavení

1. Vypínačem varných zón nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření, např. 4.
2. Stiskněte vypínač varných zón.
Aktivuje se elektronika uvedení do varu.

Po uvedení do varu se varná zóna automaticky přepne zpět na stupeň dalšího vaření.

Funkce časového omezení

Jako ochrana před nechtěnou činností lze elektroniku uvedení do varu připojit jen do 10 sekund po zapnutí varné zóny. Pokud chcete elektroniku připojit později: Vypněte varnou zónu a znovu nastavte.

Tabulky

Pro které pokrmy je, popř. není, elektronika uvedení do varu vhodná, je patrné z následující tabulky.

Menší uvedené množství se vztahuje na menší varné zóny, větší množství pak na větší varné zóny. Uvedené hodnoty jsou orientační.

Pokrmy vařené pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Doba trvání v minutách
Ohřívání			
Zelenina v plechovce	400-800 g	A 1-2	5-10
Vývar	500-1000 ml	A 7-8	4-7
Zahuštěná polévka	500-1000 ml	A 2-3	3-6
Mléko	200-400 ml	A 1-2	4-7
Ohřívání a zachování tepla			
Pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	400-800 g	A 1-2	-
Rozmrazování a ohřívání			
Zmrazený špenát	300-600 g	A 2-3	10-20
Zmrazený guláš	500-1000 g	A 2-3	20-30
Dovařování			
Ryba	300-600 g	A 4-5*	20-25
Vaření			
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125-250 g	A 2-3	20-35
Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody	750-1500 g	A 4-5	30-40
Vařené loupané brambory s 1-3 šálky vody	750-1500 g	A 4-5	20-30
Čerstvá zelenina s 1-3 šálky vody	500-1000 g	A 2-3	10-20
Dušení			
Rolády	4 kusy	A 4-5	50-60
Dušená pečeně	1 kg	A 4-5	80-100
Pečení			
Rybí prsty	10 kusů	A 6-7	8-12
Omelety (sladké)		A 6-7	postupné pečení
Obalovaný řízek	1-2 kusy	A 6-7	8-12

Tipy pro varnou elektroniku

Pokrm se díky elektronice uvedení do varu nedostane do varu.

Elektronika uvedení do varu je konstruována pro vaření s malým množstvím vody, které uchovává výživné hodnoty.

U velkých varných zón nalévejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, u malých cca 2.

Rýži vařte ve dvojnásobném množství vody.

Hrncem přikryjte pokličkou.

Elektronika uvedení do varu se nehodí pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. nudle).

Mléko nebo pěnové pokrmy překypí.

Používejte proto vysoké hrnce.

Mléko se připaluje.

Před naplněním vypláchněte hrncem studenou vodou.

Při pečení se pokrm v pánvi pevně přilepuje.

Pokrm vložte do dostatečně zahřáté pánve. Je-li tuk dost horký, stéká v pruzích po sešikmeném dně pánve. Neotáčejte příliš brzy. Maso nebo bramborák se po nějaké době téměř samy uvolní.

Funkce automatického časového omezení

Je-li jedna varná zóna dlouhou dobu v provozu a Vy jste neprovedli žádné změny nastavení, automaticky se zaktivuje funkce časového omezení.

Ohřívání varné zóny se přeruší.

Na ukazateli varných zón začne blikat .

Varnou zónu vypněte.

Po jaké době se funkce časového omezení aktivuje závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10).

Varnou zónu můžete kdykoliv opět zapnout.

Údržba a čištění

Nikdy nepoužívejte vysokotlaké čističe ani parní čističe.

Údržba

Svoji varnou desku ošetřujte ochrannými prostředky pro sklokeramiku. Ty totiž potahují varnou desku lesklým filmem odpuzujícím nečistoty. Varná deska tak zůstane dlouhou dobu pěkná. Uspadněte si rovněž její čištění.

Čištění sklokeramiky

Čistící prostředky

Varnou desku čistěte po každém vaření. Tak zabráníte připalování zbytků.

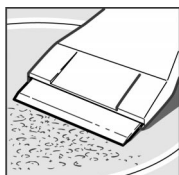
Používejte jen čistící prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku, např. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol na sklokeramiku a ocel.

Vodní skvrny můžete odstranit pomocí citronu nebo octa.

Nevhodné čistící prostředky

Nikdy nepoužívejte: houby, které škrábou, tekutý písek ani agresivní čisticí prostředky, jako je sprej na pečící troubu nebo odstraňovač skvrn.

Škrabka na sklo



Silná znečištění nejlépe odstraníte škrabkou na sklo.

Odjistěte škrabku.

Sklokeramické plochy čistěte pouze čepelí.

Kryt škrabky by mohl sklokeramiku poškrábat.



Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí úrazu! Po každém čištění čepel zajistěte.

Poškozené čepele ihned nahrazujte.

Takto vyčistíte sklokeramickou varnou desku

Zbytky potravin a stříkance tuku odstraňte škrabkou na sklo.

Vlažnou desku vyčistíte čisticím prostředkem a kuchyňským papírem. Je-li varná deska ještě příliš horká, mohou vzniknout skvrny.

Mokrou desku setřete a měkkým hadrem dosucha utřete.

Kovově třpytivá zbarvení

Zabarvení vznikají použitím nevhodného čisticího prostředku nebo oděrem dna hrnců. Odstraňují se velmi obtížně. Použijte Stahl-Fix nebo Sidol na sklokeramiku a nerezovou ocel. Autorizovaný servis odstraňuje taková znečištění jen za úhradu nákladů.

Ovládací pole

Tuto oblast udržujte vždy v čistotě a suchu. Zbytky pokrmů a přeteklé tekutiny mohou poškodit funkci.

Čištění rámu varné desky

Používejte jen vlažný mycí roztok.

Nepoužívejte žádné ostré ani škrábající prostředky. Škrabka na sklo není vhodná. Rám varné desky by se mohl poškodit.

Citron a ocet se k čištění rámu varné desky nehodí. Mohla by vzniknout matná místa.

Co dělat v případě závady?

Varná deska nefunguje

Závada, která se vyskytla, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, věnujte prosím pozornost následujícím pokynům.

Podívejte se, zda jsou v pořádku pojistky spotřebiče. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.

Na ukazateli bliká

Zaktivovala se funkce automatického časového omezení. Varnou zónu vypněte.

Bliká kontrolka ovládací plochy

Ovládací plocha je silně znečištěna, popř. na ní leží nějaký předmět. Ovládací plochu důkladně otřete, popřípadě odstraňte předmět.

Opravy smějí provádět pouze vyškolení technici servisu.



Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Pokud na políčku ukazatele střídavě bliká **F** a nějaké číslo, tak Váš spotřebič rozpoznal chybu.

V následující tabulce najdete opatření k nápravě.

Ukazatel	Chyba	Opatření
F0	Ukazatel je vadný.	Vypněte spotřebič přes domácí jističe nebo vytažením ochranného vodiče pojistkové skříňky a opět zapněte. Zavolejte servis, pokud se znovu zobrazí to samé.
F5	Polybox je vadný.	Vypněte spotřebič přes domácí jističe nebo vytažením ochranného vodiče pojistkové skříňky a opět zapněte. Zavolejte servis, pokud se znovu zobrazí to samé.

Upozornění:

Teplota varné zóny je řízena zapnutím nebo vypnutím topné spirály, tj. červeně žhnoucí topná spirála není vždy viditelná. Pokud zvolíte nízký stupeň vaření, topná spirála se často vypne, u vyšších stupňů vaření jen zřídka. Také u nejvyššího stupně vaření se topná spirála vypíná a zapíná.

Při zahřívání varných zón se může objevit lehké bzučení.

Topná spirála jednotlivých varných zón může svítit různě jasně. Podle zorného úhlu vysvítá nad označený okraj varné zóny.

Toto je podmíněno technickými parametry. Nemají žádný vliv na kvalitu a funkci.

Podle povrchu pracovní desky se může vytvořit malá, nerovnoměrná mezera mezi pracovní a varnou deskou. Proto je varná deska kolem dokola opatřena pružným těsněním.

Sklokeramika může v závislosti na materiálu povrchu vykazovat nepravidelnosti. Díky zrcadlově hladkému povrchu varné desky se může stát, že budou více nebo méně nápadné i nejmenší bublinky s průměrem menším než 1 mm. Neovlivňují ani funkčnost, ani trvanlivost sklokeramické varné desky.

Obal a starý spotřebič

Ekologická likvidace odpadu



Spotřebič vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými a elektronickými zařízeními a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých.

Servis

Číslo E a číslo FD

Pokud musí být Váš spotřebič opraven, je Vám k dispozici náš autorizovaný servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra Vám ráda sdělí kontakt na servisní středisko ve Vaší blízkosti.

Pokud kontaktujete náš servis, uveďte prosím číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) Vašeho spotřebiče.

Typový štítek s čísly naleznete v dokladu s údaji o spotřebiči.

Akrylamid v potravinách

O škodlivosti akrylamidu v potravinách nyní odborníci vážně diskutují. Na bázi aktuálních výsledků výzkumu jsme pro Vás sestavili tento informační leták.

Jak vzniká akrylamid?

Akrylamid v potravinách nevzniká znečištěním zvnějšku. Tvoří se při přípravě v samotných potravinách - za předpokladu, že obsahují uhlohydráty a bílkoviny. Jak přesně akrylamid vzniká, nebylo ještě úplně objasněno. Ale ukazuje se, že obsah akrylamidu je silně ovlivněn:

vysokými teplotami,
nízkým obsahem vody v potravinách,
silným zhnědnutím výrobku.

Jakých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především u produktů z obilí a brambor, které se připravují při vysoké teplotě, např.

u bramborových hranolků a lupínků,
toastů, housek, chleba,
jemného pečiva z křehkého těsta, jako jsou sušenky,
perník a marcipán.

Co můžete dělat

Všeobecně:

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.
aid¹ a BMVEL² vydaly následující doporučení:

K pečení a fritování používejte pokud možno čerstvé brambory. Brambory nesmí mít žádná zelená nebo vyklíčená místa. Brambory neskladujte při teplotě nižší než 8 °C.

Pečte potraviny dozlatova - "Dozlatova místo dočerna".

Doby vaření a fritování udržujte co nejkratší.

Čím je vařený pokrm větší a silnější, tím méně akrylamidu obsahuje.

Fritování

Fritovací tuk by neměl mít teplotu více než 175 °C. Teplotu zkontrolujte externím tukovým teploměrem.

Udržujte dobu fritování co nejkratší (dokud nebude pokrm dozlatova).

Dávejte pozor na poměr fritovaného pokrmu a tuku. Měl by být od 1:10 do max. 1:15, např. cca 100 g hranolek na 1,5 l oleje.

Nakrájené brambory nechte před fritováním jednu hodinu namočené ve vodě.

Pečení v pánvi

Pečené brambory připravujte z vařených brambor. Pokud budete péct syrové brambory, použijte místo oleje margarín nebo olej s trochou margarínu.

Zkontrolovat teplotu ploch v pánvi na pečení Vám pomůže povrchový teploměr

(např. od firmy Testo, obj. č. 0900.0519).

Naše doporučení: Pánev na pečení rozehřejte nastavením stupně 9. Když pánev dosáhne teploty 150 °C, přepněte zpět na požadovaný stupeň dalšího vaření.

¹ Informační brožura aid "Akrylamid", vydána aid a BMVEL, stav k 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Sdělení BMVEL tisku 365 ze 4. 12. 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Содержание

На что следует обратить внимание	45
Перед монтажом	45
Правила техники безопасности	45
Причины повреждений	46
Знакомство с прибором	48
Панель управления	48
Конфорки	49
Индикатор режима работы и остаточного тепла .	51
Приготовление	51
Установите	51
Таблица	52
Рекомендации по экономии электроэнергии	54
Варка с использованием электроники контроля закипания	55
Установка	55
Таблицы	56
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	57
Автоматическое ограничение времени	58
Уход и очистка	58
Уход	58
Очистка стеклокерамической поверхности	59
Очистка рамы варочной панели	60
Что делать при неисправности?	60
Указания:	62
Упаковка и отслуживший прибор	63
Сервисная служба	63
Акриламид в продуктах питания	64
Как этого избежать?	64

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Правила техники безопасности

Горячее масло и жир

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте варочную панель только для приготовления пищи.

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

Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой.

Накройте пламя крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога!

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

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

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

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамической поверхности

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

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

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

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

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

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

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

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

Соль, сахар и песок

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

Твердые и острые предметы

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

Не храните такие предметы над варочной панелью.

Остатки пищи

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Предупреждение! У скребка острое лезвие.

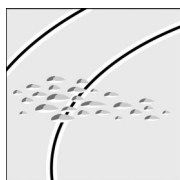
Фольга и пластмасса

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

Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

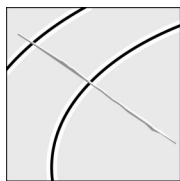
Возможные повреждения

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



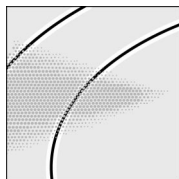
Неровности

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

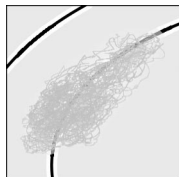


Царапины

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



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



Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих
средств.

Знакомство с прибором

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

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

Панель управления



Панели управления

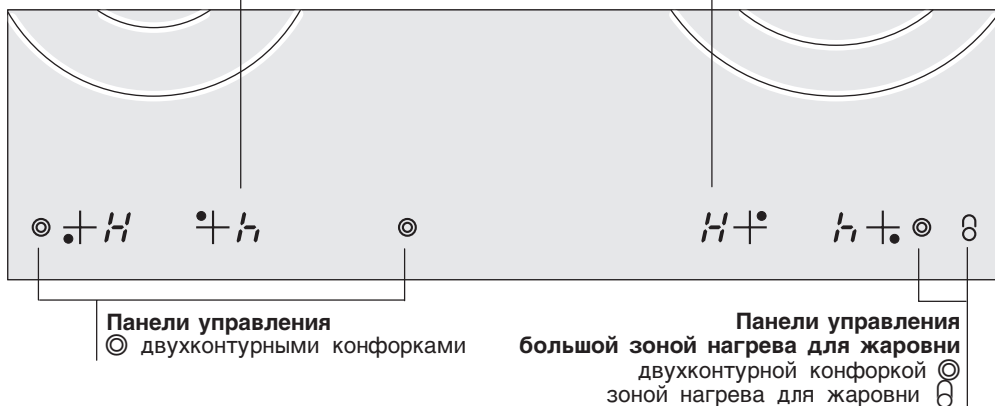
⊙ двухконтурной конфоркой,
∞ зоной нагрева для жаровни

**Индикатор
режима работы
и остаточного
тепла**

**Панель управления
двухконтурной
конфоркой ⊙**

С большой зоной нагрева для жаровни

Индикатор режима работы и остаточного тепла



Панели управления

☉ двухконтурными конфорками

Панели управления

большой зоной нагрева для жаровни
двухконтурной конфоркой
зоной нагрева для жаровни

Панели управления

Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

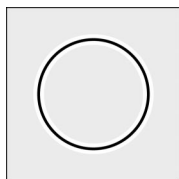
Пример: Прикоснитесь к символу ☉.

Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

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

Конфорки

Одноконтурная конфорка

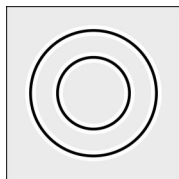


У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.

Выберите конфорку.

Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка



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

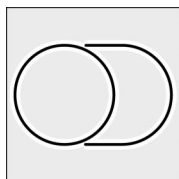
Подключение внешнего нагревательного контура: Прикоснитесь к символу ☉. Индикатор горит.

Отключение:

Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Зона нагрева для жаровни



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

Подключение зоны нагрева для жаровни:

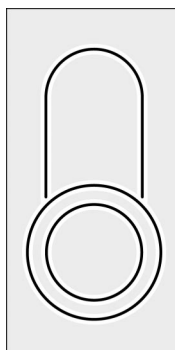
Прикоснитесь к символу ☉. Индикатор горит.

Отключение:

Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Двухконтурная конфорка, Конфорка с зоной нагрева для жаровни



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

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

Отключение:

Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикатор гаснет.

Подключение зоны нагрева для жаровни:

Прикоснитесь к символу ☉. Индикатор горит.

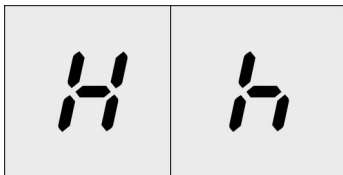
Отключение:

Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикатор гаснет.

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

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Индикатор режима работы и остаточного тепла



При отключении электроэнергии.

Для каждой конфорки на варочной панели предусмотрен индикатор режима работы и остаточного тепла.

При включении конфорки на индикаторе высвечивается буква *H*. Конфорка включена.

После выключения конфорки индикатор показывает остаточное тепло (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.

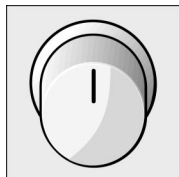
Индикаторы остаточного тепла автоматически снова включаются после включения подачи электроэнергии. Индикация мигает в течение 30 минут.

Индикация прекращает мигать, если ненадолго включить конфорку.

Приготовление

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

Установите



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью выключателей конфорок.

- 0 = конфорка выключена Ступень нагрева конфорки
- 1 = самая низкая мощность,
- 9 = наивысшая мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

	Объем	Время закипания 9	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				
Прочее	400 г на начинку	10-15 мин	4-5	непрерывно жарить во фритюре

* Приготовление на медленном огне без крышки

Рекомендации по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

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

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

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

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

Использование крышек

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

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

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

Переключение на низкую 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 степени слабого нагрева.

Установка

1. Требуемая ступень слабого нагрева, напр. 4 устанавливается с помощью выключателя конфорки.
2. Нажмите на выключатель конфорки. Активируется электроника контроля закипания.

После закипания конфорка автоматически переключается обратно на ступень слабого нагрева.

Ограничение по времени

Непреднамеренное подключение электроники контроля закипания предотвращается 10-секундной паузой после включения конфорки.

Если же Вы хотите подключить ее позднее, выключите и снова включите конфорку.

Таблицы

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

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

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

Автоматическое ограничение времени

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

Нагрев конфорки временно отключается. На индикаторе конфорки начинает мигать .

Выключите конфорку.

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

Однако Вы в любой момент можете включить конфорку снова.

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.

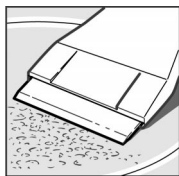
Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

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.

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.

На индикаторе мигает

Было активизировано автоматическое ограничение времени. Выключите конфорку.

Индикаторная лампа панели управления мигает

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

Ремонт

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

- ⚠ При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F0</i>	Индикатор не исправен.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
<i>F5</i>	Соединительный блок Poly-Vox неисправен.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.

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 °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 °С. Проверяйте температуру фритюра внешним термометром.

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

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

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

Жарение на сковороде

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

Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром

(напр. номер для заказа 0900.0519 протестированной фирмы).

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

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

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

Tartalomjegyzék

Mire ügyeljen	67
A beépítés előtt	67
Biztonsági útmutató	67
A sérülések okai	68
A készülék megismerése	70
Kezelőfelület	70
Főzőhelyek	71
Üzemi- és maradékhő-kijelzés	73
Főzés	74
Így állítsa be	74
Táblázat	74
Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz ..	76
Főzés forraló-elektronikával	77
Így állítsa be:	77
Táblázatok	78
Tippek a forraló- elektronikához	79
Automatikus időkorlátozás	79
Ápolás és tisztítás	80
Ápolás	80
Az üvegkerámia tisztítása	80
A főzőfelület keretének tisztítása	81
Mi a teendő zavar esetén?	82
Megjegyzések	83
Csomagolás és a régi készülék	84
Vevőszolgálat	84
Akril-amidok az élelmiszerekben	85
Mit tehet	85

Mire ügyeljen

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

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

A beépítés előtt

Szállítási sérülések

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

Villamos csatlakozás

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

Biztonsági útmutató

Olaj és zsír túlforrósítása

Ezen készülék csak a háztartásban történő alkalmazásra készült.

A főzőfelületet csak az ételek elkészítéséhez használja.

A túlforrósodott olaj vagy zsír gyorsan meggyulladhat. Tűzveszély!

Soha ne melegítsen zsírt vagy olajat felügyelet nélkül.

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

Fedje le azonnal fedővel vagy tányérral.

Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Hagyja az edényt a főzőhelyen kihűlni.

Forró főzőhely

A forró főzőhelyet nem szabad megérinteni.
Égésveszély!

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

A főzőfelületre ne tegyen semmilyen éghető anyagot. Tűzveszély!

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

Nedves edényalj és a főzőhely

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

Repedések az üvegkerámián

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

Azonnal kapcsolja ki a készüléket.

Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékos szekrényben.

Hívja az ügyfélszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.
Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

A sérülések okai

Az edények és serpenyők alja

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

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

A speciális edényeknél vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.

Forró serpenyő vagy edény

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

Só, cukor és homok

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

Kemény vagy hegyes tárgyak

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

Ne tartson ilyen tárgyat a főzőfelület fölött.

Kifutott ételek

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

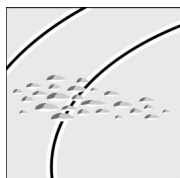
Fóliák és műanyagok

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

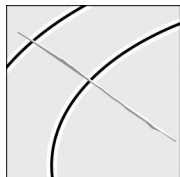
Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Példák a lehetséges károsodásokra

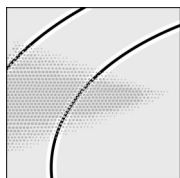
A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.



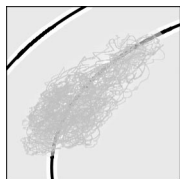
Kikagylósodás amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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



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



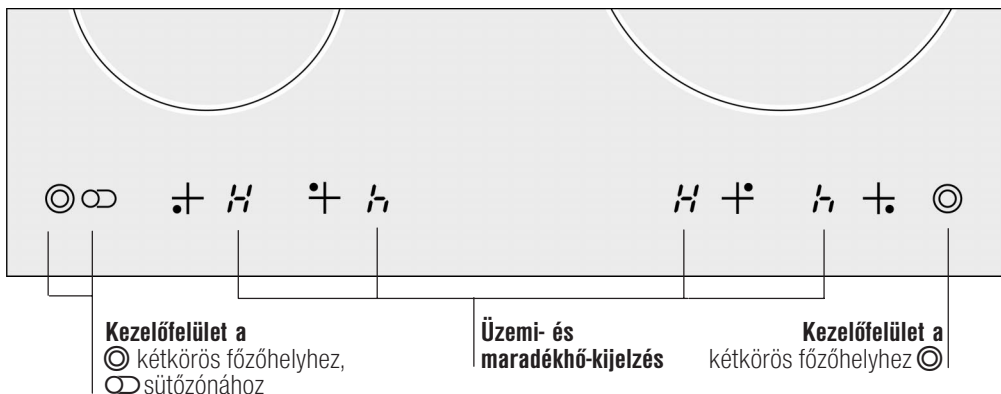
Lecsiszolódott díszítés
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata
okozott.

A készülék megismerése

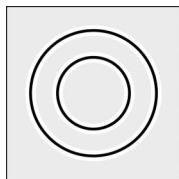
A használati utasítás különböző főzőfelületekre
érvényes. A 2. oldalon egy típus-áttekintést talál a
méretekkel.

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



Kezelőfelület



Kétkörös főzőhely

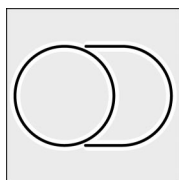


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.



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

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

Sütőzóna

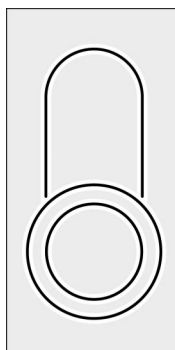


Ezeknél a főzőhelyeknél a sütőzónát hozzá lehet kapcsolni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.



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



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

Kétkörös főzőhely, Sütő-zónás főzőhely



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

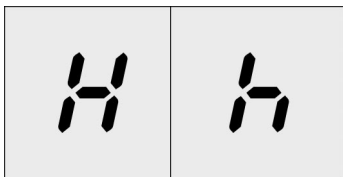
A külső fűtőkörök hozzákapcsolásához érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít. Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.

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

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

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

Üzemi- és maradékhő-kijelzés



A főzőfelület minden egyes főzőhelye külön üzemi- és maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Ha egy főzőhelyet bekapcsol, a kijelzőn megjelenik egy **H**. A főzőhely be van kapcsolva.

A főzés után a maradékhő két fokozatban kerül kijelzésre.

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

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

Áramszünet

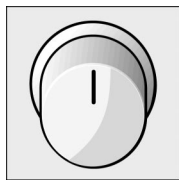
A maradékhő-kijelzés egy áramszünet után automatikusan újra bekapcsol. A kijelző kb. 30 percig villog.

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

Főzés

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

Így állítsa be



A főzőhelykapcsolókkal állíthatja be a főzőhelyek fűtési teljesítményét.

0 = főzőhely kikapcsolva

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

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

Táblázat

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

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Tovább-főzési fokozat	Továbbfőzési idő
Olvasztás				
csokoládé, csokoládémáz, vaj, méz zselatin	100 gr 1 csomag	- -	1-2 1-2	- -
Melegítés				
konzervzöldség	400 gr - 800 gr	2 - 4 perc	1-2	3 - 6 perc
húsleves (csak lé)	500 ml - 1 l	3 - 4 perc	7-8	2 - 4 perc
rántással készült leves	500 ml - 1 l	2 - 4 perc	2-3	2 - 4 perc
tej	200 ml - 400 ml	2 - 4 perc	1-2	2 - 3 perc
Melegítés és melegentartás				
egytálétel (pl. lencseleves)	400 gr - 800 gr	2 - 3 perc	1-2	
tej	500 ml - 1 l	3 - 4 perc	1-2	

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési idő
Felolvasztás és melegítés				
mélyhűtött spenót	300 gr - 600 gr	4 - 5 perc	2-3	5 - 15 perc
mélyhűtött gulyás	500 gr - 1 kg	4 - 5 perc	2-3	20 - 30 perc
Párolás				
gombóc, galuska (1-2 liter vízben)	4-8 darab	8 - 12 perc	4-5*	20 - 30 perc
hal	300 gr - 600 gr	5 - 8 perc	4-5*	10 - 15 perc
Főzés				
rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	125 gr - 250 gr	3 - 4 perc	2-3	15 - 30 perc
tejberizs (500 ml - 1 l tej)	125 gr - 250 gr	4 - 6 perc	1-2	25 - 35 perc
héjában főtt burgonya 1-3 csésze vízzel	750 gr - 1,5 kg	5 - 7 perc	4-5	25 - 30 perc
sós burgonya 1-3 csésze vízzel	750 gr - 1,5 kg	5 - 7 perc	4-5	15 - 25 perc
friss zöldség 1-3 csésze vízzel	500 gr - 1 kg	4 - 5 perc	2-3	10 - 20 perc
tészták (1-2 l vízben)	200 gr - 500 gr	8 - 12 perc	6-7*	6 - 10 perc
Párolás				
göngyölt hús	4 darab	5 - 8 perc	4-5	50 - 60 perc
párolt hús	1 kg	5 - 8 perc	4-5	80 - 100 perc
gulyás	500 gr	6 - 11 perc	4-5	50 - 60 perc
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
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 egyenetlen alj meghosszabbítja a főzés idejét.

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

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

Fedő használata

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

Főzés kevés vízzel

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

Visszakapcsolás

Időben kapcsoljon vissza egy alacsonyabb főzési fokozatra.

A maradékhő felhasználása

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

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

Főzés forraló-elektronikával

Mind a négy főzőhely forraló-elektronikával rendelkezik.

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

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

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

Így állítsa be:

- 1.** Állítsa be a kívánt továbbfőzési fokozatot a főzőhelykapcsolóval, pl. 4.
- 2.** Nyomja meg a főzőhelykapcsolót.
A forraló-elektronika bekapcsol.

A forrás elérése után a főzőhely automatikusan visszakapcsol a továbbfőzési fokozatra.

Időbeli korlátozás

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

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

Táblázatok

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

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

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

Tippek a forraló-elektronikához

Az étel a forraló-elektronikával nem forr fel.

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

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

A rizst kétszeres mennyiségű vízben párolja.

Fedje le a fazekat egy fedővel.

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

A tej vagy az erősen habosodó ételek kifutnak.

Használjon magas fazekat.

A tej lekozmál.

Öblítse ki a fazekat hideg vízzel, mielőtt teletölti.

Sütéskor leragad az étel a serpenyőben.

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

Automatikus időkorlátozás

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

A főzőhely fűtése megszakad.

A főzőhely-kijelzőn villog a .

Kapcsolja ki a főzőhelyet.

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

A főzőhelyet bármikor újra bekapcsolhatja.

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet!

Ápolás

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

Az üvegkerámia tisztítása

Tisztítószer

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

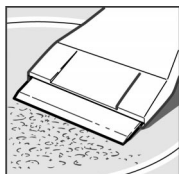
Csak olyan tisztítószerrel használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas terméket.

A vízfoltokat citrommal vagy ecettel is eltávolíthatja.

Alkalmatlan tisztítószer

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

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 tisztítószerezrel 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 tisztítószeres használata, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix vagy Sidel 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.

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

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

A kijelzőn villog egy


Az automatikus időkorlátozás a berendezést lekapcsolta. Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Az egyik kezelőfelület jelzőlámpája villog

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

Javítások

Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végezethet el.

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

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

Kijelző	Hiba	Intézkedés
<i>F0</i>	A kijelző hibás.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.
<i>F5</i>	A Poly-Box csatlakozódoboz hibás.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.

Megjegyzések

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

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

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

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

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

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

Csomagolás és a régi készülék

Környezetbarát ártalmatlanítás



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

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

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

Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típustáblát a készülék irataiban találja meg.

Akril-amidok az élelmiszerekben

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

Hogyan keletkezik az akril-amid?

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

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

Mely ételekről lehet szó?

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

burgonya chips-ek, hasábburgonya, 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 aid¹ und BMVEL² ajánlásaiból származnak:

Általában:

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

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

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

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

Olajban sütés

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

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

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

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

Sütés serpenyőben

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

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

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

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

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

