
pl	Instrukcja obsługi	3–19
cs	Návod k použití	20–34
ru	Правила пользования	35–50
hu	Használati utasítás	51–66

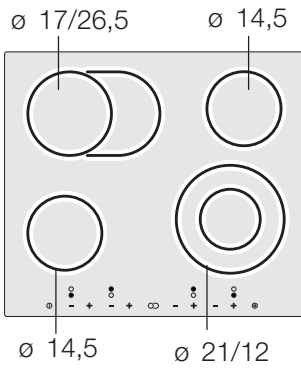
**Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás**



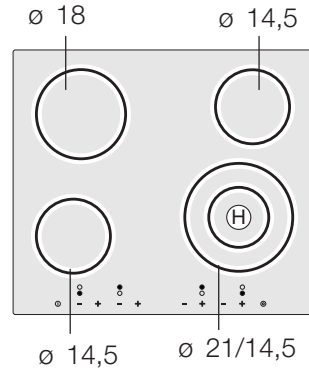
ET 735.., ET 745..
ET 725.., ET 712..
ET 715..

9000193210

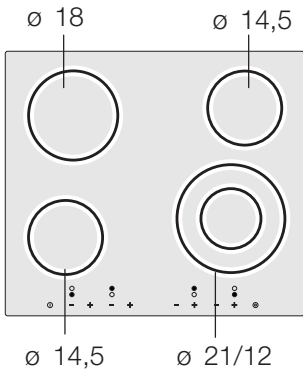
ET 735..



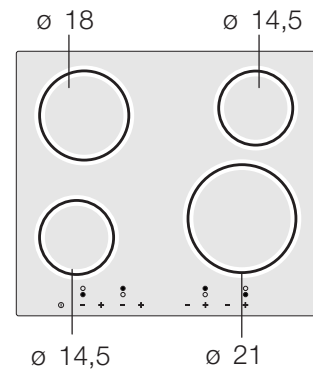
ET 745..



ET 725..



ET 712.., ET 715..



$\varnothing = \text{cm}$

Spis treści

Na co należy uważać	4
Informacje dotycząca bezpieczeństwa	4
Przyczyny uszkodzeń	5
Poznać urządzenie	6
Pulpit obsługi	6
Płyty grzejne z własnym sterowaniem	7
Wskaźnik ciepła resztkowego	7
Włącznik główny z zabezpieczeniem przed dziećmi	8
Włącznik główny	8
Zabezpieczenie przed dziećmi	8
Gotowanie	10
Sposób nastawiania	10
Tabela	11
Oszczędność energii	13
Gotowanie z układem elektronicznym krótkiego gotowania	13
Sposób nastawiania	14
Tabele	14
Automatyczny ogranicznik czasu	16
Konserwacja i czyszczenie	16
Konserwacja	16
Czyszczenie ceramiki szklanej	16
Czyszczenie ramy płyty bez własnego sterowania	17
Usterka, co robić?	17
Opakowanie i stare urządzenie	18
Serwis	19

Na co należy uważać

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Tylko po jej przeczytaniu można bezpiecznie i właściwie użytkować płytę grzejną bez własnego sterowania.

Należy przechowywać w odpowiednim miejscu instrukcję obsługi oraz montażu jak również metryczkę urządzenia. Jeśli urządzenie jest przekazywane, należy dołączyć również powyższą dokumentację.

Szkoda w transporcie

Po rozpakowaniu należy sprawdzić płytę grzejną bez własnego sterowania. Jeśli w transporcie powstały szkody nie wolno przyłączać urządzenia.

Informacje dotycząca bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Płytę grzejną bez własnego sterowania należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Przeegrzany olej i tłuszcz

Przeegrzany olej lub tłuszcz ulegają szybkiemu zapłonowi. Zagrożenie pożarem!
Nigdy nie należy pozostawiać do rozgrzania tłuszczu lub oleju bez kontroli.
W przypadku, gdy olej zapali się nigdy nie wolno gasić go wodą.
Natychmiast nakryć pokrywką lub talerzem.
Należy wyłączyć płytę z własnym sterowaniem.

Gorące płyty z własnym sterowaniem

Nie należy dotykać gorących płyt z własnym sterowaniem. Zagrożenie poparzeniem!
Dzieci nie mogą mieć dostępu do urządzenia.
Nigdy nie wolno odkładać na płytę grzejną bez własnego sterowania łatwopalnych przedmiotów. Zagrożenie pożarem!

Jeśli pod płytą grzejną znajduje się szuflada, nie wolno tam przechowywać przedmiotów łatwopalnych lub produktów w sprayu. Zagrożenie pożarem!

Wilgotne dna garnków i płyty grzewcze

W przypadku, gdy pomiędzy dnem garnka i płytą grzewczą znajduje się ciecz, może dojść do wytworzenia ciśnienia pary wodnej. Ciśnienie pary może spowodować nagłe wyrzucenie garnka w górę. Groźba zranienia!
Płyta grzewcza i dno garnka powinny być zawsze suche.

Uszkodzenia ceramiki szklanej

W przypadku rozbicia, uszkodzeń lub rys na ceramice szklanej istnieje zagrożenie porażenia prądem.
Należy wyłączyć bezpiecznik urządzenia w szafce rozdzielczej.
Wezwać serwis.

Płyta z własnym sterowaniem grzeje, a wskaźnik nie funkcjonuje

Gdy płyta z własnym sterowaniem grzeje, a wskaźnik nie funkcjonuje należy wyłączyć płytę.
Zagrożenie poparzeniem!
Wezwać serwis.

Płyta bez własnego sterowania wyłącza się

Gdy płyta bez własnego sterowania samoczynnie wyłącza się a następnie nie daje się uruchomić, należy natychmiast odłączyć ją od sieci elektrycznej. Płyta może włączyć się później ponownie.
Zagrożenie pożarem!
Należy wyłączyć bezpiecznik urządzenia w szafce rozdzielczej i wezwać serwis.

Niewłaściwe naprawy

Niewłaściwe naprawy są niebezpieczne. Zagrożenie porażenia prądem!
Naprawy mogą być wykonywane tylko przez przeszkolonych pracowników serwisu.

Przyczyny uszkodzeń

Dna garnków i patelni

Szorstkie dna garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

Nie wolno gotować na płycie pustych garnków. W ten sposób mogą powstać uszkodzenia.

Gorące patelnie i garnki

Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramach. W ten sposób mogą powstać uszkodzenia.

Sól, cukier i piasek

Sól, cukier i piasek powoduje zarysowania ceramiki szklanej. Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.

Twarde i ostre przedmioty

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty mogą spowodować uszkodzenia.

Potrawy, które wykipiały

Cukier oraz potrawy zawierające jego duże ilości prowadzą do uszkodzeń płyty grzejnej bez własnego sterowania. Natychmiast należy usunąć pozostałości za pomocą skrobaczki do szkła.

Odbarwienia połyskujące metalicznie

Odbarwienia takie powodowane są przez ścieranie garnków oraz nieodpowiednie środki czyszczące.

Folie i tworzywa sztuczne

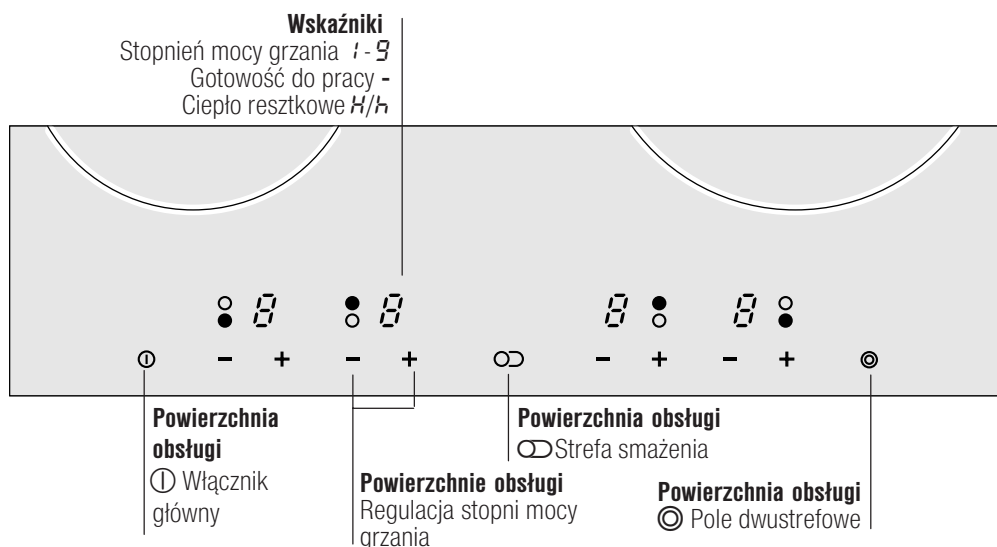
Naczynia z folii aluminiowej lub tworzyw sztucznych roztopiają się na gorącej płycie.

Folia ochronna do piekarników nie nadaje się do użytku w niniejszej płycie bez własnego sterowania.

Poznać urządzenie

Instrukcja obsługi przygotowana jest dla różnych płyt bez własnego sterowania. Na stronie 2 znajduje się lista typów urządzeń wraz z wymiarami.

Pulpit obsługi



Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Zalecenia

Ustawienia pozostają niezmienione, gdy wiele pól jest jednocześnie dotykanych. W ten sposób, w strefie ustawiania można ścierać zabrudzenia powstałe w wyniku wykipienia potraw.

Powierzchnie obsługi powinny zawsze pozostawać suche. Wilgoć wpływa negatywnie na ich funkcje.

Płyty grzejne z własnym sterowaniem

Płyta grzejna z własnym sterowaniem


Włączanie i wyłączenie

Pole jednostrefowe

Pole dwustrefowe

Strefa smażenia

Halogenowa płyta grzejna z własnym sterowaniem

Dotknąć symbolu .

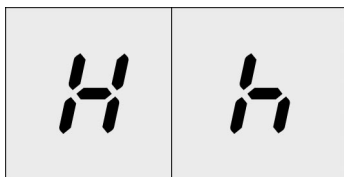
Dotknąć symbolu .

Zalecenie: Nie należy patrzeć w światło halogenowe, ponieważ oślepią.

Włączanie płyt grzejnych z własnym sterowaniem: Świecą odpowiednie wskaźniki.

Włączanie płyty grzejnej z własnym sterowaniem: Ostatnio nastawiona wielkość jest wybierana automatycznie.

Wskaźnik ciepła resztkowego



Płyta bez własnego sterowania posiada dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej płyty z własnym sterowaniem.

Jeśli na wyświetlaczu pojawia się **H**, płyta z własnym sterowaniem jest jeszcze gorąca. Można na niej utrzymać ciepło niewielkiej potrawy lub stopić kuwerturę.

Gdy płyta ostygnie, wskaźnik wraca do pozycji **h**. Wskaźnik gaśnie, gdy płyta z własnym sterowaniem wystygnie w wystarczającym stopniu.

Uwaga!

Po przerwie w dopływie energii elektrycznej wskaźnik ciepła resztkowego nie załącza się. Płyty z własnym sterowaniem mogą być jeszcze gorące.

Włącznik główny z zabezpieczeniem przed dziećmi

Włącznik główny

Włączyć włącznikiem głównym układ elektroniczny pulpitu obsługi. Po wykonaniu tej czynności płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Włączyć płytę grzejną

Dotykać symbolu ① do momentu, aż wskaźniki – płyt grzejnych z własnym sterowaniem zaświecą się.

Wyłączyć płytę grzejną

Dotykać symbolu ① do momentu, aż wskaźniki – płyt grzejnych z własnym sterowaniem zgasną. Wszystkie płyty grzejne z własnym sterowaniem zostają wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego pozostaje widoczny do momentu, aż płyty grzejne z własnym sterowaniem ostygną w wystarczającym stopniu.

Zalecenia

Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie płyty grzejne z własnym sterowaniem są wyłączone przez dłużej niż 10 sekund.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby dzieci nie mogły włączyć płyty grzejnej z własnym sterowaniem można zablokować płytę grzejną:

W takim przypadku w celu włączenia urządzenia włącznik główny musi być przyciskany dłużej niż 4 sekundy. W tym czasie wskaźnik ② miga. Bezpośrednio po zgaśnięciu wskaźnika płyta grzejna jest włączona.

Płytę grzejną można zablokować jednorazowo lub długotrwale:

Jednokrotna blokada płyty grzejnej

Płytę grzejną można jednokrotnie zablokować, jeśli na przykład spodziewane są odwiedziny z małymi dziećmi:

Płyta grzejna musi być wyłączona.

Dotykać włącznika głównego ① przez okres dłuższy niż 4 sekundy. Wskaźnik ② świeci się przez 10 sekund i gaśnie. Płyta grzejna jest zablokowana.

Usuwanie jednokrotnej blokady

Dotykać włącznika głównego ① przez okres dłuższy niż 4 sekundy. Płyta grzejna jest włączona. Blokada została wyłączona.

Długotrwała blokada płyty grzejnej

Płytę grzejną można zablokować długotrwale. Zawsze, gdy płyta grzejna jest wyłączona, zostaje zablokowana. W takim przypadku w celu włączenia urządzenia włącznik główny musi być przyciskany dłużej niż 4 sekundy.

Aktywacja długotrwałej blokady

Blokada długotrwała musi być aktywowana jednokrotnie:

- 1.** Włączyć płytę grzejną włącznikiem głównym.
- 2.** Wszystkie 4 płyty grzejne z własnym sterowaniem ustawić na 2 stopień mocy grzania.
- 3.** Płyty grzejne z własnym sterowaniem wyłączyć po kolei od prawej strony do lewej.
- 4.** Włącznik główny musi być dotykany przez co najmniej 5 sekund. Po tym czasie wskaźnik ② świeci przez 10 sekund i gaśnie. Długotrwała blokada jest aktywowana.

Usuwanie długotrwałej blokady

Długotrwałą blokadę można ponownie usunąć. Należy postępować dokładnie tak, jak przy aktywacji.

Uwaga!

Woda użyta do czyszczenia, potrawy, które wykipiły lub przedmioty odstawione na włącznik główny ① mogą spowodować niezamierzone włączenie lub wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi.

Gotowanie

Powierzchnia obsługi + i –

Za pomocą symboli + i – nastawia się odpowiedni stopień mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc.

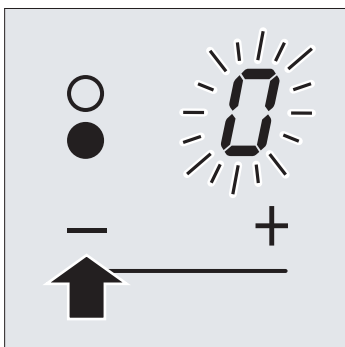
Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony punktem.

Wskazówka

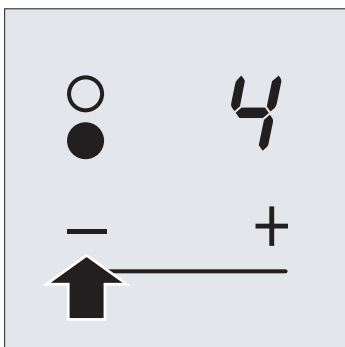
Płyta z własnym sterowaniem regulowana jest poprzez włączanie i wyłączenia grzania. Także przy najwyższej mocy możliwe jest włączanie i wyłączenie grzania.

Sposób nastawiania

Płyta grzejna bez własnego sterowania musi być włączona.



1. Dotknąć symbol + lub –.
Na wskaźniku miga cyfra 0.



2. W ciągu następujących 5 sekund należy dotknąć symbol + lub –.
Ukazuje się nastawienie podstawowe:
Symbol + = 9. stopień mocy grzania
Symbol – = 4. stopień mocy grzania

3. Zmiana stopnia mocy grzania:

Dotykać symbol + lub -, aż ukaże się wymagany stopień mocy grzania.

Dotykać symbol -, aż ukaże się cyfra 9.

Jeżeli nastawiono wysoki stopień mocy grzania, to można także dotykać symbol + aż ukaże się cyfra 9. Jeszcze raz nacisnąć symbol +, ukazuje się cyfra 9.

Płyta grzejna z własnym sterowaniem wyłącza się i po około 5 sekundach włącza się wskaźnik ciepła resztkowego.

Wyłączanie płyty grzejnej z własnym sterowaniem

Tabela

Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień mocy grzania dalszego gotowania	Czas trwania dalszego gotowanie
Topienie				
czekolada, kuwertura, masło, miód	100 g	-	1-2	-
żelatyna	1 opak.	-	1-2	-
Podgrzewanie				
jarzyny w puszkach	400g - 800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
bulion	500ml - 1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
gęsta zupa	500ml - 1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Mleko**	200 ml -400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Podgrzewanie i utrzymywanie w cieple				
ptura 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.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień mocy grzania dalszego gotowania	Czas trwania dalszego gotowania
Gotowanie				
knedle, kluski (1-2 ltr. woda)	4-8 szt.	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
ryba	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Gotowanie				
ryż (przy podwójnej ilości wody)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
ryż na mleku (500ml-1ltr. mleka)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
ziemniaki w mundurkach z 1-3 filiżankami wody	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
ziemniaki z wody z 1-3 filiżankami wody	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
świeże jarzyny z 1-3 filiżankami wody	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
kluski (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)				
naleśnik (regionalne naleśniki)		2-4 min.	6-7	pieczenie (smażenie) ciągłe
sznyceł, panierowany	1 - 2 sztuki	2-4 min.	6-7	6-10 min.
stek (ok. 3 cm grubości)	2 - 3 sztuki	2-4 min.	7-8	8-12 min.
paluszki rybne	10 sztuk	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Smażenie w głębokim oleju				
(w 1-2 ltr. oleju)				
produkty mrożone (np. mrożone frytki)	200 g na wypełnienie	10-15 min.	8-9	dalsze smażenie w głębokim tłuszczu
inne	400 g na wypełnienie	10-15 min.	4-5	dalsze smażenie w głębokim tłuszczu
* Dalsze gotowanie bez pokrywki				
** bez pokrywki				

Oszczędność energii

Właściwe wielkości garnków

Należy używać garnki i patelnie z grubym, równym dnem. Nierówne dno zwiększa zużycie energii.

Średnica garnków i patelni powinna być zgodna z wielkością płyty z własnym sterowaniem.

Należy przestrzegać: Producenci naczyń często podają górną średnicę danego garnka. Jest ona z reguły większa niż średnica dna.

Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką ilością zużywa dużo energii.

Nakrywać pokrywką

Należy używać zawsze pasujących pokrywek do garnków i patelni. Przy gotowaniu bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe.

Gotowanie w niewielkiej ilości wody

Należy gotować w niewielkiej ilości wody. W ten sposób oszczędza się energię. Warzywa zachowują witaminy i substancje mineralne.

Przełączanie na mniejszą moc

W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.

Wykorzystanie ciepła reszkowego

W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć płytę z własnym sterowaniem już 5 do 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

Gotowanie z układem elektronicznym krótkiego gotowania

Nie trzeba już włączać urządzenia, czekać aż ugotuje się potrawa i ponownie wyłączać. Użytkownik już na początku wprowadza wymagany stopień dalszego gotowania.

Płyta z własnym sterowaniem rozgrzewa się do najwyższej mocy i sama przełącza się na niższy, wybrany przez użytkownika stopień mocy grzania.

Jak długo płyta z własnym sterowaniem będzie rozgrzana regulowane jest przez nastawiony stopień mocy grzania dalszego gotowania.

Sposób nastawiania

1. Nastawić wymagany stopień mocy grzania dalszego gotowania płyty z własnym sterowaniem.
2. Równocześnie dotknąć symbole + oraz -. Układ elektroniczny krótkiego gotowania zostaje uruchomiony. Na wskaźniku migają na przemian \bar{H} i stopień mocy grzania dalszego gotowania.

Po krótkim gotowaniu na wyświetlaczu świeci tylko stopień mocy grzania dalszego gotowania.

Tabele

Potrawy, do których nadaje się elektroniczny układ krótkiego gotowania, podano w poniższej tabeli.

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

Potrawy z zastosowaniem elektronicznego układu krótkiego gotowania	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

Potrawy z zastosowaniem elektronicznego układu krótkiego gotowania	Ilość	Stopień mocy grzania	Czas trwania/przebiegu, w minutach
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 jarzyny 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 sztuki	A 6-7	8-12
* Gotowanie ciągłe bez pokrywki			
** bez pokrywki			

Rady dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania

Przy pomocy elektronicznego układu krótkiego gotowania potrawy nie są doprowadzane do stanu wrzenia

Elektroniczny układ krótkiego gotowania stosuje się do gotowania oszczędzającego substancje odżywcze w niewielkiej ilości wody.

Dla dużej płyty z własnym sterowaniem należy dodać tylko ok. 3 filiżanki wody do potrawy, dla małych płyt ok. 2 filiżanki wody.

Garnek należy nakryć pokrywką.

Elektroniczny układ krótkiego gotowania nie nadaje się tylko do potraw gotowanych w dużej ilości wody (np. makaron).

Automatyczny ogranicznik czasu

Jeżeli płyta z własnym sterowaniem pracuje przez dłuższy czas i nie było zmieniane nastawienie, to włącza się automatyczny ogranicznik czasu.

Ogrzewanie płyty zostaje przerwane.

Na wskaźniku płyt z własnym sterowaniem migają na przemian *F* i cyfra *8*.

Jeżeli dotknie się pole +, to wskaźnik gaśnie.

Można ponownie nastawiać.

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

Konserwacja i czyszczenie

Nigdy nie stosować myjek wysokociśnieniowych lub parowych.

Konserwacja

Płyty bez własnego sterowania należy konserwować za pomocą środków ochrony i konserwacji przeznaczonych do ceramiki szklanej.

Czyszczenie ceramiki szklanej

Należy czyścić płytę bez własnego sterowania po każdym gotowaniu. Dzięki temu nie przywierają mocno pozostałości po gotowaniu.

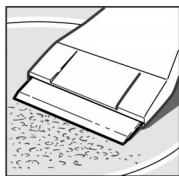
Środek czyszczący

Należy używać tylko środka czyszczącego przeznaczonego do ceramiki szklanej.

Nieodpowienie środka czyszczącego

Nigdy nie należy używać:
Szorujące gąbki, środków do szorowania lub agresywnych środków czyszczących, jak np. spray do piekarników i wywabiacz plam.

Skrobaczka do szkła



Silne zabrudzenia najlepiej usuwać skrobaczką do szkła.

Należy odbezpieczyć skrobaczkę do szkła. Powierzchnię ceramiki szklanej należy czyścić tylko za pomocą ostrza. Użycie obudowy może zarysować ceramikę szklaną.



Ostrze jest bardzo ostre. Niebezpieczeństwo obrażeń! Po zakończeniu czyszczenia należy zabezpieczyć ostrze.

Uszkodzone ostrza bezzwłocznie wymieniać.

Czyszczenie ramy płyty bez własnego sterowania

Należy użyć tylko ciepłego roztworu środka myjącego.

Nie należy używać żadnych ostrych i szorujących środków. Do użycia nie nadaje się też skrobaczka do szkła. Rama płyty bez własnego sterowania może zostać uszkodzona.

Usterka, co robić?

Płyta bez własnego sterowania nie funkcjonuje

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Należy sprawdzić, czy bezpieczniki dla tego urządzenie w domu są w porządku. Sprawdzić czy nie występuje przerwa w dopływie energii elektrycznej.

Na wskaźniku płyt z własnym sterowaniem E

Powierzchnia obsługi jest wilgotna lub leży na niej jakiś przedmiot. Należy usunąć przyczynę i nastawić ponownie.

Wskaźnik E i liczby

Jeśli na wyświetlaczu ukazuje się E i liczby oznacza to, że elektornika wykazuje błąd. Należy wyłączyć i wyłączyć urządzenie bezpiecznikiem domowym lub wyłącznik zabezpieczający w skrzynce bezpiecznikowej. Należy wezwać serwis jeśli wskazania na wyświetlaczu nadal się pojawiają.

Wyświetlacz *F* i liczby

Jeśli na wyświetlaczu miga na zmianę *F* i cyfra urządzenie rozpoznało błąd. W tabeli znajdziecie Państwo kilka środków zaradczych.

Wyświetlacz	Błąd	Środek zaradczy
<i>F2</i>	Elektronika została przegrzana i wyłączyła odpowiednią płytę z własnym sterowaniem.	<i>F2</i> znika, gdy elektronika wystarczająco ostygnie, a wskazanie jest kasowane przez dotknięcie powierzchni obsługi.*
<i>F4</i>	Elektronika została przegrzana i wyłączyła wszystkie płyty z własnym sterowaniem.	<i>F4</i> znika, gdy elektronika wystarczająco ostygnie, a wskazanie jest kasowane przez dotknięcie powierzchni obsługi.*
<i>F8</i>	Płyta z własnym sterowaniem była zbyt długo w użyciu.	Można od razu ponownie włączyć.

* Nie należy stawiać żadnych gorących garnków przy ani na powierzchni obsługi

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

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.

E-Numer i FD-Numer

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

Obsah

Na co si musíte dávat pozor	21
Bezpečnostní pokyny	21
Příčiny škod	22
Seznámení se spotřebičem	23
Ovládací panel	23
Varné zóny	24
Ukazatel zbytkového tepla	24
Hlavní vypínač s dětskou pojistkou	24
Hlavní vypínač	24
Dětská pojistka	25
Vaření	26
Takto provedete nastavení	26
Tabulka	27
Tipy, jak ušetřit energii	28
Vaření s elektronikou uvedení do varu	29
Takto provedete nastavení	29
Tabulky	30
Tipy k elektronice uvedení do varu	31
Funkce automatického časového omezení ..	31
Údržba a čištění	32
Údržba	32
Čištění sklokeramiky	32
Čištění rámu varné desky	32
Co dělat v případě závady?	33
Obal a starý spotřebič	34
Servis	34

Na co si musíte dávat pozor

Přečtěte si pozorně tento návod k použití. Umožní vám to varnou desku bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití, montážní návod a doklad spotřebiče dobře uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte tyto náležitosti.

Po vybalení varnou desku zkontrolujte. Pokud byl spotřebič poškozen při transportu, nesmí být připojen.

Škody při transportu

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. Ihned zakryjte pokličkou nebo talířem. Vypněte varnou zónu.

Horké varné zóny

Horkých varných zón se nedotýkejte. Nebezpečí popálení!

Udržujte děti mimo dosah spotřebičů.

Na varnou desku nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

Pokud se pod varnou deskou nachází úložný prostor, nesmíte v něm skladovat žádné hořlavé předměty nebo spreje. Nebezpečí požáru!

Mokrý dna hrnců a varné zóny

V případě přítomnosti tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou může vzniknout tlak páry. Tlakem páry může hrnec náhle vyskočit do výšky. Nebezpečí úrazu!

Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Praskliny ve sklokeramice	V případě zlomení, prasklin nebo trhlin ve sklokeramice hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skříni. Zavolejte servis.
Varná zóna hřeje, ukazatel však nefunguje	Pokud varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje, vypněte ji. Nebezpečí popálení! Zavolejte servis.
Varná deska se vypne	Pokud se varná deska samočinně vypne a nelze ji pak již ovládat, okamžitě ji odpojte od elektrické sítě. Varná deska by se později mohla znovu zapnout. Nebezpečí požáru! Vypněte pojistku v pojistkové skříni a zavolejte servis.
Neodborné opravy	Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu proudem! Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví	Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku. Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.
Horké pánve a hrnce	Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.
Sůl, cukr a písek	Sůl, cukr a písek mohou poškrábat sklokeramiku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
Tvrdé a špičaté předměty	Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.
Pokrmy, které přetečou	Cukr a pokrmy s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
Metalicky duhové zbarvení	Ke změně barvy dochází oděrem hrncem a při použití nevhodných čisticích prostředků.

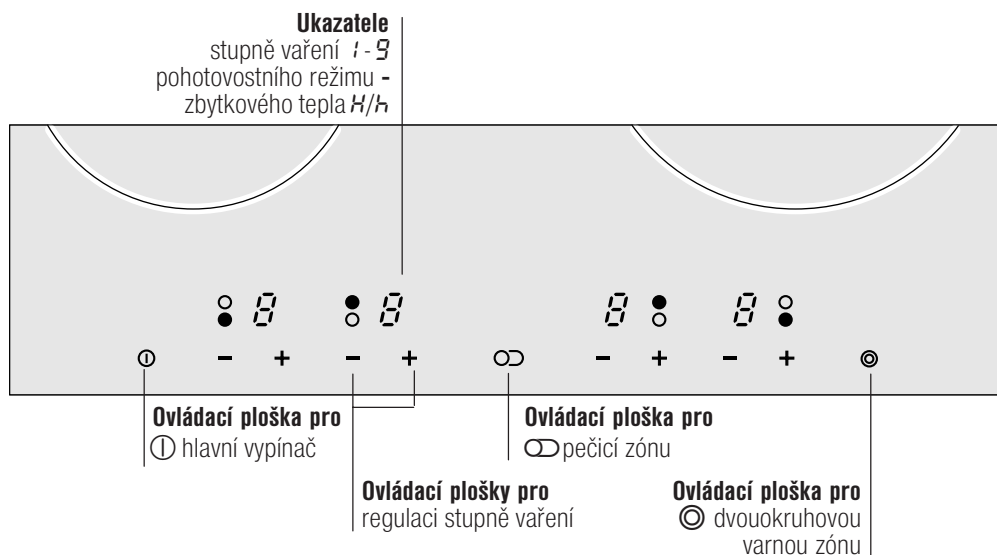
Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit.

Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Seznámení se spotřebičem

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

Ovládací panel



Ovládací plošky

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Poznámky

Pokud se současně dotknete více políček, zůstanou nastavení beze změny. Tak můžete například otřít nečistoty v oblasti nastavování.

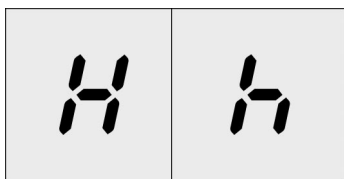
Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
○ Jednookruhová varná zóna	
⊙ Dvouokruhová varná zóna	Dotkněte se symbolu ⊙.
Ⓞ Pečicí zóna	Dotkněte se symbolu Ⓞ.
Ⓜ Halogenová varná zóna	Upozornění Nedívejte se do halogenového světla, oslepuje.

Připojení varných zón: Svítí příslušné ukazatele.
Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

Ukazatel zbytkového tepla



Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí **H**, varná zóna je ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu nebo rozpustit polevu. Pokud varná zóna dále zchladne, ukazatel se přepne na **h**. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

Pozor!

Po výpadku proudu se ukazatel zbytkového tepla již nezapne. Varné zóny mohou být ještě horké.

Hlavní vypínač s dětskou pojistkou

Hlavní vypínač

Hlavním vypínačem zapnete elektroniku ovládacího panelu. Nyní bude varná deska provozuschopná.

Zapnutí varné desky

Dotýkejte se symbolu ①, dokud se nerozsvítí ukazatele – varných zón.

Vypnutí varné desky


Dotýkejte se symbolu ①, dokud ukazatele – varných zón nezhasnou. Všechny varné zóny se vypnou. Ukazatel zbytkového tepla zůstává v činnosti, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Poznámky

Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 10 sekund vypnuty.

Dětská pojistka



Aby děti nemohly zapnout varné zóny, můžete varnou desku zablokovat:

Pro zapnutí je pak nutné dotýkat se hlavního vypínače déle než 4 sekundy. V té době bliká ukazatel . Jakmile ukazatel zhasne, je varná deska zapnuta.


Varnou desku můžete zablokovat jednorázově nebo trvale:

Jednorázové zablokování varné desky

Varnou desku můžete jednorázově zablokovat, např. pokud máte na návštěvě malé děti: Varná deska musí být vypnuta.

Hlavního vypínače  se dotkněte na déle než 4 sekundy. Ukazatel  bude 10 sekund svítit a poté zhasne. Varná deska se zablokovala.

Zrušení jednorázového zablokování


Hlavního vypínače  se dotkněte na déle než 4 sekundy. Varná deska se zapnula. Zablokování se zruší.

Trvalé zablokování varné desky

Varnou desku můžete zablokovat trvale. Varná deska se zablokuje vždy, když ji vypnete. Pro zapnutí je pak nutné dotýkat se hlavního vypínače déle než 4 sekundy.

Aktivace trvalého zablokování


Trvalé zablokování je nutné jednorázově aktivovat:

1. Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.
2. Všechny 4 varné zóny nastavte na stupeň vaření 2.
3. Varné zóny zapněte postupně zleva doprava.
4. Dotýkejte se hlavního vypínače minimálně 5 sekund. Po uplynutí této doby se ukazatel  rozsvítí na 10 sekund a pak zhasne. Trvalé zablokování je aktivováno.

Zrušení trvalého zablokování

Trvalé zablokování můžete zase zrušit. Postupujte přesně tak, jako při aktivaci.

Pozor!

Provádíte-li čištění, dojde-li k překypění pokrmu nebo odložíte-li předměty na hlavní vypínač , může dojít k nechtěnému aktivování nebo deaktivování dětské pojistky.

Vaření

Ovládací plocha + a –

Symbole + a – nastavíte požadovaný stupeň vaření.

Stupeň ohřevu 1 = nejnižší výkon

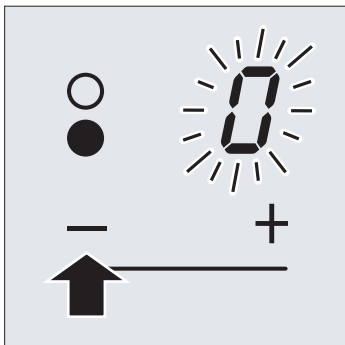
Stupeň ohřevu 9 = nejvyšší výkon.

každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označen bodem.


Upozornění

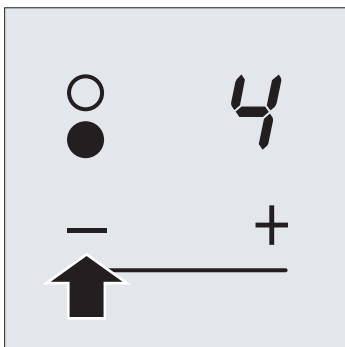
Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Takto provedete nastavení



Varná deska musí být zapnuta.

1. Dotkněte se symbolu + nebo –.
Na ukazateli se rozbliká .



2. Během následujících 5 sekund se dotkněte symbolu + nebo –.
Zobrazí se základní nastavení:
symbol + = stupeň vaření 9
symbol – = stupeň vaření 4

3. Změna stupně vaření:

Dotýkejte se symbolu + nebo –, dokud se nezobrazí požadovaný stupeň vaření.

Dotýkejte se symbolu –, dokud se nezobrazí 0.

Pokud jste nastavili vysoký stupeň vaření, můžete se dotýkat také symbolu +, dokud se nezobrazí 9. Ještě jednou se dotkněte symbolu +, zobrazí se 0.

Varná zóna se vypne a asi po 5 sekundách se zobrazí ukazatel zbytkového tepla.

Vypnutí varné zóny

Tabulka

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	400-800 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**	200-400 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 ml-1 l	3-4 min	1-2	
Rozmrazování a ohřívání				
Zmrazený špenát	300-600 g	4-5 min	2-3	5-15 min
Zmrazený guláš	500 g-1 kg	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
Ryby	300-600 g	5-8 min	4-5*	10-15 min

	Množství	Stupeň pro uvedení do varu 9	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření
Vaření				
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125-250 g	3-4 min	2-3	15-30 min
Mléčná rýže (500 ml-1 l mléka)	125-250 g	4-6 min	1-2	25-35 min
Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody	750g-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)	200-500 g	8-12 min	6-7*	6-10 min
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 smažení
Obalovaný řízek	1-2 kusy	2-4 min	6-7	6-10 min
Steak (cca 3 cm silný)	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 potraviny (např. zmrazené pomfrity)	200 g na náplň	10-15 min	8-9	postupné fritování
Ostatní	400 g na náplň	10-15 min	4-5	postupné fritování
* Postupné vaření bez pokličky				
** bez pokličky				

Tipy, jak ušetřit energii

Správná velikost hrnců

Používejte hrnce a pánve se silným rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.

Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny.

Mějte na zřeteli: Výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.

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

Používejte pokličku

Hrnce a pánve vždy přiklopte vhodnou pokličkou. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.

Při vaření používejte málo vody

Vařte v malém množství vody. To šetří energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitaminy a minerální látky.

Přepínejte na nižší stupeň vaření

Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.

Využívejte zbytkové teplo

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

Vaření s elektronikou 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 závisí na nastaveném stupni dalšího vaření.

Takto provedete nastavení

- 1.** Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření varné zóny.
- 2.** Dotkněte se symbolu + současně se symbolem -. Aktivuje se elektronika uvedení do varu. Na ukazateli se rozbliká \overline{H} střídavě se stupněm dalšího vaření.

Po uvedení do varu svítí na ukazateli již jen stupeň dalšího vaření.

Tabulky

Pro jaké pokrmy je vhodná elektronika uvedení do varu, naleznete v následující tabulce.

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

Pokrmy s elektronikou 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

* Postupné vaření bez pokličky

** bez pokličky

Tipy k elektronice uvedení do varu

Pokrm nezačne při elektronice uvedení do varu vřít

Elektronika uvedení do varu je určena pro vaření suchých pokrmů s malou výživnou hodnotou.

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

Hrniec přikryjte pokličkou.

Pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. nudle), není elektronika uvedení do varu vhodná.

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 ukazatelích varných zón střídavě bliká **F** a **B**.

Pokud se dotknete políčka +, ukazatel zhasne. Můžete znovu nastavit.

Okamžik aktivace funkce časového omezení závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

Údržba a čištění

Nikdy nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.

Údržba

Na údržbu varné desky používejte ochranné a ošetřující prostředky na sklokeramiku.

Čištění sklokeramiky

Čisticí prostředky

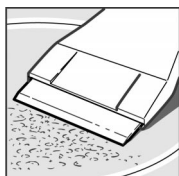
Varnou desku čistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřípečou.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku.

Nevhodné čisticí prostředky

Nikdy nepoužívejte:
Drsné houbičky, abrazivní prostředky nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na čištění trouby a odstraňovače skvrn.

Škrabka na sklo



Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo.

Škrabku na sklo odjistěte.
Sklokeramickou plochu čistěte pouze čepelí.
Kryt by mohl sklokeramiku poškrábat.



Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí úrazu! Po vyčištění čepel zajistěte.

Poškozenou čepel ihned vyměňte.

Čištění rámu varné desky

Používejte pouze teplý mycí roztok.

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
Škrabka na sklo není vhodná. Mohli byste rám varné desky poškodit.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte prosím pozornost následujícím pokynům.

Varná deska nefunguje

Zkontrolujte, zda je v pořádku domovní pojistka spotřebiče. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.

Na ukazateli varných zón bliká E

Ovládací plocha je vlhká nebo na ní leží nějaký předmět. Odstraňte příčinu a znovu proveďte nastavení.

Ukazatel E a čísla

Pokud se na displejích zobrazí E a čísla, vyskytla se porucha elektroniky. Spotřebič vypněte a znovu zapněte domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříni. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte servis.

Ukazatel F a čísla

Pokud na ukazatelích střídavě bliká F a číslo, přístroj identifikoval chybu. V následující tabulce najdete opatření pro odstranění.

Ukazatel	Chyba	Opatření
$F2$	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	$F2$ zhasne, když elektronika dostatečně vychladne a ukazatel vymažete dotknutím jedné ovládací plochy.*
$F4$	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	$F4$ zhasne, když elektronika dostatečně vychladne a ukazatel vymažete dotknutím jedné ovládací plochy.*
$F8$	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho.	Můžete ji ihned znovu zapnout.

* Na ovládací panel ani k němu nepokládejte horké hrnce

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

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.

Číslo E a číslo FD

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.

Содержание

На что следует обратить внимание	36
Указания по технике безопасности	36
Причины повреждений	37
Знакомство с прибором	38
Панель управления	38
Конфорки	39
Индикатор остаточного тепла	39
Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей	40
Главный выключатель	40
Блокировка для безопасности детей	40
Приготовление пищи	41
Установка	42
Таблица	43
Рекомендации по экономии электроэнергии	44
Варка с использованием электроники контроля закипания	45
Установка	45
Таблицы	46
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	47
Автоматическое ограничение времени	47
Уход и очистка	48
Уход	48
Очистка стеклокерамики	48
Очистка рамки варочной панели	48
Что делать при неисправности?	49
Упаковка и отслуживший прибор	50
Сервисная служба	50

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.

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

Повреждения при транспортировке

Указания по технике 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.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко.

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

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не следует хранить в нем воспламеняющиеся предметы или аэрозольные баллончики. Опасность возгорания!

Трещины на стеклокерамике

Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к удару электрическим током.
Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Вызовите специалиста Сервисной службы.

Нагрев конфорки без показаний индикатора

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

Выключение варочной панели

Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, ее нужно немедленно отсоединить от электрической сети. Позже варочную панель можно включить опять.
Опасность возгорания!
Выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током!
Ремонт может проводиться только техническим специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Шероховатое дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

Горячая посуда

Не нагревайте пустую посуду. Это может привести к повреждениям.

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

Соль, сахар и песок

Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклокерамику. 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.

Убежавшая жидкость

Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удалайте убежавшую жидкость специальным скребком для стеклянных поверхностей.

Изменение цвета

Изменение цвета может возникнуть из-за соприкосновения с дном посуды или использования неподходящих чистящих средств.

Фольга и пластмасса

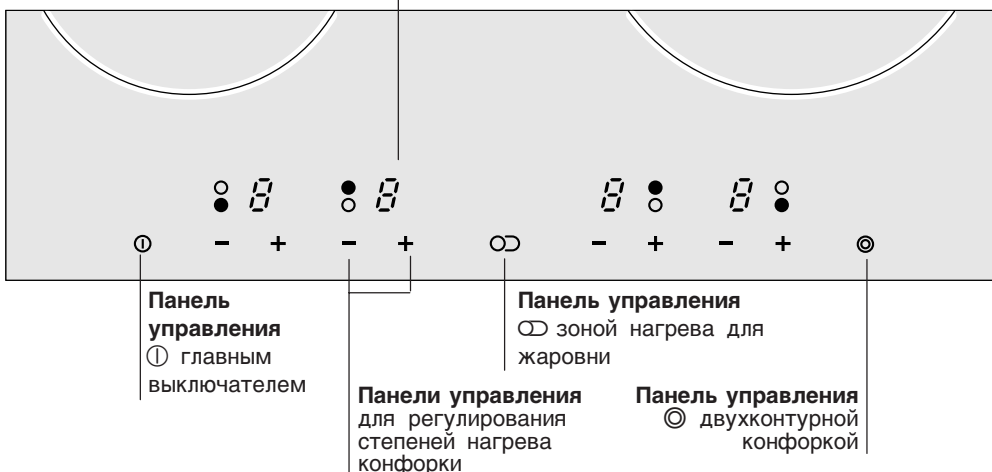
При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Знакомство с прибором

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

Панель управления

Индикация
степеней нагрева конфорки *i - 9*
Готовность к работе -
Остаточное тепло *H/h*



Панели управления




Если прикоснуться к символу, активизируется соответствующая функция.

Указания

Если коротко прикоснуться к нескольким полям одновременно, установки не изменятся. Поэтому можно вытереть убежавшую жидкость в зоне настроек.

Всегда держите панель управления сухой. Влага мешает функционированию прибора.

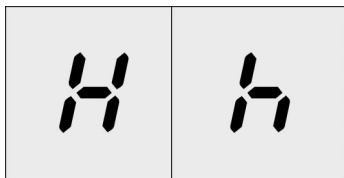
Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
<input type="radio"/> одноконтурная конфорка	
<input checked="" type="radio"/> двухконтурная конфорка	прикоснитесь к символу  .
 зона нагрева для жаровни	прикоснитесь к символу  .
<input checked="" type="radio"/> галогенная конфорка	Указание: не рекомендуется смотреть прямо на галогенный свет, он ослепляет.

Подключение конфорок: Загораются соответствующие индикаторы.

Включение конфорки: автоматически выбирается последняя установленная ступень нагрева конфорки.

Индикатор остаточного тепла



На варочной панели для каждой конфорки предусмотрен 2-ступенчатый индикатор остаточного тепла.

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 погаснет.

Внимание!

При сбоях в электропитании индикатор остаточного тепла больше не включается. Но конфорки при этом могут быть ещё горячими.

Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей

Главный выключатель

Включение варочной панели

С помощью главного выключателя Вы включается электроника панели управления. После этого варочная панель готова к эксплуатации.

Прикоснитесь к символу ① и держите, пока не загорятся индикаторы конфорок –.

Отключение варочной панели


Прикоснитесь к символу ① и держите, пока не погаснут индикаторы конфорок –. Все конфорки выключатся. Индикация остаточного тепла будет продолжать гореть, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

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

Блокировка для безопасности детей


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

Для включения блокировки прикоснитесь к главному выключателю и удерживайте его нажатым не менее 4 секунд. В это время на индикаторе мигает . Как только индикация гаснет, варочная панель включена.

Вы можете активизировать либо длительную, либо разовую блокировку варочной панели:

Разовая блокировка варочной панели

Если у Вас в гостях маленький ребенок, Вы можете активизировать разовую блокировку варочной панели.

Варочная панель должна быть выключена. Прикоснитесь к главному выключателю и ① удерживайте его нажатым не менее 4 секунд. Индикация  горит 10 секунд, а затем гаснет. Варочная панель заблокирована.

Отмена разовой блокировки


Прикоснитесь к главному выключателю и ① удерживайте его нажатым не менее 4 секунд. Варочная панель включена. Блокировка отменена.

Длительная блокировка варочной панели

Вы можете активизировать длительную блокировку варочной панели. В выключенном состоянии варочная панель всегда будет заблокирована. Для включения прикоснитесь к главному выключателю и удерживайте его нажатым не менее 4 секунд.

Активизирование длительной блокировки

Длительная блокировка должна быть один раз активизирована.

1. С помощью главного выключателя включите варочную панель.
2. Установите ступень нагрева 2 для всех 4 конфорок.
3. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
4. Прикоснитесь к главному выключателю и удерживайте его нажатым не менее 5 секунд. После этого 10 секунд будет гореть индикация , а затем погаснет. Длительная блокировка активизирована.

Отмена длительной блокировки

Вы можете отменить длительную блокировку. Действуйте так же, как при активизации.

Внимание!

Чистящее средство, убежавшая жидкость или оставленные на главном выключателе ① предметы могут привести к непреднамеренному включению или выключению блокировки для безопасности детей.

Приготовление пищи

Панель управления + и –

С помощью + и – устанавливается требуемая ступень нагрева конфорки.

Ступень нагрева конфорки "1" = минимальная мощность

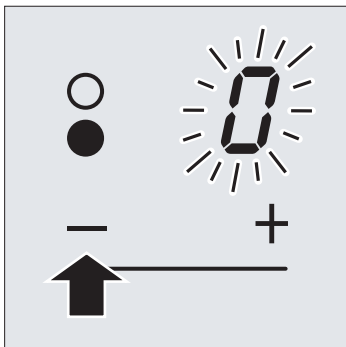
Ступень нагрева конфорки "9" = максимальная мощность.

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Указание

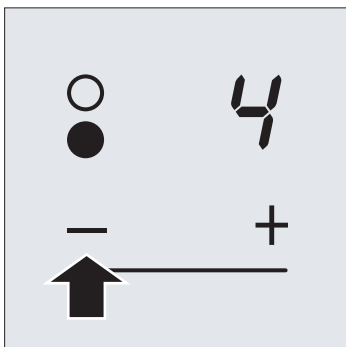
Нагрев конфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при максимальной мощности нагревательный элемент можно включить/выключить.

Установка



При этом варочная панель должна быть включена.

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



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

Выключение конфорки

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

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

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

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

Таблица

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

	Объем	Время закипания 9	Степень слабого нагрева	Время приготовления на слабой степени нагрева
Растапливание				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	-	1-2	-
желатин	1 упак.	-	1-2	-
Разогрев				
Консервированные овощи	400-800 г	2-4 мин	1-2	3-6 мин
Бульон	0,5-1 л	3-4 мин	7-8	2-4 мин
Густой суп	0,5-1 л	2-4 мин	2-3	2-4 мин
Молоко**	200-400 мл	2-4 мин	1-2	2-3 мин
Разогрев и поддержание в горячем состоянии				
Густой суп (напр. чечевичный густой суп)	400-800 г	2-3 мин	1-2	
Молоко	0,5-1 л	3-4 мин	1-2	
Размораживание и разогрев				
Шпинат глубокой заморозки	300-600 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	300-600 г	5-8 мин	4-5*	10-15 мин
Приготовление				
Рис (с двойным количеством воды)	125-250 г	3-4 мин	2-3	15-30 мин
Рисовая каша на молоке (0,5-1 л молока)	125-250 г	4-6 мин	1-2	25-35 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	0,75-1,5 кг	5-7 мин	4-5	25-30 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	0,75-1,5 кг	5-7 мин	4-5	15-25 мин
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	0,5-1 кг	4-5 мин	2-3	10-20 мин
Лапша (1-2 л воды)	200-500 г	8-12 мин	6-7*	6-10 мин

	Объем	Время закипания 9	Степень слабого нагрева	Время приготовления на слабой ступени нагрева
Тушение				
Рулеты	4 шт.	5-8 мин	4-5	50-60 мин
Жаркое	1кг	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 на слабой ступени нагрева
Шницель панированный	1-2 шт.	2-4 мин	6-7	6-10 мин
Стейк (толщиной около 3 см)	2-3 шт.	2-4 мин	7-8	8-12 мин
Рыбные палочки	10 шт.	2-4 мин	6-7	8-12 мин
Жарение во фритюре (1-2 л масла)				
Продукты глубокой заморозки (например, замороженный картофель фри)	200 г на начинку	10-15 мин	8-9	непрерывно жарить во фритюре
Прочее	400 г на начинку	10-15 мин	4-5	непрерывно жарить во фритюре
* Приготовление на слабой ступени нагрева без крышки				
** без крышки				

Рекомендации по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. Использование посуды с неровным дном увеличивает потребление энергии.

Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Обратите внимание: изготовители посуды часто указывают верхний диаметр кастрюли, 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. При приготовлении пищи без крышек расходуется в 4 раза больше энергии.

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

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

Переключение

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Использование остаточного тепла

При длительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5-10 минут до окончания приготовления.

Варка с использованием электроники контроля закипания

Вам больше не надо включать конфорку, ждать, пока блюдо закипит, а потом переключать на более слабую ступень нагрева. С самого начала установите необходимый режим для приготовления на слабой ступени нагрева.

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

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Установка

- 1.** Установите нужную ступень слабого нагрева конфорки.
- 2.** Прикоснитесь к символам "+" и "-" одновременно. Активируется электроника контроля закипания. На индикаторе поочередно мигают Я и ступень слабого нагрева.

После закипания на индикаторе горит только ступень слабого нагрева.

Таблицы

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

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

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Степень нагрева конфорки	Продолжительность, мин
Разогрев			
Овощи	400-800 г	A 1-2	5-10
Бульон	0,5-1 л	A 7-8	4-7
Суп	0,5-1 л	A 2-3	3-6
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7
Разогрев и поддержание в горячем состоянии			
Рагу (напр. чечевичный густой суп)	400-800 г	A 1-2	-
Размораживание и разогрев			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2-3	10-20
Гуляш глубокой заморозки	0,5-1 кг	A 2-3	20-30
Доведение до готовности			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25
Варка			
Рис (на один объем крупы два объема воды)	125-250 г	A 2-3	20-35
Картофель в мундире на 1-3 чашки воды	0,75-1,5 кг	A 4-5	30-40
Отварной картофель на 1-3 чашки воды	0,75-1,5 кг	A 4-5	20-30
Свежие овощи на 1-3 чашки воды	0,5-1 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
* Приготовление на медленном огне без крышки			
** без крышки			

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

При включенной электронике контроля закипания блюдо не будет закипать

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 при использовании маленьких – ок. 2 чашек воды.

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой.

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

Автоматическое ограничение времени

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

Нагрев конфорки временно отключается.

На индикаторе конфорки поочередно мигают *F* и *B*.

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

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

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.

Очистка стеклокерамики

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

Чистящие средства

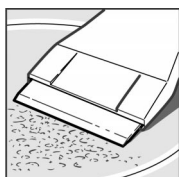
Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики.

Неподходящие чистящие средства

Никогда не используйте: жесткие губки, абразивные или агрессивные чистящие средства, такие как 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 скребка может поцарапать стеклокерамику.

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

Сразу заменяйте поврежденное лезвие.

Очистка рамки варочной панели

Для ухода за рамкой варочной панели используйте теплый мыльный раствор. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Скребок для стеклянных поверхностей для очистки не подходит. В противном случае можно повредить рамку.

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 индикаторах конфорок горит E

Панель управления влажная или на ней находится посторонний предмет. Устраните причину неисправности и выполните повторную настройку.

Индикация E и цифры

Если на индикаторе появились знаки E и цифры, значит, в электронике произошел сбой. Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. Если индикация появится снова, вызовите специалиста Сервисной службы.

Индикация F и цифры

Если на индикаторе 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
$F2$	Произошел перегрев электроники, и соответствующая конфорка была отключена.	$F2$ погаснет, когда электроника достаточно остынет, а индикация исчезнет после прикосновения к панели управления.*
$F4$	Произошел перегрев электроники, и все конфорки были отключены.	$F4$ погаснет, когда электроника достаточно остынет, а индикация исчезнет после прикосновения к панели управления.*
$F8$	Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени.	Ее можно сразу включить снова.

* Не ставьте горячие кастрюли вблизи панели управления или непосредственно на нее

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.

Tartalomjegyzék

Mire ügyeljen	52
Biztonsági útmutató	52
A károsodások okai	53
A készülék megismerése	54
A kezelőfelület	54
Főzőhelyek	55
Maradékhő- kijelzés	55
Főkapcsoló gyerekszárrel	56
Főkapcsoló	56
Gyerekszár	56
Főzés	57
Így állítsa be:	58
Táblázat	59
Energiatakarékossági ötletek	60
Főzés forraló-elektronikával	61
Így állítsa be:	61
Táblázatok	61
Tanácsok a forraló-elektronika használatához ...	62
Automatikus időkorlátozás	63
Ápolás és tisztítás	63
Ápolás	63
Üvegkerámia tisztítása	63
A főzőfelület keretének tisztítása	64
Mi a teendő zavar esetén?	64
Csomagolás és a régi készülék	65
Vevőszolgálat	66

Mire ügyeljen

Kérjük, olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót. Csak így tudja a főzőfelületet helyesen és biztonságosan kezelni.

A használati és összeszerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg. Ha továbbadja a készüléket, mellékelje hozzá ezeket a dokumentumokat.

Szállítási károk

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Ha szállítás közben megsérült, nem szabad csatlakoztatni.

Biztonsági útmutató

Ezen készülék csak a háztartásban történő alkalmazásra készült. A főzőlapot kizárólag ételek készítésére használja.

Túlhevített olaj és zsír

A túlhevített olaj és zsír könnyen meggyullad.
Tűzveszély!

Soha ne hagyja felügyelet nélkül a melegítendő olajat vagy zsírt.

Ha olaj gyulladt meg, soha ne próbálja a tüzet vízzel eloltani.

Fedje le azonnal fedővel vagy egy tányérral.

Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Forró főzőhelyek

A forró főzőhelyet nem szabad megérinteni.

Égésveszély!

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!

A főzőfelületre ne tegyen semmilyen éghető anyagot. Tűzveszély!

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

Nedves edényalj és főzőhely

Az edény alja és a főzőhely közé került folyadék gőznyomást hoz létre. A gőznyomás hatására az edény hirtelen megemelkedhet. Balesetveszély áll fenn!

Tartsa mindig szárazon a főzőhelyet és az edény alját.

Repedések az üvegkerámián

Az üvegkerámia törései, repedései vagy hasadásai esetén áramütés veszélye áll fenn. Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékdobozban. Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

Ha a főzőhely fűt, ám a kijelző nem működik, kapcsolja ki a főzőhelyet. Égésveszély! Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőfelület kikapcsolt

Ha a főzőfelület saját magától lekapcsol, és ezután többé már nem működtethető, a hálózatról azonnal le kell választani. A főzőfelület később újra bekapcsolhat. Tűzveszély! Kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékdobozban, és hívja az ügyfélszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Áramütés veszélye! Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

A károsodások okai

Az edények és serpenyők alja

Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.

Kerülje az edények üresen való melegítését. Károk keletkezhetnek.

Forró serpenyő vagy edény

Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőmezőre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Károk keletkezhetnek.

Só, cukor és homok

A só, cukor és homok az üvegkerámiát megkarcolhatja. Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.

Kemény vagy hegyes tárgyak

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

Kifutott ételek

A cukor és a magas cukor tartalmú ételek a főzőfelület sérülését okozhatják. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Fémesen csillámló elszíneződések

Az elszíneződéseket okozhatja az edények
kidörzsölése és alkalmatlan tisztítószer.

Fóliák és műanyagok

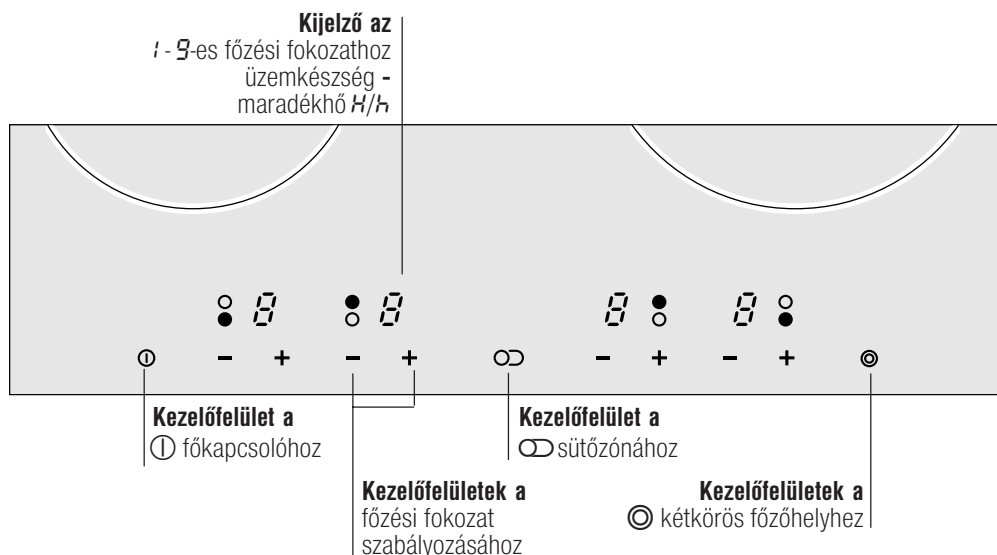
Az alufólia vagy a műanyag-edények ráolvadnak a
forró főzőhelyre.

Ezért a tűzhelyvédő-fólia nem alkalmazható az Ön
főzőfelületén.

A készülék megismerése

A használati utasítás különböző főzőfelületekre
vonatkozik. A 2. oldalon egy méreteket megadó
típustáblázat található.

A kezelőfelület



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő
funkció bekapcsol.

Megjegyzések

A beállítások nem változnak meg, ha több mezőt egyidejűleg érint meg. Így a beállítási tartományra kifutott ételt lemoshatja.

A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon.
A nedvesség befolyásolhatja a működést.

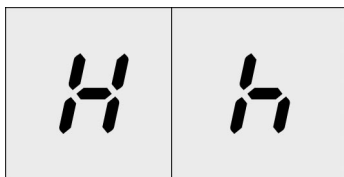
Főzőhelyek

Főzőhely	Bekapcsolás és kikapcsolás
○ Egykörös főzőhely	
◎ Kétkörös főzőhely	Érintse meg a ◎ szimbólumot.
⦿ Sütőzóna	Érintse meg a ⦿ szimbólumot.
Ⓜ Halogén főzőhely	Megjegyzés: Ne nézzen a halogénfűtés fényébe, vakít.

A főzőhelyek hozzákapcsolása: A megfelelő kijelző világít.

A főzőhely bekapcsolása: A készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja.

Maradékhő- kijelzés



A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H**, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot olvaszthat.

Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző **h**-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

Figyelem!

Áramkimaradás után a maradékhő-kijelzés már nem kapcsol be. A főzőhelyek még forrók lehetnek.

Főkapcsoló gyerekzárral

Főkapcsoló

A főzőfelület bekapcsolása

A főkapcsolóval lehet bekapcsolni a kezelőfelület elektronikáját. Ekkor a főzőfelület üzemkész.

Érintse meg a ① szimbólumot, míg a főzőhelyek – kijelzői világítanak.

A főzőfelület kikapcsolása

Érintse meg a ① szimbólumot, míg a főzőhelyek – kijelzői kialszanak. Valamennyi főzőhely kikapcsol. A maradékhő-kijelzés addig jelez, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Megjegyzések

A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 10 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

Gyerekszár

Azért, hogy a gyerekek a főzőhelyeket ne kapcsolják be, a főzőfelületet le lehet zárni.

Ezután a bekapcsoláshoz a főkapcsolót 4 másodpercnél hosszabb ideig kell megérinteni. Ekkor villog a 🔒 kijelző. Amikor a kijelző kialszik, a főzőfelület be van kapcsolva.

A főzőfelületet egy alkalomra vagy tartósan lezárhatja:

A főzőfelület egyszeri lezárása

A főzőfelület egy alkalomra lezárható, ha pl. kisgyerekek jönnek látogatóba:

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

Érintse meg 4 másodpercnél hosszabb ideig a ① főkapcsolót. A 🔒 kijelző 10 másodpercig világít, majd kialszik. A főzőfelület le van zárva.

Az egyszeri lezárás feloldása


Érintse meg 4 másodpercnél hosszabb ideig a ① főkapcsolót. A főzőfelület bekapcsol. A zár kioldott.

A főzőfelület tartós lezárása

A főzőfelület tartósan lezárható. Amikor a főzőfelület ki van kapcsolva, mindig le van zárva. Ezután a bekapcsoláshoz a főkapcsolót 4 másodpercnél hosszabb ideig kell megérinteni.

A tartós lezárás aktiválása


A tartós lezárást egyszer aktiválni kell:

- 1.** Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
- 2.** Mind a 4 főzőhelyet állítsa 2-es főzési fokozatra.
- 3.** A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
- 4.** Érintse meg a főkapcsolót legalább 5 másodpercen át. Ezután 10 másodpercig világít a kijelző  és kialszik. A tartós lezárás aktív.

A tartós lezárás feloldása

A tartós lezárást szükség esetén újra feloldhatja. Ugyanúgy járjon el, mint az aktiválásnál.

Figyelem!

A tisztításhoz használt víz, a kifutott étel vagy a  főkapcsolóra tett tárgyak véletlenül is aktiválhatják vagy hatástalaníthatják a gyerekszárat.

Főzés

Kezelőfelület + és –

A + és – szimbólumokkal állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

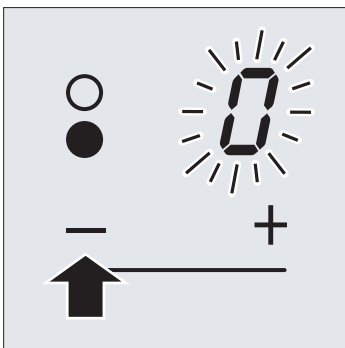
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

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

Megjegyzés

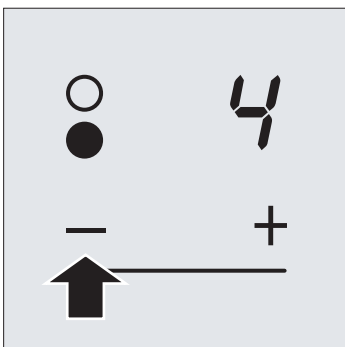
A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.

Így állítsa be:



A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

1. Érintse meg a + vagy a – szimbólumot.
A kijelzőn villog egy 0.



2. A következő 5 másodpercben érintse meg a + vagy a – szimbólumot.
Az alapbeállítás megjelenik:
+ szimbólum = 9-es főzési fokozat
– szimbólum = 4-es főzési fokozat

A főzőhely kikapcsolása

3. A főzési fokozat megváltoztatása:

Érintse meg a + vagy a – szimbólumot, míg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik.

Érintse meg a – szimbólumot, míg a 0 meg nem jelenik.

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

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

Táblázat

A főzési időt befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Emiatt eltérések lehetnek.

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési idő
Olvasztás				
csokoládé, csokoládébevonat, vaj, méz	100 g	-	1 - 2	-
zselatin	1 csomag	-	1 - 2	-
Melegítés				
konzervzöldség	400 g - 800 g	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 melegen tartás				
egytálétel (pl. lencsefőzelék)	400 g - 800 g	2 - 3 perc	1 - 2	
tej	500 ml - 1 l	3 - 4 perc	1 - 2	
Felolvasztás és melegítés				
mélyhűtött spenót	300 g - 600 g	4 - 5 perc	2 - 3	5 - 15 perc
mélyhűtött pörkölt	500 g - 1 kg	4 - 5 perc	2 - 3	20 - 30 perc
Puhára párolás				
gombóc (1-2 liter víz)	4 - 8 darab	8 - 12 perc	4 - 5*	20 - 30 perc
hal	300 g - 600 g	5 - 8 perc	4 - 5*	10 - 15 perc
Főzés				
rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	125 g - 250 g	3 - 4 perc	2 - 3	15 - 30 perc
tejberizs (500 ml-1 liter tej)	125 g - 250 g	4 - 6 perc	1 - 2	25 - 35 perc
héjában főtt burgonya				
1-3 csésze vízzel	750 g - 1,5 kg	5 - 7 perc	4 - 5	25 - 30 perc
sós burgonya 1-3 csésze vízzel	750 g - 1,5 kg	5 - 7 perc	4 - 5	15 - 25 perc
friss zöldség 1-3 csésze vízzel	500 g - 1 kg	4 - 5 perc	2 - 3	10 - 20 perc
metélt (1-2 liter vízzel)	200 g - 500 g	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
pörkölt	500 g	6 - 11 perc	4 - 5	50 - 60 perc

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési idő
Sütés				
palacsinta (lángos)		2 - 4 perc	6 - 7	folyamatosan sütve
hússzelet, panírozva	1 - 2 darab	2 - 4 perc	6 - 7	6 - 10 perc
frissensült (kb. 3 cm vastag)	2 - 3 darab	2 - 4 perc	7 - 8	8 - 12 perc
halrudacska	10 darab	2 - 4 perc	6 - 7	8 - 12 perc
Olajban sütés (1-2 liter olajban)				
mélyhűtött termékek (pl. mélyhűtött hasábburgonya)	200 g adagonként	10 - 15 perc	8 - 9	folyamatosan sütjük
egyebek	400 g adagonként	10 - 15 perc	4 - 5	folyamatosan sütjük
* továbbfőzés fedő nélkül				
** fedő nélkül				

Energiatakarékossági ötletek

A megfelelő edényméret

Használjon vastag, egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.

Az edény- és serpenyő-alj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával.

Ügyeljen arra, hogy: az edénygyártók gyakran az edény fenti átmérőjét adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.

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

Fedő ráhelyezése

Az edényeket és serpenyőket mindig megfelelő fedővel zárja le. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges.

Főzés kevés vízzel

Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.

Visszakapcsolás

Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.

A maradékhő felhasználása

Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5 - 10 perccel kapcsolja ki.

Főzés forraló-elektronikával

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

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

A beállított továbbfőzési fokozattól függ, hogy mennyi idő alatt melegszik fel a főzőhely.

Így állítsa be:

1. Állítsa be a főzőhely kívánt továbbfőzési fokozatát.
2. Érintse meg egyidejűleg a + és a – szimbólumot. A forraló-elektronika aktiválódik. A kijelzőn felváltva villog az \bar{R} és a továbbfőzési fokozat.

Forralás után a kijelzőn már csak a továbbfőzési fokozat világít.

Táblázatok

A következő táblázatban látható, hogy mely ételekhez alkalmas a forralás-elektronika.

A megadott mennyiségek közül a kisebbik a kisebb főzőhelyekre vonatkozik, a nagyobbik pedig a nagyobb főzőhelyekre. A megadott értékek irányértékek.

Ételek forralás-elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Időtartam percben
Melegítés			
konzervzöldség	400 g - 800 g	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 melegen tartás			
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	400 g - 800 g	A 1-2	-

Ételek forralás-elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Időtartam percben
Felolvasztás és melegítés			
mélyhűtött spenót	300 g - 600 g	A 2-3	10-20
mélyhűtött pörkölt	500 g - 1 kg	A 2-3	20-30
Puhára párolás			
Hal	300 g - 600 g	A 4-5*	20-25
Főzés			
Rizs (dupla mennyiségű vízben)	125 g - 250 g	A 2-3	20-35
Héjában főtt burgonya 1-3 csészényi vízben	750 g - 1,5 kg	A 4-5	30-40
Sós burgonya 1-3 csészényi vízben	750 g - 1,5 kg	A 4-5	20-30
Friss zöldség 1-3 csészényi vízben	500 g - 1 kg	A 2-3	10-20
Párolás			
Göngyölt hússzelet	4 szelet	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 hús	1-2 szelet	A 6-7	8-12
* továbbfőzés fedő nélkül			
** fedél nélkül			

Tanácsok a forraló-elektronika használatához

Ha forraló-elektronikát alkalmaz, akkor az étel nem forr fel

A forraló-elektronika tápanyagokat kímélő, kevés vízzel történő főzést biztosít
A nagy főzőhelyeken csak kb. 3 csésze vizet, a kis főzőhelyeken kb. 2 csésze vizet adjon az ételhez.
Fedje le az edényt egy fedővel.
A forraló-elektronika nem alkalmas olyan ételek elkészítéséhez, melyeket sok vízben kell főzni (pl. tészta).

Automatikus időkorlátozás

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

A főzőhely fűtése megszakad.

A főzőhely-kijelzőn felváltva villog egy **F** és egy **B**-as.

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

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

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Ápolás

A főzőfelületet üvegkerámiához való védő- és ápolószerrel ápolja.

Üvegkerámia tisztítása

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égnék rá.

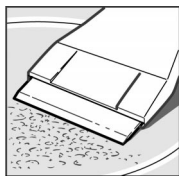
Tisztítószer

Csak az üvegkerámiához alkalmas tisztítószerrel használjon.

Alkalmatlan tisztítószer

Soha ne használja:
Karcot okozó szivacs, súrolószer vagy agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító spray és folteltávolító.

Üvegkaparó



Az erős szennyeződést legjobb üvegkaparóval eltávolítani.

Biztosítsa ki az üvegkaparót.
Az üvegkerámia felületét csak a pengével tisztítsa.
A burkolat megkarcolhatja az üvegkerámiát.



A penge nagyon éles. Sérülésveszély! Tisztítás után biztosítsa a pengét.

A sérült pengéket azonnal cserélje ki.

A főzőfelület keretének tisztítása

Csak meleg mosogatóvizet használjon.
Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert. Az üvegkaparó nem alkalmas. A főzőfelület kerete megsérülhet.

Mi a teendő zavar esetén?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, kérjük vegye figyelembe az alábbiakat.

A főzőfelület nem működik

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

A főzőhely-kijelzőn villog az \mathcal{E}

A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van a kezelőfelületen. Szüntesse meg az okot és állítsa be újra.

\mathcal{E} r és számok

Ha a kijelző-mezőkben egy \mathcal{E} r és számok jelennek meg, az elektronikában hiba lépett fel. Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd kapcsolja ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.

F kijelzés és számok

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

Kijelző	Hiba	Intézkedés
<i>F2</i>	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	<i>F2</i> eltűnik, ha az elektronika elegendően lehűlt és a kijelzőt egy kezelőfelület érintésével törli.*
<i>F4</i>	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta az összes főzőhelyet.	<i>F4</i> eltűnik, ha az elektronika elegendően lehűlt és a kijelzőt egy kezelőfelület érintésével törli.*
<i>F8</i>	A főzőhely túl sokáig üzemelt.	Azonnal bekapcsolhatja ismét.

* Ne tegyen forró edényt a kezelőfelület közelébe vagy a kezelőfelületre

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.

