
pl	Instrukcja obsługi	3–24
cs	Návod k použití	25–44
ru	Правила пользования	45–66
hu	Használati utasítás	67–88

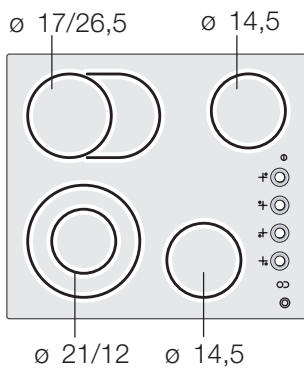
**Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás**

ET 73T..



5650036056

ET 73T..



$\varnothing = \text{cm}$

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	4
Przed zabudową	4
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przyczyny szkód	6
Zapoznanie się z urządzeniem	8
Pulpit obsługi	8
Płyty z własnym sterowaniem	9
Wskaźnik ciepła resztkowego	10
Włącznik główny	10
Zdejmowane uchwyty włącznikowe	11
Gotowanie	12
Sposób nastawiania	12
Tabela	13
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	14
Automatyczny ogranicznik czasu	15
Wyłączanie potwierdzania zaprogramowania	16
Pielęgnacja i oczyszczanie	16
Pielęgnacja	16
Oczyszczanie ceramiki szklanej	17
Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania	18
Uchwyty włącznikowe	18
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

Przegrzanie oleju i tłuszczu

Urządzenie to przeznaczone jest wyłącznie do korzystania w prywatnym gospodarstwie domowym. Płytę należy wykorzystywać wyłącznie do przygotowywania potraw.

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 grzewcze

Nie wolno dotykać gorących płyt grzewczych.
Zagrożenie poparzeniem!

Dlatego należy dbać o to, żeby w trakcie użytkowania nie było w pobliżu dzieci. Wskaźnik ciepła reszkowego ostrzega, gdy płyty grzewcze z własnym sterowaniem są gorące.

Na płycie grzewczej w żadnym wypadku nie wolno odkładać przedmiotów palnych. Zagrożenie pożarem!

Jeśli pod płytą grzewczą znajduje się szuflada, nie wolno przechowywać w niej żadnych przedmiotów palnych ani pojemników aerozolowych. Zagrożenie pożarem!

Przewody przyłączeniowe urządzeń elektrycznych nie mogą stykać się z gorącymi płytami grzewczymi. Izolacja przewodu i płyta grzewcza mogą zostać uszkodzone.

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.

Pęknięcia elementów ceramicznych

W przypadku złamań, odprysków i rys elementów ceramicznych zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie należy natychmiast wyłączyć.

Wyłączyć bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpieczników.

Wezwać serwis.

Płyta grzeje, ale wskaźnik nie funkcjonuje

Jeśli płyta grzeje, ale wskaźnik nie funkcjonuje, płytę należy wyłączyć. Zagrożenie poparzeniem!

Wezwać serwis.

Płyta grzewcza wyłącza się

Jeśli płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można nią sterować, trzeba natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilającej. Płyta grzewcza mogłaby później włączyć się samoczynnie. Zagrożenie pożarem!

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników i wezwać serwis.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią źródło zagrożenia. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

Naprawy może przeprowadzać jedynie technik serwisowy przeszkolony w naszej firmie.

Przyczyny szkód

Dna garnków i patelni

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

Należy zapobiegać wygotowywaniu się garnków, szczególnie garnków emaliowanych i aluminiowych. Mogłoby dojść do uszkodzenia dna garnka lub ceramiki szklanej.

Przy naczyniach 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.

Uchwyty włącznikowe

Uchwytów włącznikowych nie należy kłaść na płytach z własnym sterowaniem. Mogłyby zostać uszkodzone.

Uchwyty włącznikowe są magnetyczne. Cząsteczki metalu, które mogą się przyczepić do dolnej strony uchwytu mogłyby porysować płytę ceramiczną. Należy zawsze dokładnie wycierać uchwyty włącznikowe i powierzchnię nakładania.

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.

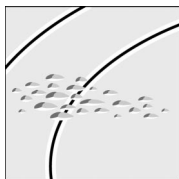
Folie i tworzywa sztuczne

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

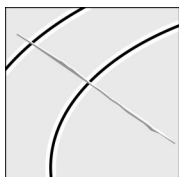
Folia ochronna nie nadaje się do ochrony płyty bez własnego sterowania.

Przykłady możliwych szkód

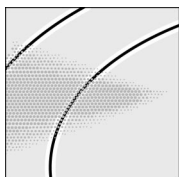
Następujące szkody nie mają wpływu na funkcje i stabilność ceramiki szklanej.



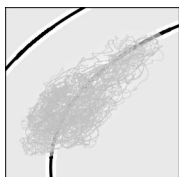
Zaschnięte resztki potraw roztopionego cukru lub potraw mających dużą zawartość cukru.



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.



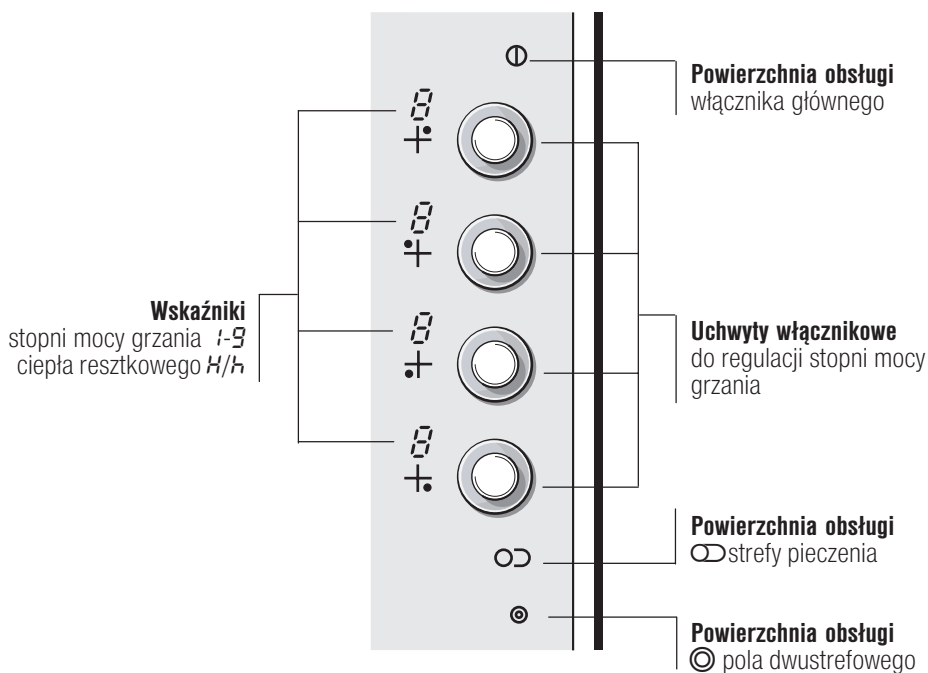
Starta dekoracja poprzez stosowanie niewłaściwych środków czyszczących.

Zapoznanie się z urządzeniem

Na stronie 2. znajdziecie Państwo zestawienie różnych typów z wymiarami.

W tym rozdziale przedstawione zostały pulpity obsługi, płyty z własnym sterowaniem i wskaźniki.

Pulpit obsługi



Powierzchnie obsługi

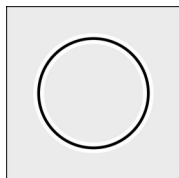
Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Przykład: dotknięcie symbolu ☉.

Włącza się zewnętrzny obwód grzewczy pola dwustrefowego.

Płyty z własnym sterowaniem

Pole jednostrefowe - płyta z własnym sterowaniem

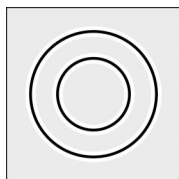


Przy tych płytach z własnym sterowaniem nie można zmieniać wielkości pola grzewczego.

Należy nastawić odpowiednią płytę z własnym sterowaniem.

Wielkość dna garnka powinna odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.

Pole dwustrefowe



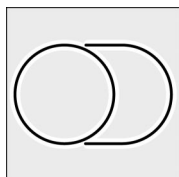
Przy tych płytach z własnym sterowaniem można zmieniać ich wielkość. Płyta z własnym sterowaniem musi być włączona.

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



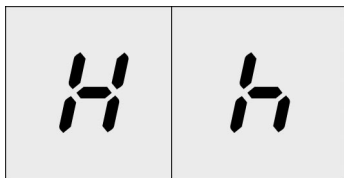
Przy tych płytach z własnym sterowaniem można włączyć również strefę pieczenia. Płyta z własnym sterowaniem musi być włączona.

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.

Wskaźnik ciepła resztkowego



Płyta bez własnego sterowania ma dla każdej płyty z własnym sterowaniem wskaźnik ciepła resztkowego. Pokazuje on, które płyty z własnym sterowaniem są jeszcze gorące. Wskaźnik ciepła resztkowego jest dwustopniowy.

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.


Uwaga!

Po przerwaniu dopływu prądu wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się. Płyty z własnym sterowaniem mogą być jeszcze gorące.


Włacznik główny

Włacznikiem głównym włącza się elektronikę pola obsługi. Teraz płyta bez własnego sterowania jest do użytkowania.

Włączanie

Tak długo dotykać symbol , aż zaświeci się lampka wskaźnika.

Wyłączanie

Tak długo dotykać symbol , aż zgaśnie lampka wskaźnika. Wskaźniki są ciemne. Wszystkie płyty z własnym sterowaniem są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż wystarczająco wystygną płyty z własnym sterowaniem.

Wskazówki

Płyta bez własnego sterowania wyłącza się automatycznie, gdy wszystkie płyty z własnym sterowaniem są wyłączone dłużej niż 20 sekund.

Zdejmowane uchwyty włącznikowe

Zdejmowanie uchwytów włącznikowych

Uchwyty włącznikowe trzymane są na płycie bez własnego sterowania mocnymi magnesami.

Uchwyty włącznikowe można zdejmować. Ułatwia to oczyszczanie. Dzieci nie mogą włączyć płyt z własnym sterowaniem.

Uchwyty włącznikowe można także zdejmować w czasie, gdy płyta z własnym sterowaniem. Płyta z własnym sterowaniem wyłącza się.

Zakładanie uchwytów włącznikowych

Uchwyty włącznikowe są wymienne. W każdej chwili można założyć uchwyt włącznikowy i nastawić płytę z własnym sterowaniem. Uchwyt włącznikowy samoczynnie centruje się przy nakładaniu.

Przechowywanie uchwytów włącznikowych

W uchwycie włącznikowym znajduje się mocny magnes. Uchwytów włącznikowych nie wolno przechowywać w pobliżu nośników danych, jak no. kaset wideo, dyskietek, kart kredytowych i kart z paskami magnetycznymi. Mogłyby zostać zniszczone.

Usterki mogą wystąpić w telewizorach i monitorach.



Dla osób z elektronicznymi implantatami np. rozrusznikami serca, pompami insulinowymi.

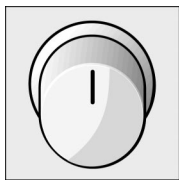
Mogłoby się zdarzyć, że pole magnetyczne mogłoby oddziaływać na działanie implantatów.


Dlatego uchwytów włącznikowych nie należy nosić w kieszeniach odzieży. Odległość do rozrusznika serca musi wynosić co najmniej 10 cm.

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




Włącznik główny musi być włączony. Na wskaźniku płyt z własnym sterowaniem świeci się .

Należy przekręcić uchwyt włącznikowy, aż na wskaźniku ukaże się wymagany stopień grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Każdy stopień grzejny ma stopień pośredni, który oznaczony jest punktem.

Należy przekręcić uchwyt włącznikowy, aż na wskaźniku ukaże się . Płyta z własnym sterowaniem jest wyłączona.

Po upływie 5 sekund na wskaźniku ukazuje się ciepło resztkowe.

Wyłączanie płyty bez własnego sterowania

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				
Jarzyny 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.
Podgrzewanie i trzymanie w cieple				
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.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
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.
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.

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 B .

Po przekręceniu uchwytu włącznikowego, wskaźnik gaśnie. Można ponownie nastawiać.

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

Wyłączanie potwierdzenia zaprogramowania

Każde dotknięcie pola potwierdzone jest krótkim sygnałem dźwiękowym. Ten dźwięk można wyłączyć.

Włącznik główny musi być włączony.

- 1.** Wszystkie cztery płyty z własnym sterowaniem nastawić na 3 stopień mocy grzania.
- 2.** Po kolei, od przodu do tyłu, przekręcając w lewo, wyłączać płyty z własnym sterowaniem.
- 3.** Przez przynajmniej 5 sekund dotykać włącznik główny, po upływie tego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy.

Potwierdzenie nastawień można też ponownie włączyć. Należy postępować dokładnie tak, jak przy wyłączeniu.

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

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

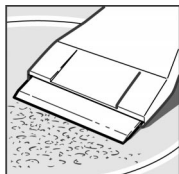
Należy używać tylko środków czyszczących nadających się do ceramiki szklanej, jak np. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol dla Ceran + Stali.

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.

Powierzchnię 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.

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

Metalicznie pobłyskujące przebarwienia

Przebarwienia powstają wskutek użycia niewłaściwych środków czyszczących lub przesuwanie 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.

Uchwyty włącznikowe

Uchwyty włącznikowe najlepiej przemywać ciepłym roztworem ługowym. Nie należy stosować żadnych ostrych lub szorujących przedmiotów. Czyszczenie w zmywarce do naczyń lub moczenie w wodzei do mycia szkodzi uchwytom włącznikowym.

Usterka, co robić?

Płyta bez własnego sterowania nie funkcjonuje

Miga lampka wskaźnika powierzchni obsługi i na wskaźniku płyt z własnym sterowaniem miga E

Na wszystkich wskaźnikach płyt z własnym sterowaniem miga E i rozlega się sygnał dźwiękowy

Wyłączyła się płyta bez własnego sterowania

Naprawy

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

Należy sprawdzić, czy bezpieczniki są w porządku. Sprawdzić, czy nie ma przerwy w dopływie prądu elektrycznego.

Powierzchnia obsługi jest mocno zabrudzona, wykipiła jakaś potrawa lub leży na niej jakiś przedmiot. Dokładnie przetrzeć ściereczką powierzchnię obsługi lub zdjąć leżący na niej przedmiot. Dotknąć odpowiednią powierzchnię obsługi. Miganie ustaje.

Włącznik główny był bez przerwy dotykany dłużej niż 5 sekund. Dokładnie przetrzeć ściereczką powierzchnię obsługi lub zdjąć leżący na niej przedmiot. Nastawić na nowo.

Niechący lub przypadkowo został dotknięty włącznik główny. Należy go ponownie włączyć. Nastawić na nowo.

Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez przeszkolonych techników z punktu serwisowego.



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

Wskaźnik $E r$ i cyfry

Jeżeli na polach wskaźników ukazują się $E r$ i cyfry, to w elektronice doszło do usterki. Wyłączyć urządzenie poprzez wyłączenie bezpiecznika domowego lub wyłączenie bezpiecznika zabezpieczającego w skrzynce bezpieczników i ponownie włączyć. Jeżeli wskaźniki dalej pokazują to samo należy wezwać technika z punktu serwisowego.

Wskaźnik F i cyfry

Jeżeli na wskaźnikach migają na przemian F i jakaś cyfra, to urządzenie rozpoznało usterkę. W następnym tabeli przedstawiamy metody przeciwdziałania.

Wskaźnik	Usterka	Metoda przeciwdziałania
$F2$	Urządzenie jest zbyt gorące i samo się wyłączyło.	Należy zdjąć garnki z płyt z własnym sterowaniem. $F2$ gaśnie, gdy wskaźnik zostanie skasowany przez dotknięcie powierzchni obsługi a płyta z własnym sterowaniem wystarczająco ostygła. Odczekać kilka minut, aż płyty z własnym sterowaniem trochę ostygną. Jeżeli po włączeniu ponownie pokazuje się $F2$, to płyta bez własnego sterowania jest jeszcze zbyt gorąca. Wyłączyć płytę z własnym sterowaniem i poczekać na jej schłodzenie.
$F8$	Płyta z własnym sterowaniem była zbyt długo bez przerwy użytkowana.	Włączył się automatyczny ogranicznik czasu. Należy wyłączyć płytę z własnym sterowaniem. Można od razu włączać ponownie.
$U400$	Płyta bez własnego sterowania jest podłączona niewłaściwie.	Wyłączyć urządzenie poprzez wyłączenie bezpiecznika domowego lub wyłączenie bezpiecznika zabezpieczającego w skrzynce bezpieczników i ponownie włączyć.

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 obowiązujące 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.

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

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

Informacje ogólne:

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	28
Seznamte se svým spotřebičem	30
Ovládací panel	30
Varné zóny	31
Ukazatel zbytkového tepla	32
Hlavní vypínač	32
Odnímatelné otočné knoflíky	33
Vaření	34
Takto provedete nastavení	34
Tabulka	34
Tipy k úsporám energie	36
Funkce automatického časového omezení ..	37
Vypnutí potvrzování zadání	37
Údržba a čištění	38
Údržba	38
Čištění sklokeramiky	38
Čištění rámu varné desky	39
Otočné knoflíky	39
Co dělat v případě závady?	40
Upozornění:	41
Obal a starý spotřebič	42
Servis	42
Akrylamid v potravinách	43
Co můžete dělat	43

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.
Ihned 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.

Na varnou desku nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

Pokud se pod varnou deskou nachází zásuvka, nesmíte v ní skladovat žádné hořlavé předměty nebo spreje. Nebezpečí požáru!

Přívodní kabely elektrických spotřebičů se nesmějí dotýkat horkých varných zón. Na kabelové izolaci a varné desce mohou vzniknout škody.

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.
Ihned spotřebič vypněte.
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 sama vypne a už se poté nedá obsluhovat, musí se ihned odpojit od elektrické sítě. Varná deska by se mohla později opět 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 způsobují na sklokeramice škrábance. Zkontrolujte své nádobí.

Vyvarujte se vaření s prázdnými hrnci, obzvláště se smaltovanými a hliníkovými. Mohou vzniknout škody na dnech hrnců a sklokeramice.

U speciálního nádobí respektujte údaje výrobce.

Horké pánve a hrnce

Horké pánve a hrnce nikdy neodkládejte na ovládací panel, oblast ukazatelů a rám.

Mohou vzniknout škody.

Otočné knoflíky

Otočné knoflíky neodkládejte na varné zóny. Mohou se poškodit.

Otočné knoflíky jsou magnetické. Kovové částice, které se usazují na spodní straně, mohou poškrábat sklokeramickou plochu. Proto otočné knoflíky a plochu nasazení vždy dobře otřete.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek způsobují na sklokeramice škrábance. Nepoužívejte varnou desku jako odkládací a pracovní plochu.

Tvrdé a špičaté předměty

Pokud by na varnou desku spadly tvrdé nebo špičaté předměty, mohly by vzniknout škody. Takové předměty proto neuchovávejte nad varnou deskou.

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.

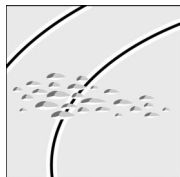
Fólie a umělé hmoty

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

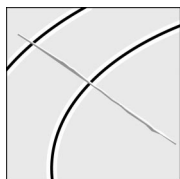
Ochranná fólie sporáku se pro Vaši varnou desku nehodí.

Příklady možných škod

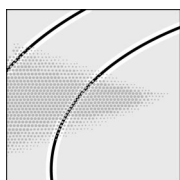
Následující škody neovlivňují ani funkci, ani stabilitu sklokeramiky.



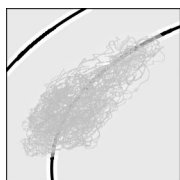
Zrosolovatění
způsobené rozpuštěným cukrem nebo pokrmy s
velkým obsahem cukru.



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



Kovově lesklá zbarvení
způsobená oděrem hrnců nebo
nevhodnými čistidly.



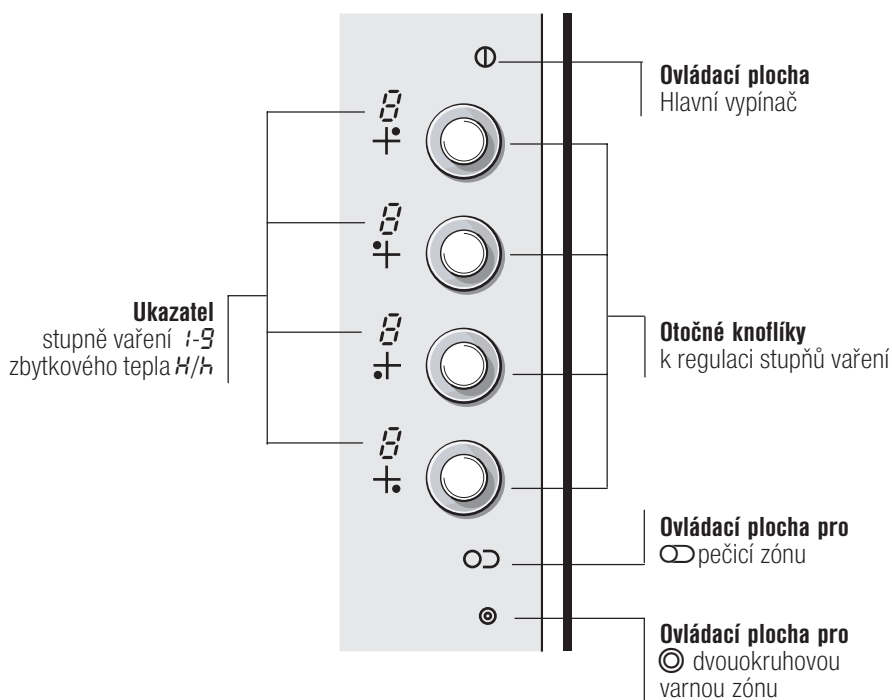
Poškrábaný dekor
díky nevhodným čisticím prostředkům.

Seznamte se svým spotřebičem

Na straně 2 naleznete přehled typů s údaji o rozměrech.

V této kapitole Vám popíšeme ovládací pole, varné zóny a ukazatele.

Ovládací panel



Ovládací plochy

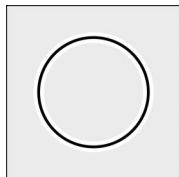
Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Příklad: Dotkněte se symbolu ☉.

Připojí se vnější topný okruh dvouokruhové varné zóny.

Varné zóny

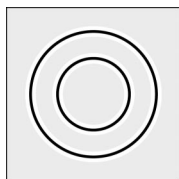
Jednookruhová varná zóna



U těchto varných zón nemůžete změnit velikost varné plochy.

Zvolte správnou varnou zónu.
Velikost hrnce by měla odpovídat velikosti varné zóny.

Dvouokruhová varná zóna

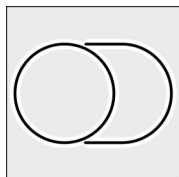


U těchto varných zón můžete změnit velikost. Varná zóna musí být zapnuta.

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



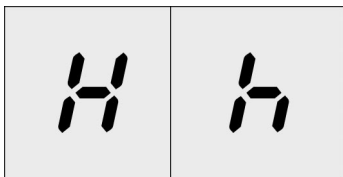
U těchto varných zón můžete připojit pečicí zónu. Varná zóna musí být zapnuta.

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.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Ten indikuje, které varné zóny jsou ještě horké. Ukazatel zbytkového tepla má 2 stupně.



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.

Pozor!

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

Hlavní vypínač

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

Zapnutí

Dotýkejte se symbolu ①, dokud se nerozsvítí kontrolka.

Vypnutí

Dotýkejte se symbolu ①, dokud kontrolka nezhasne. Ukazatelé zhasnou. Všechny varné zóny se vypnou. Ukazatel zbytkového tepla zůstává v činnosti, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Poznámky

Varná deska se vypíná automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuty.

Odnímatelné otočné knoflíky

Odejmutí otočných knoflíků

Otočné knoflíky jsou na varné desce přidržovány silnými magnety.

Otočné knoflíky můžete odejmout. Uspadněte si tím čištění. Děti nebudou moci zapnout varné zóny.

Otočné knoflíky můžete odejmout i v případě, kdy je varná zóna v provozu. Varná zóna se vypne.

Nasazení otočných knoflíků

Otočné knoflíky jsou vyměnitelné.

Kdykoliv můžete otočný knoflík nasadit a nastavit varnou zónu. Otočný knoflík se při nasazování sám vycentruje.

Uložení otočných knoflíků

V otočném knoflíku je umístěn silný magnet. Otočné knoflíky nepřibližujte k magnetickým nosičům dat, např. k videokazetám, disketám, kreditním kartám a kartám s magnetickým proužkem. Může dojít k jejich poškození.

U televizorů a monitorů se mohou vyskytnout poruchy.



Pro nositele elektronických implantátů, např. srdečních stimulátorů, inzulinových dávkovačů:

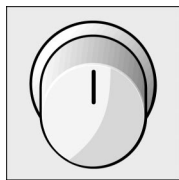
Je možné, že implantáty mohou být ovlivněny magnetickými poli.


Proto otočné knoflíky nikdy nenoste v kapsách svého oblečení. Vzdálenost od srdečního stimulátoru musí být minimálně 10 cm.

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



Hlavní vypínač musí být zapnut. Na ukazateli varných zón svítí .


Otáčejte knoflíkem, dokud se na ukazateli nezobrazí požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň vaření má mezistupeň. Ten je označen puntíkem.

Vypnutí varné zóny

Otáčejte knoflíkem, dokud se na ukazateli nezobrazí . Varná zóna je vypnutá.

Po 5 sekundách se rozsvítí ukazatel zbytkového tepla.

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

	Množství	Stupeň pro uvedení do varu 9	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření
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
Dušení				
Řolády	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 uchovají 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.

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 otočíte knoflíkem, ukazatel zhasne. Můžete znovu nastavit.

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

Vypnutí potvrzování zadání

Dotyk některého políčka se potvrzuje krátkým tónem. Tento tón můžete vypnout:

Hlavní vypínač musí být zapnut.

- 1.** Všechny 4 varné zóny nastavte na stupeň vaření 3.
- 2.** Otáčením doleva vypněte varné zóny jednu po druhé od předních po zadní.
- 3.** Minimálně 5 sekund se dotýkejte hlavního vypínače - po této době zazní signál potvrzení.

Potvrzení zadávání můžete také opět zapnout. Postupujte stejně jako při vypínání.

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. Usnadníte si rovněž její čištění.

Čištění sklokeramiky

Čistící prostředky

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

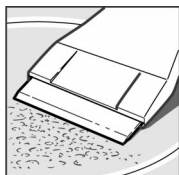
Používejte jen čistící prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku, např. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol na sklokeramiku a ocel.

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. Křídlo škrabky by mohlo sklokeramiku poškrábat.



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

Poškozené čepelí ihned nahraďte.

Takto vyčistíte sklokeramickou varnou desku

Zbytky potravin a stříkance tuku odstraňte škrabkou na sklo.

Vlažnou desku vyčistěte 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.

Otočné knoflíky

Otočné knoflíky otírejte nejlépe pouze vlažným mycím roztokem. Nepoužívejte žádné ostré nebo škrábající prostředky. Čištění v myčce nádobí nebo ponořování do mycí vody otočné knoflíky poškozuje.

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 domácí pojistky pro spotřebič. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.

Bliká kontrolka ovládací plochy a na ukazateli varných zón bliká E

Ovládací plocha je silně znečištěna, pokrm přetekl nebo na ovládací ploše leží nějaký předmět. Ovládací plochu důkladně oťřete, popřípadě odstraňte předmět. Dotkněte se odpovídající ovládací plochy. Blikání přestane.

Na všech ukazatelích varných zón bliká E a zní zvukový signál

Hlavní vypínač byl déle než 5 sekund nepřetržitě stisknut. Ovládací plochu důkladně oťřete, popřípadě odstraňte předmět. Znovu nastavte.

Varná deska se vypnula

Hlavní vypínač byl omylem stisknut. Znovu zapněte. Znovu nastavte.

Opravy

Opravy směji provádět pouze vyškolení technici autorizovaného servisu.



Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Ukazatel $E r$ a čísla

Pokud se na displejích zobrazí $E r$ a čísla, vyskytla se v elektronice chyba. Vypněte spotřebič přes domácí jističe nebo vytažením ochranného vodiče pojistkové skříňky a opět zapněte. Zavolejte servis, pokud se znovu zobrazí to samé.

Ukazatel F a čísla

Pokud na ukazatelích střídavě bliká F a čísla, rozpoznal Váš spotřebič chybu. V následující tabulce najdete opatření k nápravě.

Ukazatel	Chyba	Opatření
<i>F2</i>	Spotřebič je příliš horký a vypnul se.	Sundejte hrnce z varných zón. <i>F2</i> zhasne, pokud bude ukazatel potvrzen dotykem ovládací plochy a jakmile varná zóna dostatečně vychladne. Počkejte několik minut, dokud varné zóny trochu nevychladnou. Pokud se znovu zobrazí po zapnutí <i>F2</i> , je varná deska ještě příliš horká. Vypněte varnou zónu a znovu nechte vychladnout.
<i>F8</i>	Varná zóna byla příliš dlouho nepřetržitě v provozu.	Zaktivovala se funkce automatického časového omezení. Vypněte varnou zónu. Můžete ihned opět zapnout.
<i>U400</i>	Varná deska je špatně připojena	Spotřebič odpojte od sítě pomocí domácího jističe nebo ochranného spínače v jisticí skřínce.

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

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.

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

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.

aid¹ a BMVEL² vydaly následující doporučení:

Všeobecně:

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	46
Перед монтажом	46
Правила техники безопасности	46
Причины повреждений	48
Знакомство с прибором	50
Панель управления	50
Конфорки	51
Индикатор остаточного тепла	52
Главный выключатель	52
Съемные ручки выключателей	53
Приготовление	54
Установка	54
Таблица	55
Рекомендации по экономии электроэнергии	57
Автоматическое ограничение времени	58
Отключение подтверждения ввода	58
Уход и очистка	59
Уход	59
Очистка стеклокерамической поверхности	59
Очистка рамы варочной панели	60
Ручки выключателей	60
Что делать при неисправности?	61
Указания:	62
Упаковка и отслуживший прибор	63
Сервисная служба	64
Акриламид в продуктах питания	64
Как этого избежать?	65

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Правила техники безопасности

Горячее масло и жир

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

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

Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой.

Накройте пламя крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам.
Опасность ожога!

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

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания!

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

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

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамической поверхности

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

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

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

Варочная панель отключается

Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, ее нужно немедленно отсоединить от электрической сети.

Позже варочную панель включите снова.

Опасность возгорания!

Выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

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

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

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

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

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

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

Ручки выключателей

Не кладите ручки выключателей на конфорки. Иначе их можно повредить.

Ручки выключателей намагничены. Частицы металла, расположенные снизу, могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Всегда хорошо вытирайте ручки выключателей и место их насадки.

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

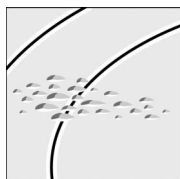
Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удалайте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. Предупреждение! У скребка острое лезвие.

Фольга и пластмасса

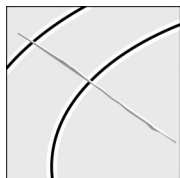
При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

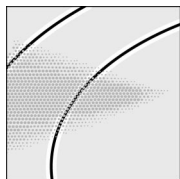
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



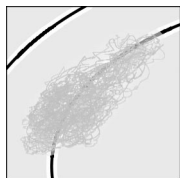
Неровности
из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



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



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



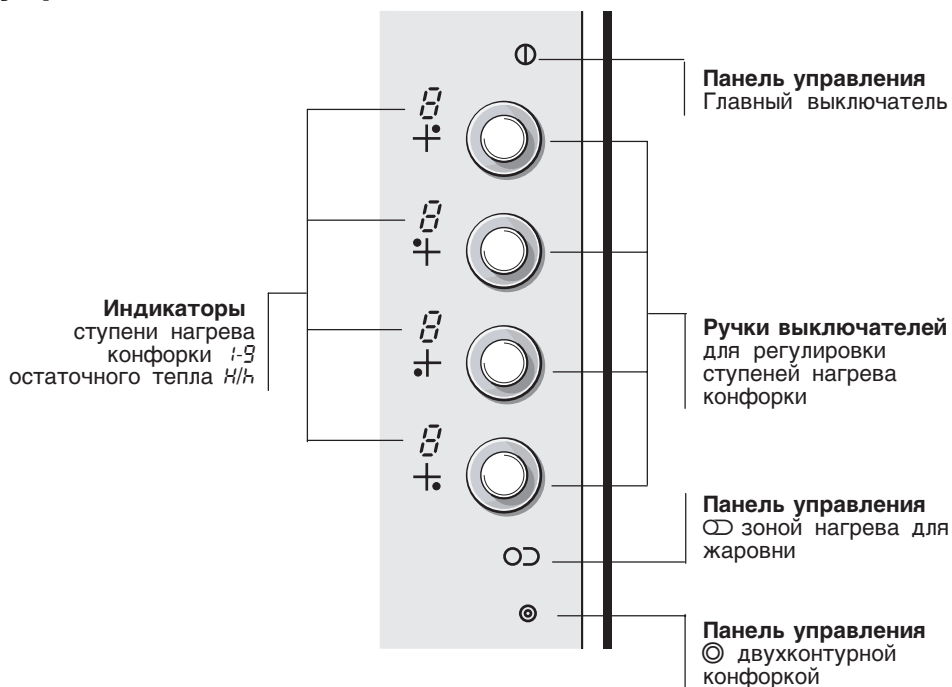
Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

Знакомство с прибором

На странице 2 приведен обзор моделей с указанием размеров.


В данной главе описываются панель управления, конфорки и индикаторы.

Панель управления



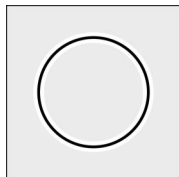
Панели управления

Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

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

Конфорки

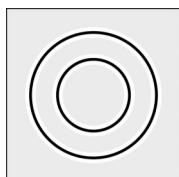
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка

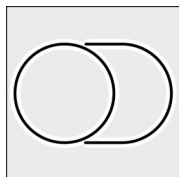


У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

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



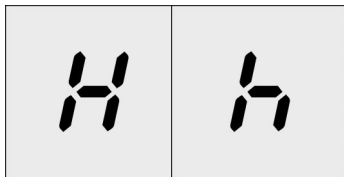
У этих конфорок можно подключать зону нагрева для жаровни. При этом конфорка должна быть включена.

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.

Индикатор остаточного тепла

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



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

Внимание!

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

Главный выключатель

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

Включение

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

Выключение

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

Примечания

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

Съемные ручки выключателей

Снятие ручек выключателей

Ручки выключателей крепятся на варочной панели с помощью сильных магнитов.

Вы можете снять ручки выключателей: это облегчает очистку. Дети не смогут включить конфорки.

Ручки выключателей можно снять даже если конфорки включены. Конфорка выключается.

Установка ручек выключателей

Ручки выключателей могут быть заменены. Вы можете в любое время заменить и установить ручки выключателей и настроить конфорку. При установке ручка центрируется сама.

Хранение ручек выключателей

В ручке выключателя находятся сильные магниты. Держите ручки выключателей вдали от носителей магнитных данных, напр., аудио- и видеокассет, дискет, кредитных карточек и карт с магнитной полосой. Это может их испортить. На экранах телевизоров и мониторов возможно возникновение помех.



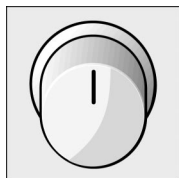
Для лиц, имеющих электронные имплантаты, напр. кардиостимулятор, инъектор инсулина.


Не следует забывать, что магнитное поле оказывает влияние на некоторые имплантаты. Поэтому не носите ручки выключателей в карманах одежды. Расстояние между кардиостимулятором должно составлять не менее 10 см.

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.

Установка



Главный выключатель должен быть включен. На индикаторе конфорки горит .


Вращайте ручку до тех пор, пока на индикаторе не высветится нужная ступень нагрева.

Ступень нагрева конфорки 1 = Минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = Максимальная мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Выключение конфорки

Вращайте ручку до тех пор, пока на индикаторе не высветится . Конфорка выключена.

Через 5 сек появляется индикатор остаточного тепла.

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

	Объем	Время закипания 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на медленном огне
Растапливание				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	-	1-2	-
желатин	1 упак.	-	1-2	-
Разогрев				
Овощи	400 г-800 г	2-4 мин	1-2	3-6 мин
Бульон	500 мл-1 л	3-4 мин	7-8	2-4 мин
Суп	500 мл-1 л	2-4 мин	2-3	2-4 мин
Молоко	200 мл-400 мл	2-4 мин	1-2	2-3 мин
Разогрев и поддержание в горячем состоянии				
Рагу (напр. чечевичный густой суп)	400 г-800 г	2-3 мин	1-2	
Молоко	500 мл-1 л	3-4 мин	1-2	
Размораживание и разогрев				
Шпинат глубокой заморозки	300 г-600 г	4-5 мин	2-3	5-15 мин
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	4-5 мин	2-3	20-30 мин
Доведение до готовности				
Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)	4-8 шт.	8-12 мин	4-5*	20-30 мин
Рыба	300 г-600 г	5-8 мин	4-5*	10-15 мин

	Объем	Время закипания 9	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на медленном огне
Приготовление				
Рис (с двойным количеством воды)	125 г-250 г	3-4 мин	2-3	15-30 мин
Рисовая каша на молоке (500 мл -1 л молока)	125 г-250 г	4-6 мин	1-2	25-35 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	5-7 мин	4-5	25-30 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	5-7 мин	4-5	15-25 мин
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	500 г-1 кг	4-5 мин	2-3	10-20 мин
Лапша (1-2 л воды)	200 г-500 г	8-12 мин	6-7*	6-10 мин
Тушение				
Рулеты	4 шт	5-8 мин	4-5	50-60 мин
Жаркое	1 кг	5-8 мин	4-5	80-100 мин
Гуляш	500 г	6-11 мин	4-5	50-60 мин
Жарение				
Блины (оладьи)		2-4 мин	6-7	непрерывно жарить
Шницель панированный	1-2 шт	2-4 мин	6-7	6-10 мин
Стэйк	2-3 шт	2-4 мин	7-8	8-12 мин
Рыбные палочки	10 шт	2-4 мин	6-7	8-12 мин
Жарение во фритюре				
(1-2 л. масла)	200 г на начинку	10-15 мин	8-9	непрерывно жарить во фритюре
Продукты глубокой заморозки				непрерывно жарить во фритюре
Прочее	400 г на начинку	10-15 мин	4-5	непрерывно жарить во фритюре
* Приготовление на медленном огне без крышки				

Рекомендации по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

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

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

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

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

Использование крышек

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

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

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

Переключение на низкую 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.

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 вращении ручки выключателя индикатор гаснет. Теперь Вы можете включить снова.

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

Отключение подтверждения ввода

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

Главный выключатель должен быть включен.

- 1.** Установите ступень нагрева 3 для всех 4 конфорок.
- 2.** Одну за другой выключите все конфорки вращением влево, начиная в верхних.
- 3.** Главный выключатель нажать мин. на 5 секунд, пока не раздастся сигнал подтверждения.

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

Уход и очистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Уход

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

Очистка стеклокерамической поверхности

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 церапового стекла и стали.

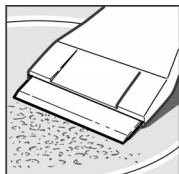
Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

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.

Ручки выключателей

Ручки выключателя лучше всего протирать теплым мыльным раствором. Не используйте средства, царапающие поверхность. Ручки нельзя мыть в посудомоечной машине или погружать полностью в воду.

Что делать при неисправности?

Варочная панель не работает

Мигает индикатор панели управления, а на индикаторе конфорки мигает E

На всех индикаторах конфорок мигает E и раздается сигнал

Варочная панель самопроизвольно отключилась

Ремонт



Индикация E и цифры

Индикация F и цифры

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.

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

Главный выключатель был нажат непрерывно более пяти секунд. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы. Установите заново.

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

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

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

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>F2</i>	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Снимите кастрюли с конфорок. <i>F2</i> гаснет, если индикация в результате прикосновения к панели управления подтверждается, и конфорка достаточно остыла. Подождите несколько минут, пока конфорки немного остынут. Если после включения <i>F2</i> появляется снова, это означает, что варочная панель остыла недостаточно. Выключите конфорки и дайте им остыть.
<i>F8</i>	Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени.	Было активизировано автоматическое ограничение времени. Выключите конфорку. Ее можно сразу включить снова.
<i>U400</i>	Варочная панель неправильно подключена.	Отсоедините прибор от сети с помощью домового предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей.

Указания:

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

При нагреве конфорки может раздаваться легкое гудение. Нагревательные элементы некоторых конфорок могут слегка светиться красным с разной интенсивностью. Это свечение можно увидеть под некоторым углом рядом с обозначенным краем конфорки. Это является технической особенностью. Оно не оказывает влияния на качество и функционирование.

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

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

Упаковка и отслуживший прибор

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

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

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

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

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

Как этого избежать?

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

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

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

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

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

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

Жарение во фритюре

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

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

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

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

Жарение на сковороде

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

Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром

(напр. номер для заказа 0900.0519 протестированной фирмы).

Наш совет: Разогрейте сковороду на ступени нагрева конфорки 9. Когда температура сковороды достигнет 150 °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	68
A beépítés előtt	68
Biztonsági útmutató	68
A sérülések okai	70
A készülék megismerése	72
Kezelőfelület	72
Főzőhelyek	73
Maradék hő-kijelzés	74
Főkapcsoló	74
Levehető kapcsoló-fogantyúk	75
Főzés	76
Így állítsa be:	76
Táblázat	76
Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz ..	78
Automatikus időkorlátozás	79
Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása	79
Ápolás és tisztítás	80
Ápolás	80
Az üvegkerámia tisztítása	80
A főzőfelület keretének tisztítása	81
Kapcsoló-fogantyúk	81
Mi a teendő zavar esetén?	82
Megjegyzések	84
Csomagolás és a régi készülék	85
Vevőszolgálat	85
Akril-amidok az élelmiszerekben	86
Mit tehet	87

Mire ügyeljen

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

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

A beépítés előtt

Szállítási sérülések

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

Villamos csatlakozás

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

Biztonsági útmutató

Olaj és zsír túlforrósítása

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

A túlforrósodott olaj vagy zsír gyorsan meggyulladhat. Tűzveszély!
Soha ne melegítsen zsírt vagy olajat felügyelet nélkül.
Ha olaj gyulladt meg, sohase próbálja a tüzet vízzel eloltani.
Fedje le azonnal fedővel vagy egy tányérral.
Kapcsolja ki a főzőhelyet.
Hagyja az edényt a főzőhelyen kihűlni.

Forró főzőhely

A forró főzőhelyet nem szabad megérinteni.
Égésveszély!

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

A főzőfelületre ne tegyen semmilyen éghető anyagot. Tűzveszély!

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

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

Nedves edényalj és főzőhely

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

Tartsa mindig szárazon a főzőhelyet és az edény alját.

Repedések az üvegkerámián

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

Azonnal kapcsolja ki a készüléket.

Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékdozban.

Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

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

Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőfelület kikapcsolt

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

Tűzveszély!

Kapcsolja le a biztosítót (kismegszakítót) a biztosítékdozban, és hívja fel a vevőszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.
Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

A sérülések okai

Az edények és serpenyők alja

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

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

A speciális edényeknél vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.

Forró serpenyő vagy edény

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

Kapcsoló-fogantyúk

Ne tegye a kapcsoló-fogantyúkat a főzőhelyre, mert azok megsérülhetnek.

A kapcsoló-fogantyú mágneses. A fémrészecskék, amelyek az alsó részére tapadnak, a üvegkerámia-felületet megkarcolhatják. Törölje le mindig alaposan a kapcsoló-fogantyúkat és a felhelyezési helyüket.

Só, cukor és homok

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

Kemény vagy hegyes tárgyak

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

Ne tartson ilyen tárgyat a főzőfelület fölött.

Kifutott ételek

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

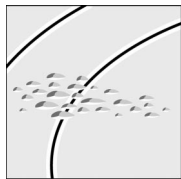
Fóliák és műanyagok

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

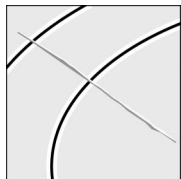
Ezért a tűzhelyvédő-fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Példák a lehetséges károsodásokra

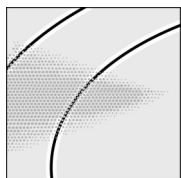
A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.



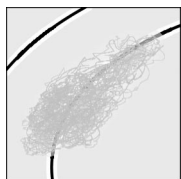
Kikagylósodás
amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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



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

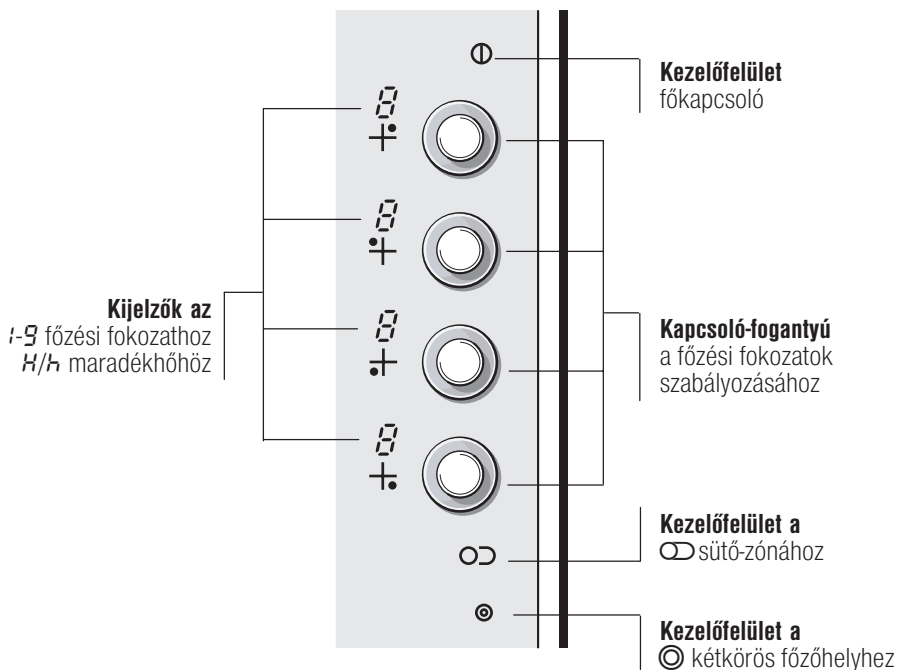


Lecsiszolódott díszítés
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata
okozott.

A készülék megismerése


A 2. oldalon egy típus-áttekintést talál a méretekkel.
Ebben a fejezetben a kezelőmezőket, a főzőhelyeket és a kijelzőket írjuk le.

Kezelőfelület



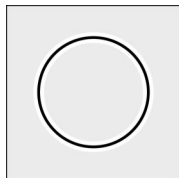
Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

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

Főzőhelyek

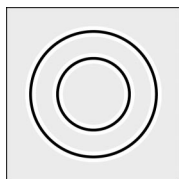
Egykörös főzőhely





Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát nem lehet megváltoztatni.

Válassza ki a megfelelő főzőhelyet. Az edény méretének és a főzőhely méretének illeszkednie kell.

Kétkörös főzőhely

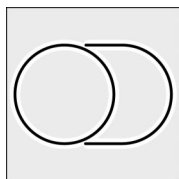


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.



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

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

Sütőzóna

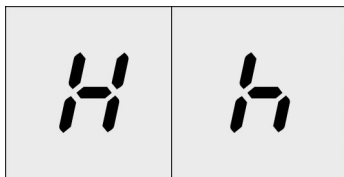


Ezeknél a főzőhelyeknél a sütőzónát hozzá lehet kapcsolni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

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

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

Maradékhő- kijelzés



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

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

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

Figyelem!

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

Főkapcsoló

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

Bekapcsolás

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

Kikapcsolás

Érintse meg a ① szimbólumot, amíg a jelzőlámpa ki nem alszik. A kijelzők most sötétek. Az összes főzőhely kikapcsol. A maradékhő-kijelzés jelez addig, amíg a főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Megjegyzés

A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha az összes főzőhely 20 másodpercnél tovább van kikapcsolva.

Levehető kapcsoló-fogantyúk

A kapcsoló-fogantyúk levétele

A kapcsoló-fogantyúkat erős mágnesek tartják a főzőfelületen.

A kapcsoló-fogantyúkat leveheti. Ez megkönnyíti a tisztítást. Ilyenkor a gyerekek nem tudják a főzőhelyeket bekapcsolni.

A kapcsoló-fogantyúkat akkor is leveheti, amikor a főzőhely működik. A főzőhely kikapcsol.

A kapcsoló-fogantyúk visszahelyezése

A kapcsoló-fogantyúk cserélhetők. Bármikor visszahelyezhet egy kapcsoló-fogantyút, és beállíthatja vele a főzőhelyet. A kapcsoló-fogantyú felhelyezéskor önmagát központosítja.

A kapcsoló-fogantyú tárolása

A kapcsoló-fogantyúban egy erős mágnes van. Ne tegye a kapcsoló-fogantyút mágneses adathordozók, mint pl. videokazetta, számítógépes lemezek, hitelkártyák vagy mágneses csíkkal ellátott kódkártyák közelébe, mert megrongálódhatnak. Televízió készülékeknél monitoroknál zavarok léphetnek fel.



Elektronikus implantátumok pl. szívritmus szabályzó készülék és inzulinpumpa viselők részére.

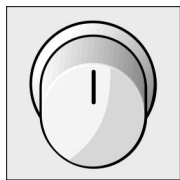
Előfordulhat, hogy a mágneses tér hatással van az implantátumra.

Soha ne tegye ezért ruhája zsebébe. A szívritmus szabályzótól legyen a kapcsoló-fogantyú legalább 10 cm-es távolságra.

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 főkapcsolónak bekapcsolva kell lennie. A főzőhely-kijelzőn világít a \square .

Forgassa el a kapcsoló-fogantyút, amíg a kijelzőn a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

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

A főzőhely kikapcsolása

Forgassa el a kapcsoló-fogantyút, amíg a kijelzőn a \square meg nem jelenik. A főzőhely ekkor ki van kapcsolva.

5 másodperccel később megjelenik a maradékhő-kijelzés.

Táblázat

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

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

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési idő
Melegítés és melegentartás				
egytálétel (pl. lencseleves)	400 gr - 800 gr	2 - 3 perc	1-2	
tej	500 ml - 1 l	3 - 4 perc	1-2	
Felolvasztás és melegítés				
mélyhűtött spenót	300 gr - 600 gr	4 - 5 perc	2-3	5 - 15 perc
mélyhűtött gulyás	500 gr - 1 kg	4 - 5 perc	2-3	20 - 30 perc
Párolás				
gombóc, galuska (1-2 liter vízben)	4-8 darab	8 - 12 perc	4-5*	20 - 30 perc
hal	300 gr - 600 gr	5 - 8 perc	4-5*	10 - 15 perc
Főzés				
rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	125 gr - 250 gr	3 - 4 perc	2-3	15 - 30 perc
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.

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 a kapcsoló-fogantyút elfordítja, kialszik a kijelző. Most újra be tudja állítani.

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

Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása

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

A főkapcsolónak bekapcsolva kell lennie.

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

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

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen magasnyomású vagy gózsugaras tisztítógépet!

Ápolás

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

Az üvegkerámia tisztítása

Tisztítószer

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

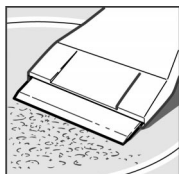
Csak olyan tisztítószerrel használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas terméket.

A vízfoltokat citrommal vagy ecettel is eltávolíthatja.

Alkalmatlan tisztítószer

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

Üveg-kaparó



Az erős szennyeződések eltávolításához legjobban egy üveg-kaparót használhat.

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



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

A megsérült pengét rögtön cserélje ki.

Így tisztítsa az üvegkerámia főzőfelületet

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

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

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

Fémesen csillámló elszíneződések

Az elszíneződéseket a nem megfelelő tisztítószeres használata, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix vagy Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas tisztítószeret. 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.

Kapcsoló-fogantyúk

A kapcsoló-fogantyúkat a legjobban egy kis langyos mosogatóvízzel törölheti le. Ne használjon karcoló vagy súroló szereket. A mosogatógépben történő tisztítás, továbbá az öblítővízbe való belemerítés a kapcsoló-fogantyúk sérülését okozhatják.

Mi a teendő zavar esetén?

A főzőfelület nem működik

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

Egy kezelőfelület jelzőlámpája villog és a főzőhely-kijelzőn is villog egy \bar{E}

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

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

Minden főzőhely-kijelzőn villog egy \bar{E} , és felhangzik egy hangjelzés

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

A főzőfelület kikapcsolódott

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

Javítások

Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztesse el.



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

***E r* kijelzés és egy szám**

Ha a kijelző-mezőn az *E r* és egy szám jelenik meg, akkor az elektronikában hiba lépett fel. Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítékkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.

***F* kijelzés és egy szám**

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

Kijelző	Hiba	Intézkedés
<i>F2</i>	A készülék túl forró és kikapcsolt.	Vegye le a fazekakat a főzőhelyekről. Az <i>F2</i> kialszik, ha a kijelzés nyugtázásra kerül egy kezelőfelület megérintésével, és ha a főzőhely már megfelelően lehűlt. Várjon néhány percet, amíg a főzőhely kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után az <i>F2</i> ismét megjelenik, a főzőfelület még mindig túl forró. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és hagyja tovább hűlni.
<i>F8</i>	A főzőhely túl sokáig üzemelt megszakítás nélkül.	Az automatikus időkorlátozás a berendezést lekapcsolta. Kapcsolja ki a főzőhelyet. Azonnal bekapcsolhatja ismét.
<i>U400</i>	A főzőmező hibásan van csatlakoztatva.	A készüléket a lakás biztosítékával vagy a biztosítószekrényben lévő védőkapcsolóval válassza le a hálózatról.

Megjegyzések

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

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

Előfordulhat, hogy az egyes főzőhelyek nem egyforma világossággal világítanak. A látószögűl 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, hasáburgonya,
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 pirítási, sütési idő (a fritőzben is) legyen a lehető legrövidebb.

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

Olajban sütés

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

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

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

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

Sütés serpenyőben

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

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

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

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

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

