
ru Правила пользования 45–60

hu Használati utasítás 61–88

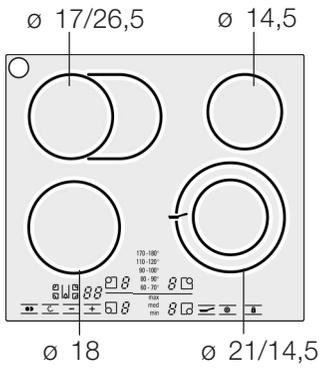
**Правила пользования
Használati utasítás**



NRN 67..

5650039190

NRN 67..



Ø = cm

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам.
Опасность ожога!

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

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания!

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

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамической поверхности

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

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

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

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

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

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

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

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

Соль, сахар и песок

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

Твердые и острые предметы

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

Не храните такие предметы над варочной панелью.

Остатки пищи

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

Предупреждение! У скребка острое лезвие.

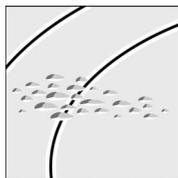
Фольга и пластмасса

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

Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

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



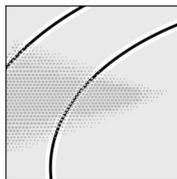
Неровности

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

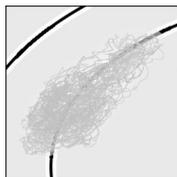


Царапины

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



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



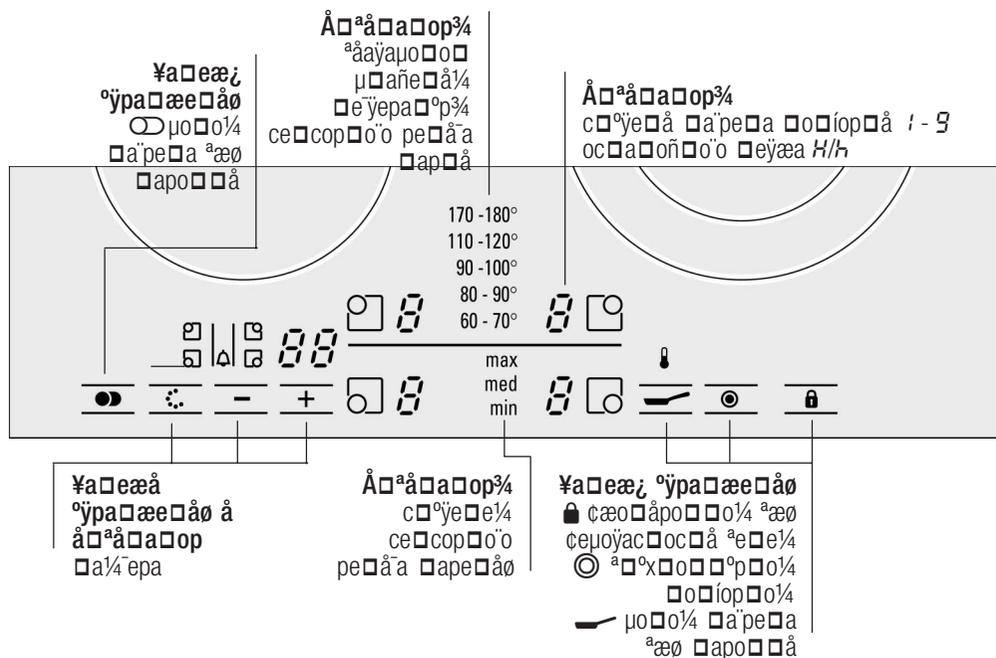
Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих
средств.

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

Esæå ýrã□os□□¿cø □ cã□osæ°,
soo□□e□c□□°÷óao ð□□ýåø a□□å□å□åp°e□cø.

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

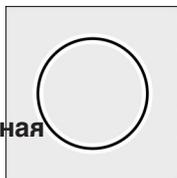
Указание

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

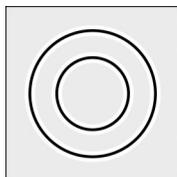
Следите за тем, чтобы панели управления всегда были чистыми и сухими. Влага и загрязнения вызывают нарушения в работе прибора.

Конфорки

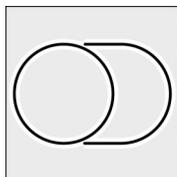
Одноконтурная конфорка



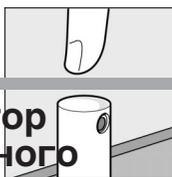
Двухконтурная конфорка



Зона нагрева для жаровни



Сенсор варки



Индикатор остаточного тепла

□ õ□åх □о□íор□о ра□ер □ароñ□о¼
ÿо□ерх□ос□å □е å□е□ø□сø.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

□ õ□åх □о□íор□о □о□о å□е□ø□¿ ра□ер. ¥rå
õ□о □о□íор□а °æ□□а ¢¼□¿ □□æ÷ñе□а.

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.

□ õ□åх □о□íор□о □о□о ÿ°□æ÷ñа□¿ □о□°
□а'ре□а °æø □аро□□å. ¥rå õ□о □о□íор□а
°æ□□а ¢¼□¿ □□æ÷ñе□а.

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.

Се□сор сæ°□å□ °æø □ар□å □ се□сор□о ре□åе.

□ÿра□æе□åе ÿ°ро□□о оÿåса□о □ °æа□е □ар□а
□ се□сор□о ре□åе".

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.

При отключении электроэнергии

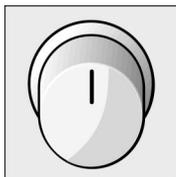
Индикаторы остаточного тепла автоматически снова включаются после включения подачи электроэнергии. Индикация мигает в течение 30 минут.

Индикация прекращает мигать, если ненадолго включить конфорку.

Приготовление

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

Установите



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью выключателей конфорок.

	0 = конфорка выключена
Степень нагрева конфорки	1 = минимальная
	мощность
Степень нагрева конфорки	9 = максимальная
	мощность

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

	Οϕ½ε̄	□pēθ μα□ά̄ya□ά̄θ 9	□□°ye□ζ □æαϕο̄ο □āpe□a	¥pō ^a æ□á– □æξ□oc□ζ ýp̄á̄o□o□æ□á̄θ □āe ^a æ□o□ō ō□e
¥p̄á̄o□o□æ□á̄e				
P̄ác (c ^a □o¼□¾̄				
□oæáñec□o□ō □o ^{a¾})	125 " -250 "	3-4 ᾰ□	2-3	15-30 ᾰ□
P̄áco□aθ □aða □āoæo□e				
(500 ᾰ -1 ǣoæo□a)	125 " -250 "	4-6 ᾰ□	1-2	25-35 ᾰ□
□ap□oίεæζ □ °□ ^a ape c				
1-3 ᾰáð□āá □o ^{a¾})	750 " -1,5 □"	5-7 ᾰ□	4-5	25-30 ᾰ□
O□□ap□o¼ □ap□oίεæζ c				
1-3 ᾰáð□āá □o ^{a¾})	750 " -1,5 □"	5-7 ᾰ□	4-5	15-25 ᾰ□
C□e□áe o□oá c				
1-3 ᾰáð□āá □o ^{a¾})	500 " -1 □"	4-5 ᾰ□	2-3	10-20 ᾰ□
Æajðà (1-2 æ □o ^{a¾})	200 " -500 "	8-12 ᾰ□	6-7*	6-10 ᾰ□
□°ðe□áe				
P°æe□¾	4 ò□	5-8 ᾰ□	4-5	50-60 ᾰ□
±ap□oe	1 □"	5-8 ᾰ□	4-5	80-100 ᾰ□
!°æθð	500 "	6-11 ᾰ□	4-5	50-60 ᾰ□
±ape□áe				
jæá□¾ (oæa ^a ζá)		2-4 ᾰ□	6-7	□eȳper¾□□o □apá□ζ
Ò□áyεæζ	1-2 ò□	2-4 ᾰ□	6-7	6-10 ᾰ□
ýa□ápo□a□¾¼	2-3 ò□	2-4 ᾰ□	7-8	8-12 ᾰ□
C□õ¼□	10 ò□	2-4 ᾰ□	6-7	8-12 ᾰ□
P¾ϕ□¾e ýææñ□á				
±ape□áe □o íp̄á□÷pe				
(1-2 æ. ᾰcæa)	200 " □a	10-15 ᾰ□	8-9	□eȳper¾□□o □apá□ζ □o
¥po ^a □¾ ᾰæ°ϕo□o¼	□añá□□°			íp̄á□÷pe
μᾱορομ□á				□eȳper¾□□o □apá□ζ □o
¥poñee	400 " □a □añá□□°	10-15 ᾰ□	4-5	íp̄á□÷pe
* ¥p̄á̄o□o□æ□á̄e □āe ^a æ□o□ō ō□e ϕεμ □p¾ð□á				

Reo^o e^o a^o y^o a^o y^o õ^o o^o o^o a^o õæ^o o^o po^o õ^o ep^o a^o

Ypa^o a^o æ^o ¼^o pa^o ep^o
pac^o p^o ÷ æ^o

Acyoæ^o o^o a^o a^o e^o p^o ¾^o ðe^o o^o

Ypa^o o^o o^o æ^o o^o a^o e^o y^o a^o a^o c^o
o^o e^o o^o æ^o ðe^o a^o o^o a^o ñe^o c^o o^o
o^o a^o ¾^o

Yere^o o^o æ^o ÷ ñe^o o^o a^o e^o o^o
a^o a^o o^o ÷ c^o o^o y^o e^o o^o a^o p^o e^o o^o a^o

Acyoæ^o o^o a^o a^o e^o
oc^o a^o o^o ñ^o o^o o^o o^o e^o y^o æ^o a^o

Acyoæ^o ¼^o e^o pac^o p^o ÷ æ^o a^o c^o o^o o^o po^o a^o ¾^o c^o
o^o o^o æ^o c^o ¾^o, y^o æ^o o^o a^o a^o o^o. o^o y^o o^o a^o e^o c^o o^o e^o y^o æ^o o^o a^o
a^o o^o p^o re^o ð^o y^o p^o a^o o^o o^o o^o æ^o o^o a^o ð^o o^o e^o a^o ñ^o a^o o^o e^o c^o o^o.

o^o æ^o o^o a^o o^o ¼^o o^o o^o i^o o^o p^o o^o a^o ¾^o a^o p^o a^o ¼^o e^o pac^o p^o ÷ æ^o
coo^o o^o e^o c^o o^o o^o o^o ÷ ó^o e^o pa^o ep^o a^o. o^o a^o e^o p^o a^o o^o
pac^o p^o ÷ æ^o a^o a^o c^o o^o o^o po^o a^o ¾^o a^o o^o æ^o o^o e^o co^o y^o a^o a^o o^o a^o ¼^o c^o
pa^o ep^o o^o o^o i^o o^o p^o o^o a^o.

O^o c^o pa^o a^o o^o e^o o^o a^o a^o a^o e^o: A^o o^o o^o o^o o^o a^o o^o e^o a^o y^o o^o a^o ¾^o
ñac^o o^o o^o a^o a^o ¾^o a^o ÷ o^o p^o ep^o x^o o^o a^o ¼^o a^o a^o e^o p^o, o^o o^o o^o p^o ¾^o ¼^o,
o^o a^o y^o pa^o a^o a^o æ^o o^o, o^o e^o a^o ðe^o, ñe^o a^o a^o e^o p^o a^o o^o.

o^o æ^o y^o p^o a^o o^o o^o o^o æ^o o^o a^o ð^o e^o o^o e^o o^o a^o x^o o^o ½^o e^o o^o y^o a^o a^o
a^o c^o y^o o^o æ^o ¼^o e^o a^o æ^o e^o o^o a^o ÷ pac^o p^o ÷ æ^o ÷. o^o æ^o
o^o e^o a^o ðe^o o^o ¼^o pac^o p^o ÷ æ^o a^o, o^o a^o y^o o^o æ^o o^o e^o o^o o^o ¼^o e^o
y^o e^o a^o a^o o^o, o^o p^o re^o e^o o^o c^o o^o o^o ðe^o a^o o^o po^o õ^o ep^o a^o.

o^o ce^o a^o o^o a^o p^o ¾^o a^o ¼^o e^o pac^o p^o ÷ æ^o a^o c^o o^o o^o po^o a^o ¾^o
y^o o^o x^o o^o a^o o^o e^o ¼^o p^o ¾^o ðe^o o^o ¼^o. o^o y^o po^o a^o o^o o^o c^o a^o e^o ñ^o a^o
o^o a^o ñ^o a^o e^o a^o ¼^o o^o o^o o^o pac^o o^o e^o y^o o^o p^o re^o e^o a^o e^o a^o
ðe^o a^o o^o po^o õ^o ep^o a^o.

Ypa^o y^o p^o a^o o^o o^o o^o æ^o o^o a^o e^o y^o a^o a^o a^o a^o o^o ¼^o e^o e^o o^o o^o
o^o a^o ¾^o. O^o o^o o^o a^o o^o e^o y^o o^o o^o e^o c^o o^o o^o o^o a^o a^o ¼^o
ðe^o a^o o^o po^o õ^o ep^o a^o ÷. A^o o^o o^o o^o a^o co^o x^o pa^o o^o o^o o^o e^o
co^o a^o ep^o o^o a^o o^o a^o e^o c^o o^o o^o a^o x^o o^o a^o a^o a^o ¾^o a^o ðe^o pa^o e^o a^o ¼^o e^o
e^o o^o e^o c^o o^o o^o a^o.

O^o o^o e^o p^o re^o e^o o^o o^o y^o e^o re^o e^o a^o ÷ ñe^o a^o ¼^o e^o o^o o^o i^o o^o p^o o^o o^o a^o
o^o e^o a^o e^o o^o a^o o^o ÷ c^o o^o y^o e^o o^o a^o p^o e^o o^o a^o.

Ypa^o y^o po^o a^o o^o a^o e^o a^o ¼^o e^o o^o p^o re^o e^o o^o y^o p^o a^o o^o o^o o^o æ^o o^o a^o ð^o
o^o o^o o^o ¾^o a^o e^o ÷ ñe^o a^o ¼^o o^o o^o i^o o^o p^o o^o o^o e^o o^o a^o 5 – 10
ðe^o o^o o^o a^o a^o c^o o^o e^o ñe^o o^o a^o ð^o p^o re^o e^o o^o a^o.

Y^o o^o a^o o^o p^o a^o a^o a^o a^o o^o pac^o o^o a^o o^o o^o o^o o^o e^o y^o æ^o a^o H,
¾^o a^o e^o ÷ ñe^o o^o o^o ÷ o^o o^o i^o o^o p^o o^o o^o ðe^o a^o c^o y^o o^o æ^o ¼^o o^o o^o a^o a^o ¼^o
a^o æ^o o^o y^o o^o p^o e^o o^o a^o a^o a^o pac^o a^o y^o æ^o a^o o^o a^o a^o ð^o.

Варка в сенсорном режиме

С выдвинутым сенсором варки Вы можете варить на задней левой конфорке в сенсорном режиме. Сенсорный режим варки подходит для блюд, которые готовятся в жидкости или большом количестве жира. Для жарения сенсорный режим варки не подходит.

Сенсорный режим варки работает следующим образом

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

Преимущество при варке

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

Температурные режимы

Для варки в сенсорном режиме подходят пять температурных режимов, используемых при обычной варке.

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

Указание:

- Температурный режим 90-100°C достаточен для варки, даже если вода будет кипеть не так сильно, как обычно. Точка кипения зависит от высоты расположения Вашего дома над уровнем моря.

Посуда

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

Установка кастрюли и закрывание крышкой

Поставьте кастрюлю на конфорку. Следите, за меткой конфорки. Кастрюля должна находиться в пределах метки. Так вы получите при варке оптимальный результат.

У кастрюли с одной ручкой ручка не должна находиться над зоной сенсора.

Закройте кастрюлю крышкой, иначе система регулировки работать не будет.

Выбор температурного режима

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

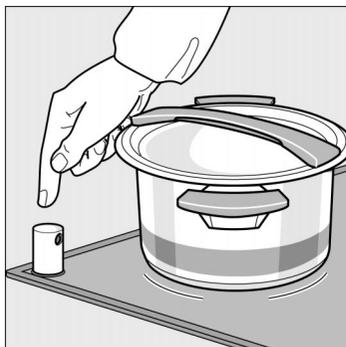
Установка

Внимание! Чтобы можно было выдвинуть сенсор, конфорка должна быть выключена.

Указание

Утопленный сенсорный датчик сильно нагревается, когда работает соседняя конфорка.

Прикасайтесь к датчику только через 15 минут после выключения конфорки.



1. На $\frac{1}{4}$ дюйма от сенсора, нажмите на сенсор. Вы услышите щелчок, и сенсор выдвинется.

	170 - 180°
	110 - 120°
	90 - 100°
	80 - 90°
	60 - 70°

2. Выставьте температуру $\frac{1}{4}$ дюйма от сенсора. Нажмите на сенсор. Вы услышите щелчок, и сенсор выдвинется. На дисплее появится температура. Сенсор $\frac{1}{4}$ дюйма от сенсора.

Фаза прогрева

Символом температуры будет гореть, пока не будет достигнута заданная температура. После этого раздастся сигнал, и символ температуры погаснет.

Варка

Сенсорный режим варки поддерживает температуру кастрюли в заданном диапазоне значений температуры.

Когда блюдо будет готово

Выключите выключатель конфорки. Утопите сенсор, чтобы глазок сенсора не загрязнился.

Закладка продуктов в горячую жидкость

Продукты можно также закладывать в горячую жидкость. Налейте в кастрюлю жидкость. Выполните установки, как описано в пунктах 1 и 2. Когда будет достигнута заданная температура, и раздастся сигнал, положите в кастрюлю с жидкостью продукты.

Таблица

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

		□ááÿáµ□¾ □еÿера□°р	¥р°°æ□á□æ¿- □ос□¿ ÿрá°□о□æе□áø, ÿосæ сá°□æа
С°ÿ¾	□øс□¼ ºæ¿□ !°с□¼ с°ÿ	90□100°C 90□100°C	60□90 ºá□ 45□60 ºá□
!ар□áр¾	□ар□óíæ¿ □æеÿ□á/□□eªæá Æаÿða ¥æе□□а Рáс	90□100°C 80□90°C 90□100°C 80□90°C 80□90°C	30□40 ºá□ 30□40 ºá□ 7□10 ºá□ 20□25 ºá□ 25□35 ºá□
Ø¼á	□аре□¾е Ø¼á (ÿæо□е□□¾е □ хææª□°÷ □оª°)	90□100°C	5□10 ºá□

		□āāyāmo□¼ □ēyēpa□°p	¥po ^a oæ□ā□oæē- □oc□ĵ yṛā ^o o□o□æe□āā, yocæe cā ^o □aæa
P¾ca	P¾ca, yṛā ^o o□o□æe□o□aø □a yap°	80□90°C	15□20 ā□
□øco	□øc□¾e cā□□ā ¥æēē□ā C°y□aø □°pāya ±ap□oe Cocāc□ā	90□100°C 90□100°C 90□100°C 90□100°C 80□90°C	20□30 ā□ 10□15 ā□ 60□90 ā□ 60□90 ā□ 5□10 ā□
O□oóā	C□e□āe o□oóā, □ayṛā ^{er} , cpo□□oæā C□e□āe o□oóā, □ayṛā ^{er} , cp÷cseæĵc□aø □ay°c□a C□e□ē ^o po□e□□¾e yaccāpo□a□¾e o□oóā □co°ce co cæā□□ā ^ā , □ayṛā ^{er} , ðyā□a□ *) C□e□ē ^o po□e□□¾e o□oóā, □ayṛā ^{er} , cp÷cseæĵc□aø □ay°c□a, cøc¾ *)	90□100°C 90□100°C 60□70°C 90□100°C	10□20 ā□ 30□40 ā□ 15□30 ā□ 15□20 ā□
Cæa ^a □āe cæ÷ ^a a	□a□□aø □ada □o ^y □ □oæoñ□aø pāco□aø □ada Òo□oæa ^a □¾¼ y ^o ā□ ^o	80□90°C 90□100°C 80□90°C 80□90°C	5□10 ā□ 10□20 ā□ 35□45 ā□ 3□5 ā□
io□o□¾e yṛo ^o □□¾	□o□cep□āpo□a□□¾e cæ÷ ^a a, □ayṛā ^{er} , c°y ^o - ^o æðò C°y¾ ām yā□e□o□, □ayṛā ^{er} , c°y ^o c æayðo¼ C°y¾ ām yā□e□o□, □ayṛā ^{er} , c°y ^o -y÷pe	60□70°C 90□100°C 80□90°C	10□15 ā□ 5□10 ā□ 10□15 ā□
□ayā□□ā	□oæo□o !æā□□e¼□	60□70°C 60□70°C	□ □
jæ÷ ^a a, yṛā ^o o□a□æā- □ae¾e □ c□opo□ap□e	□°pāya Pāc □ap□oíeæĵ !°c□o¼ c°y ^o	110□120°C 110□120°C 110□120°C 110□120°C	20□25 ā□ 6□8 ā□ 6□8 ā□ 15□20 ā□

* Добавление жидкости проводится в соответствии с указаниями изготовителя.

Жарение во фритюре

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

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

Фритюр

Для приготовления во фритюре используйте подходящее масло или жир, например, растительный жир.

Жир в бруске следует разрезать на маленькие кусочки.

В растопленном состоянии уровень жира должен располагаться минимум на отметке.

Неподходящий жир

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

Нагревание жира

1.                

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

Рекомендации по варке

Приготовление замороженных продуктов в брикетах

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

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

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

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

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

Загустевание

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

Продукты, например, картофель может приготовиться неравномерно

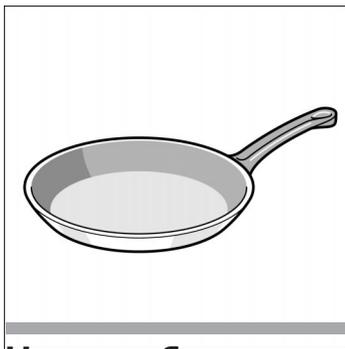
В следующей раз наливайте больше жидкости.

По достижении температуры лампочка не гаснет или не раздается сигнал

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

Pe□ā ³ / ₄	□e [̄] ÿepa-	¥o ^a xo ^a ā□ ^a æø
□ape□ā	□°pa	
ø		
min	□ām□aø	oç ¹ / ₂ e ⁻ □ ³ / ₄ x ÿpo ^{ao} □□o□ ^a æø oç□apā□a□āø, □a□āx □a□ ípā□a ^a eæç□ā āæā cocāc□ā, [̄] o□o□ ³ / ₄ x ÿpo ^{ao} □□o□, paμ□o ^a ā ³ / ₄ x □o ^a o ¹ / ₄ , a □a□□e ^a æø ÿpo ^{ao} □□o□, oç□apā□ae ³ / ₄ x □cæā□oñ□o ⁻ ⁻ acæe āæā ⁻ ap ⁻ apā□e

Сковороды для жарения в сенсорном режиме



Что необходимо знать

Для жарения в сенсорном режиме прилагается сковорода. Пользуйтесь только этой сковородой. С другими сковородами регулировка работать не будет. Они могут перегреваться.

Сковороды можно приобрести как спецпринадлежность в специализированном магазине. При заказе укажите номер HEZ 1030.

Сковорода должна быть с антипригарным покрытием. Вы можете готовить блюда с небольшим количеством жира.

Никогда не оставляйте масло на огне без присмотра.

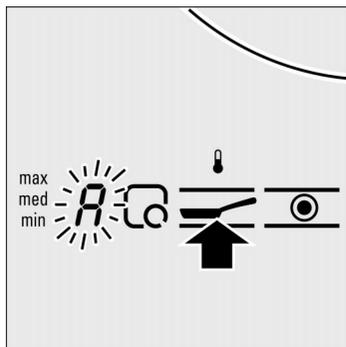
Ставьте сковороду на середину конфорки.

Не закрывайте сковороду крышкой. Иначе система регулировки работать не будет.

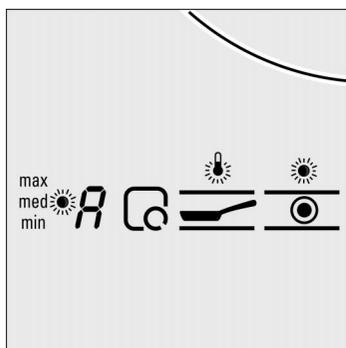
Используйте только жир, подходящий для жарения. Если Вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, оливковое масло или топленое свиное сало, устанавливайте режим жарения min.

Установка

Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления Вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку.



1. max режим жарения. Поставьте сковороду на конфорку.



2. med режим жарения. Поставьте сковороду на конфорку. По достижении температуры жарения раздается сигнал. Индикаторная лампа рядом с символом температуры погаснет.

По достижении температуры жарения раздается сигнал. Индикаторная лампа рядом с символом температуры погаснет.

3. min режим жарения. Поставьте сковороду на конфорку. Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Когда блюдо будет готово

Выключите выключатель конфорки и снимите сковороду с конфорки.

Указание

Для достижения требуемой температуры необходимо чуть больше времени. Сковорода не перегреется.

Таблица

В таблице указано, какие режимы жарения для каких блюд рекомендуется использовать. Время жарения может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

		Режим жарения	Время жарения
Осо	Осо	med	6-10 мин
	Осо	med	6-10 мин
	Осо	med	8-12 мин
	Осо	min	15-20 мин
	Осо	max	6-8 мин
	Осо	med	8-10 мин
	Осо	med	10-12 мин
	Осо	min	8-20 мин
	Осо	min	10-30 мин
	Осо	min	20-30 мин
	Осо	min	6-9 мин
	Осо	med	7-12 мин
Р34ца	Р34ца	med	10-20 мин
	Р34ца	med	10-20 мин
	Р34ца	med	4-10 мин
	Р34ца	max	6-12 мин
Р34ца	Р34ца	med	15-25 мин
	Р34ца	max	10-15 мин
	Р34ца	max	10-20 мин
	Р34ца	min	8-12 мин
Р34ца	Р34ца	med	10-15 мин
	Р34ца	med	10-15 мин
Р34ца	Р34ца	max	10-20 мин
	Р34ца	min	8-12 мин
Р34ца	Р34ца	med	10-15 мин
	Р34ца	med	10-15 мин

		Peðã apeðø	Oçóee peð ýpão o o æð ýocæ μo o o o cã aæa
jæ÷ªa ãμ øáý	jæã¼	med	eyper¼ o o o
	Oæ¼	min	apãç
	Øãñãýa—æaμçø	min	eyper¼ o o o
	Øãñãýa—çæçø	min	apãç
	oopoæcã¼ oæ	med	3-6 ã
	"jeª¼e p¼ýapã"	med	3-6 ã 10-15 ã eyper¼ o o o apãç
Ooóã	Oçapãaãe æoã	min	5-10 ã
	!pãç¼	med	10-15 ã
	Ýoããã ýaãpoãã¼e	med	3-8 ã
	jaæaã¼	med	8-12 ã
¥poªo¼ "æçoo¼ μaopoμã*	P¼ç¼e ýæsoñã	med	8-12 ã
	P¼çoe íæe aopæçoe	med	10-15 ã
	ãæã ýaãpoããoe		
	jæ÷ªa çãcopoªe/	min	10-15 ã
	Ooóã çãcopoªe		
	æceãe pæe¼	med	10-20 ã
	ýo—ocõo ^o		
	jæãñãã çããão¼	med	8-10 ã
	ãýeñe¼¼ apóieæç - ípã	max	15-20 ã
	!ãroc	med	10-15 ã
æçæç, ðaepã (ðapã)	med	7-12 ã	
Òãýeæç ýaãpoãã¼¼	med	15-20 ã	
oopaç çæ÷	min	10-25 ã	
!o o o¼e çæ÷ªa*	Åmeæãø ãμ apóieæø	med	15-17 ã
	ãapão¼¼e ãmeæãø (cªoçææeãe oª¼)	min	4-6 ã
¥poñãe çæ÷ªa	poo¼	min	10-15 ã
	ãýeñe¼¼ããçep/ ãýeñe¼¼ c¼p	med	7-10 ã
	±ape¼¼ ããæç**	min	8-12 ã

* !o o oãç çãcocoããã ç peoëeªýãøã çãcoco^o peã^o apeãø

** ç¼æã¼ããç çãcoco^o÷ c o o o p oª^o

Рекомендации по жарению

Приготовление блюд глубокой заморозки и готовых блюд

Положите продукты в холодную сковороду, если это указано в инструкции изготовителя.

Такие указания изготовителя, как "жарить при высокой температуре, жарить на среднем огне, жарить на медленном огне", не относятся к температурным режимам сенсорного режима жарения. Всегда выбирайте данные, приведенные в таблице.

Блюда со вкусом сливочного масла

Если Ваше блюдо должно иметь привкус сливочного масла, в конце жарения добавьте в растительное масло немного сливочного.

Блокировка для безопасности детей и функция паузы

Блокировка для безопасности детей

Блокировка варочной панели

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

□се □о□іор□ā °аө□□¼ □¼□æ÷ñе□¼.
Ўрā□ос□ā□ес; □ сā□□ө° █ ā°ер□ā□е, үо□а
рø°о̄ с сā□□өө̄ □е □а°орā□сø ā□ā□а□ор. Õ□о
□а□ā°ае□ үрā̄. 4 се□°□¼ (□ре̄ø □□æ÷ñе□āø).
Å□°ā□а□ор °орā□ □ □еñе□āе үрā̄. 10 се□°□а, а
□а□е̄ °ас□е□.

Отмена блокировки

Ўрā□ос□ā□ес; □ сā□□өө° █, үо□а ā□ā□а□ор □е
үо°ас□е□. Õ□о □а□ā°ае□ үрā̄. 4 се□°□¼.
;æø□āро□□а о□е□е□а.

Нагрев конфорки временно отключается.
На индикаторе конфорки начинает мигать .

Выключите конфорку.

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

Однако Вы в любой момент можете включить конфорку снова.

Отключение подтверждения ввода

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

Сенсоры варки должны быть утоплены.

1.                    
2.                    

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 церанового стекла и стали.

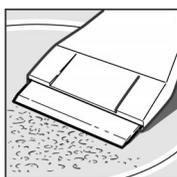
Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

Неподходящие чистящие средства

Никогда не используйте:
Жесткие губки, абразивные или агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители.

Скребок для стеклянных поверхностей

Сильные загрязнения лучше всего удаляются с помощью специального скребка для стеклянных поверхностей.



Раскройте скребок.
Стеклокерамическая поверхность чистится только лезвием.

Кожух лезвия может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

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

Заменяйте поврежденное лезвие.

Последовательность очистки варочной панели из стеклокерамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.
Если варочная панель достаточно остыла, очистите ее бумажным полотенцем с чистящим средством. На горячей варочной панели могут появиться пятна.
Протрите поверхность влажным бумажным полотенцем, а затем вытрите насухо мягкой тряпочкой.

Металлический отлив

Металлический отлив может возникнуть из-за соприкосновения с дном посуды или использования неподходящих чистящих средств. К сожалению, удалить его непросто. Для этого используйте средство Stahl-Fix или Sidol для поверхностей из церанового стекла и стали или вызовите специалиста нашей Сервисной службы (платная услуга).

Поля управления

Зона управления всегда должна быть чистой и сухой. Убежавшая и пригоревшая пища может оказать отрицательное влияние на функционирование.

Очистка рамы варочной панели

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор.
Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. В противном случае можно повредить раму.

Лимонный сок и уксус также не подходят для очистки рамы. так как это может привести к потере блеска.

Сенсор варки

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

Неподходящие чистящие средства

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

Кастрюля с сенсорным покрытием

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

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

Посуда для жарения

Сковорода должна быть с антипригарным покрытием. Соблюдайте правила пользования и ухода за сковородой.

Ñ□о^аеæа□¿ үрǎ □еǎсүра□□ос□ǎ?

Ñас□о сæ°ñæ□сø, ñ□о үрǎñǎ□о¼
□еǎсүра□□ос□ǎ с□аæа □а□аø–□о ÷æøñ¿.
¥ре□^ае ñē̄ офраóа□¿сø □ Сер□ǎс□°÷ сæ°□ф°,
үроñ□ǎ□е сæе^а÷óǎе °□а□а□ǎø.

□ароñ□аø үа□æ¿ □е
рафо□ае□

¥ро□ер¿□е, □ үорø^а□е æǎ үре^аохра□ǎ□æ¿
үрǎфора. ¥ро□ер¿□е, ес□¿ æǎ □о□ □ се□ǎ.

На á□^а□а□оре ÷ǎ^ае□ □

¿¼æо а□□ǎ□ǎ□ǎро□а□о а□□о^а□ǎñес□ое
о'ра□ǎñе□ǎе □ре^е□ǎ. □¼□æ÷ñǎ□е □о□íор□°.

На á□^а□а□орах
□о□íоро□ ÷ǎ^ае□ Æ á
үо^ае□сø сǎ^а□æ

¥а□æ¿ °үра□æе□ǎø сǎæ¿□о □а'рø□□е□а áæǎ
□а □е¼ □ахó^аǎ□сø □а□о¼–□ǎф^а¿ үре^ае□.
□óа□æ¿□о үро□рǎ□е үа□æ¿ °үра□æе□ǎø áæǎ
°фера□е с □ее үос□оро□□ǎе үре^ае¼.

Á ^á á ^á á ^á	Heá ^á ý ^á pa ^á □ ^á os ^á □ ^á ¿	Cý ^á os ^á □ ^á os ^á pa ^á □ ^á e ^á □ ^á á
F3	Ce□ ^á cop cæá ^á ð ^á o ^á □ ^á □ ^á á ^á reæ ^á ø.	□ ^á ¼ ^á □ ^á æ÷ ^á ñ ^á □ ^á e □ ^á o□ ^á íor ^á □ ^á , o□ ^á c□ ^á a□ ^á ¿ ^á □ ^á e □ ^á ac□ ^á p÷ ^á æ÷ ^á □ ^á c□ ^á oro□ ^á □ ^á □ ^á ¼ ^á □ ^á á ^á ¿ ^á □ ^á e ce□ ^á cop. F3 "ac□ ^á e□ ^á , ecæá ^á ce□ ^á cop os□ ^á ¼ ^á æ ^á □ ^á os□ ^á a□ ^á oñ ^á o. ¥ ^á o ^á □ ^á □ ^á á ^á □ ^á e □ ^á ec□ ^á oæ¿ ^á □ ^á o ð ^á □ ^á o□ ^á , ý ^á o□ ^á a □ ^á o□ ^á íor ^á □ ^á a □ ^á e ^á □ ^á o ^á os□ ^á ¼ ^á □ ^á e□ ^á . Ecæá ^á ý ^á osæe □ ^á □ ^á æ÷ ^á ñe□ ^á á ^á F3 ý ^á oð ^á □ ^á æøe□ ^á cð c□ ^á o□ ^á a, ð ^á □ ^á o or ^á □ ^á añæ□ ^á , ñ ^á □ ^á o ce□ ^á cop os□ ^á ¼ ^á æ ^á □ ^á e ^á os□ ^á a□ ^á oñ ^á o. □ ^á ¼ ^á □ ^á æ÷ ^á ñ ^á □ ^á e □ ^á o□ ^á íor ^á □ ^á □ ^á á ^á ¼ ^á □ ^á e e¼ ^á eóe os□ ^á ¼ ^á □ ^á .
F4, □ ^á ce □ ^á o□ ^á íor ^á □ ^á á □ ^á ¼ ^á □ ^á æ÷ ^á ñe□ ^á ¼ ^á	ý ^á æo□ ^á á ^á ro□ ^á □ ^á a ^á æø ^á □ ^á e ^á moý ^á ac□ ^á os□ ^á □ ^á á ^á □ ^á e□ ^á e¼ ^á □ ^á eá ^á cý ^á pa ^á □ ^á a.	O□ ^á □ ^á æ÷ ^á ñ ^á □ ^á e ý ^á rá ^á cop c ý ^á o ^á o ^á ¿ ^á ÷ ^á ý ^á re ^á ox ^á ra□ ^á á ^á □ ^á eæø ^á á ^á æá ^á ý ^á re ^á ox ^á ra□ ^á á ^á □ ^á eæ¿ ^á □ ^á o ^á □ ^á ¼ ^á □ ^á æ÷ ^á ñe□ ^á æø ^á □ ^á □ ^á æo□ ^á e ý ^á re ^á ox ^á ra□ ^á á ^á □ ^á eæe¼ ^á , a ma□ ^á e ^á □ ^á □ ^á æ÷ ^á ñ ^á □ ^á e c□ ^á o□ ^á a. Ecæá ^á á ^á □ ^á á ^á á ^á ý ^á á ^á ý ^á oð ^á □ ^á æøe□ ^á cð c□ ^á o□ ^á a, □ ^á ¼ ^á mo□ ^á á ^á □ ^á e cý ^á eý ^á á ^á æá ^á c□ ^á a Ser□ ^á á ^á c□ ^á o¼ ^á cæ ^á □ ^á c¼ ^á . □ ^á ¼ ^á □ ^á o□ ^á e□ ^á e "o□ ^á o□ ^á á ^á ¿ ^á á ^á ý ^á rá ^á □ ^á eá ^á cý ^á pa ^á □ ^á o¼ ^á □ ^á æo□ ^á á ^á ro□ ^á □ ^á e æø ^á □ ^á e ^á moý ^á ac□ ^á os□ ^á □ ^á á ^á □ ^á e□ ^á e¼ ^á .
F5	Heá ^á cý ^á pa ^á □ ^á os□ ^á □ ^á ¿ ^á □ ^á soe ^á á ^á □ ^á á ^á □ ^á eæ¿ ^á □ ^á o ^á □ ^á □ ^á æo□ ^á e Polybox.	O□ ^á □ ^á æ÷ ^á ñ ^á □ ^á e ý ^á rá ^á cop c ý ^á o ^á o ^á ¿ ^á ÷ ^á ý ^á re ^á ox ^á ra□ ^á á ^á □ ^á eæø ^á á ^á æá ^á ý ^á re ^á ox ^á ra□ ^á á ^á □ ^á eæ¿ ^á □ ^á o ^á □ ^á ¼ ^á □ ^á æ÷ ^á ñe□ ^á æø ^á □ ^á □ ^á æo□ ^á e ý ^á re ^á ox ^á ra□ ^á á ^á □ ^á eæe¼ ^á , a ma□ ^á e ^á □ ^á □ ^á æ÷ ^á ñ ^á □ ^á e c□ ^á o□ ^á a. Ecæá ^á á ^á □ ^á á ^á á ^á ý ^á á ^á ý ^á oð ^á □ ^á æøe□ ^á cð c□ ^á o□ ^á a, □ ^á ¼ ^á mo□ ^á á ^á □ ^á e cý ^á eý ^á á ^á æá ^á c□ ^á a Ser□ ^á á ^á c□ ^á o¼ ^á cæ ^á □ ^á c¼ ^á .
F6	Ce□ ^á cop□ ^á ¼ ^á ¼ ^á re□ ^á á ^á □ ^á ar□ ^á á ^á □ ^á ar ^á ðe□ ^á .	O□ ^á □ ^á æ÷ ^á ñ ^á □ ^á e ý ^á rá ^á cop c ý ^á o ^á o ^á ¿ ^á ÷ ^á ý ^á re ^á ox ^á ra□ ^á á ^á □ ^á eæø ^á á ^á æá ^á ý ^á re ^á ox ^á ra□ ^á á ^á □ ^á eæ¿ ^á □ ^á o ^á □ ^á ¼ ^á □ ^á æ÷ ^á ñe□ ^á æø ^á □ ^á □ ^á æo□ ^á e ý ^á re ^á ox ^á ra□ ^á á ^á □ ^á eæe¼ ^á , a ma□ ^á e ^á □ ^á □ ^á æ÷ ^á ñ ^á □ ^á e c□ ^á o□ ^á a. Ecæá ^á á ^á □ ^á á ^á á ^á ý ^á á ^á ý ^á oð ^á □ ^á æøe□ ^á cð c□ ^á o□ ^á a, □ ^á ¼ ^á mo□ ^á á ^á □ ^á e cý ^á eý ^á á ^á æá ^á c□ ^á a Ser□ ^á á ^á c□ ^á o¼ ^á cæ ^á □ ^á c¼ ^á .
F7	Ce□ ^á cop□ ^á ¼ ^á ¼ ^á re□ ^á á ^á □ ^á are□ ^á á ^á □ ^á ar ^á ðe□ ^á .	□ ^á ¼ ^á mo□ ^á á ^á □ ^á e cý ^á eý ^á á ^á æá ^á c□ ^á a Ser□ ^á á ^á c□ ^á o¼ ^á cæ ^á □ ^á c¼ ^á . O ^á □ ^á a□ ^á o □ ^á ¼ ^á □ ^á o□ ^á e□ ^á e "o□ ^á o□ ^á á ^á ¿ ^á □ ^á e ^á m ce□ ^á cop□ ^á o ^á o ^á re□ ^á á ^á □ ^á are□ ^á á ^á .

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.

Йаооа а о сæ°аò¼ үрæфор

о пре̄ø пра̄сүор̄аро̄о̄а̄ аа̄ оо̄¼ үрæфор
аа̄а̄о̄е̄ ÿаоооо̄¼. се̄ ðǣе̄е̄о̄¼ ÿаооо̄а̄
õо̄ǣȭа̄ñ̄¼, âх̄ о̄о̄о̄ а̄с̄ю̄ǣз̄о̄о̄а̄з̄
ÿо̄о̄ор̄о̄. ¥осо̄е̄¼с̄о̄¼е̄ охра̄е̄
о̄р̄о̄а̄÷о̄е̄¼ сре̄¼¼ рас̄¼а̄ǣ ÿаооо̄°.

о̄ с̄о̄÷ о̄ñере̄з̄, о̄ сǣ°а̄ò̄ǣ үрæфор̄¼ о̄о̄се̄
е̄ ø̄ǣø̄÷̄с̄ø̄ е̄с̄ÿо̄ǣе̄о̄¼а̄ о̄о̄хо̄а̄а̄. ¥р̄а̄
ÿра̄о̄а̄ǣз̄о̄¼ °̄а̄ǣа̄а̄ÿа̄а̄ о̄а̄ о̄°̄о̄ ÿосǣ°а̄ò̄¼
ÿе̄о̄¼¼ с̄¼р̄з̄е̄ ǣø̄ ÿере̄ра̄фо̄о̄а̄.
¥ере̄а̄ е̄, аа̄ о̄¼рас̄а̄з̄ о̄ сǣ°а̄ò̄¼
ÿрæфор, с̄ǣǣа̄¼е̄ аа̄, ñ̄о̄ф̄¼ е̄°о̄ ф̄ǣз̄ò̄е̄
е̄ǣз̄о̄ø̄ ф̄¼ǣо̄ а̄с̄ю̄ǣз̄о̄о̄а̄з̄ а̄ǣа̄
о̄ф̄о̄а̄ñ̄з̄е̄ е̄°о̄ аа̄ǣе̄¼о̄¼¼ "о̄а̄а̄ǣ,
̄е̄а̄ǣǣǣǣо̄!"

Жарение на сковороде

±аре¼¼ арóæ¿ үрã'оаæã¼¼е å
оаро'о. ¥рã үрã'ооæãåå æ÷ª å с¼ро'о
арóæø åсүæ¿¼¼е ¯ар'арå ¯есо ¯асæа
åæå е °офаæø¼¼е е'о ¯асæо.

Для жареного картофеля мы рекомендуем
выбирать ступень "min" конфорки для сенсорного
режима жарения.

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>.

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!

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 biztosítékdobozban.

Hívja az ügyfélszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.
Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

A sérülések okai

Az edények és serpenyők alja

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

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

A speciális edényeknél vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.

Forró serpenyő vagy edény

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

Só, cukor és homok

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

Kemény vagy hegyes tárgyak

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

Ne tartson ilyen tárgyat a főzőfelület fölött.

Kifutott ételek

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

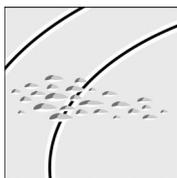
Fóliák és műanyagok

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

Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Példák a lehetséges károsodásokra

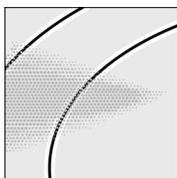
A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.



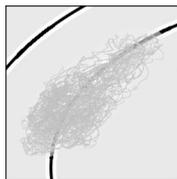
Kikagylósodás amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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



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



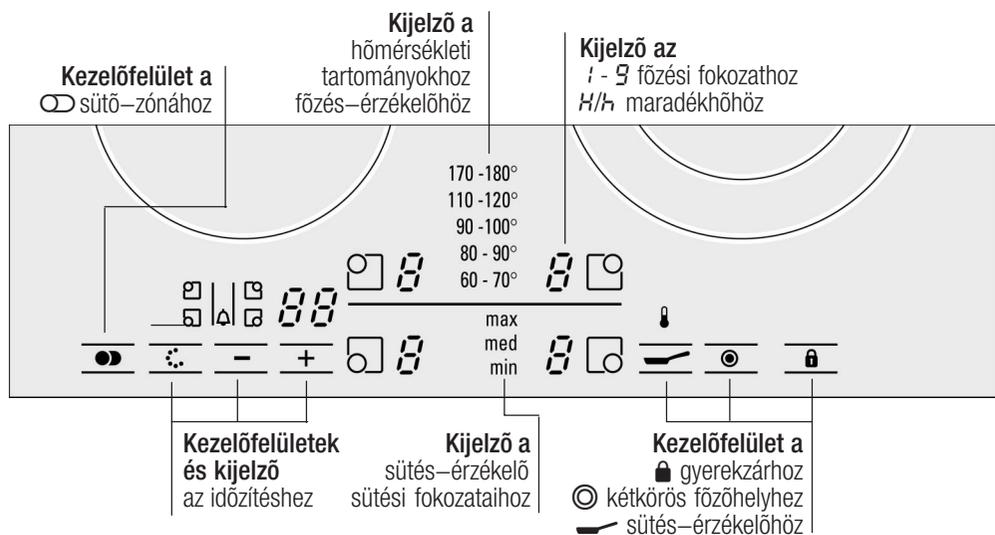
Lecsiszolódott díszítés
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata
okozott.

A készülék megismerése

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

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

Kezelőfelület



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő
funkció bekapcsol.

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

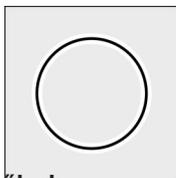
Megjegyzés:

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

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

Főzőhelyek

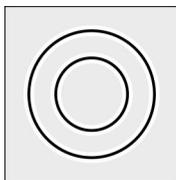
Egykörös főzőhely



Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát nem lehet megváltoztatni.

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

Kétkörös főzőhely

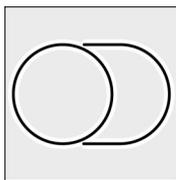


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

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

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

Sütőzóna



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

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

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

Főzés-érzékelő



Maradékhő-kijelzés



A főzés-érzékelő az érzékelővel történő főzésre használható.

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

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.

Áramszünet

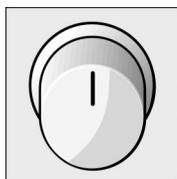
A maradékhő-kijelzés egy áramszünet után automatikusan újra bekapcsol. A kijelző kb. 30 percig villog.

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

Főzés

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

Így állítsa be



A főzőhelykapcsolókkal állíthatja be a főzőhelyek fűtési teljesítményét.

0 = főzőhely kikapcsolva

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

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

Táblázat

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

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

	Mennyiség	9-es előfőzés i fokozat	Tovább- főzési fokozat	Továbbfőzési idő
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.
Visszakupcsolás	Időben kapcsoljon vissza egy alacsonyabb főzési fokozatra.
A maradék hő felhasználása	Hosszabb főzési idő esetén 5–10 perccel a főzési idő befejezte előtt kapcsolja ki a főzőhelyet. Ameddig a maradék hő–kijelző <i>H</i> világít, addig a kikapcsolt főzőhelyet felmelegítésre vagy felolvasztásra is használhatja.

Főzés főzés-érzékelővel

Így működik a főzés-érzékelő

Ha a főzés-érzékelőt kihúzza, a bal hátsó főzőhelyen főzhet a főzés-érzékelővel.

A főzés-érzékelővel történő főzés olyan ételek készítésére alkalmas, amelyeket folyadékban vagy sok zsiradékban kell felhevíteni. Sütésre az főzés-érzékelő nem alkalmas.

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

Ez az Ön számára az alábbi előnyökkel jár

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

Az olaj és a zsír nem melegszik túl.

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

Hőmérséklet tartományok

A főzés-érzékelővel történő főzéshez az az öt hőmérsékleti tartomány áll rendelkezésre, amelyek a főzéshez is szükségesek.

170 - 180 °C az olajban sütéshez

110 - 120 °C a kuktában való főzéshez

90 - 100 °C a főzéshez, forraláshoz, pároláshoz

80 - 90 °C a puhára pároláshoz, áztatáshoz, pároláshoz

60 - 70 °C a felolvasztáshoz, melegítéshez, melegentartáshoz.

Megjegyzés

- ❑ A 90-100 °C-os hőmérséklettartomány elegendő a főzéshez akkor is, ha az nem olyan erősen forr, mint szokott. A forráspont a lakóhelyének tengerszint feletti magasságától függ.

Edény

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

Alkalmatlan edények

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

Alkalmas edények

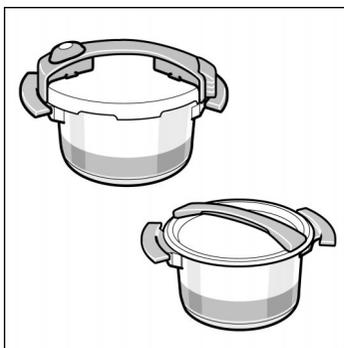
Mi a "Fissler magic special" sorozat érzékelős fazekait ajánljuk. A mellékelt fazék is ebből a szériából való.

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

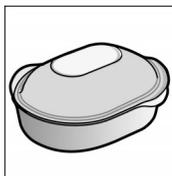
Az ábrán az alábbi edényeket láthatja: fazék és gyorsfőző edény.

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

A mellékelt fazekat külön tartozékként a szakkereskedésekben is be lehet szerezni. Kérjük, adja meg ehhez a HEZ 1032-es típus-számot.



Sütőedények



A megfelelő sütőedényt különleges tartozékként a szakkereskedőknél szerezheti be. Kérjük, adja meg ehhez a HEZ 6000 típus-számot.

Így járjon el

Válassza ki az edényt és a főzőhelyet

Válassza ki az érzékelős főzőhelyet.

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

A fazék feltöltése

Töltse bele a folyadékot.

Érzékelős fazéknál: legalább a jelölésig.

Jelölés nélküli fazekaknál: legalább két ujjnyi magasságban.

Helyezze el a fazekat, és fedje le fedővel

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

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

Tegyen rá fedőt, mert különben a szabályzás nem működik.

A hőmérséklet tartomány kiválasztása

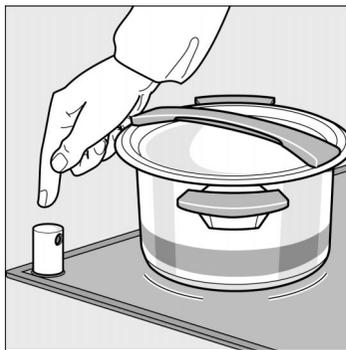
Válassza ki a következő táblázatból az ételének megfelelő hőmérséklet tartományt.

Így állítsa be:

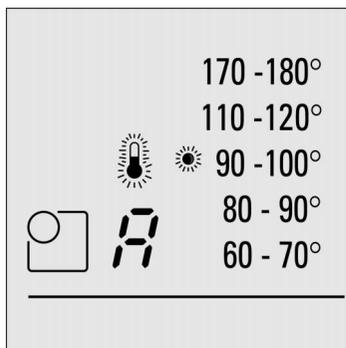
Figyelem! Hogy az érzékelőt ki tudja húzni, a főzőhelynek kikapcsoltnak kell lennie.

Megjegyzés

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



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



2. Forgassa el a főzőhelykapcsolót, amíg a kiválasztott hőmérséklet tartomány melletti jelzőlámpa ki nem gyullad. A kijelzőn megjelenik egy A. A főzés-érzékelő be van kapcsolva.

Felfűtési fázis

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

Főzés

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

Ha kész az étel

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

Ételek behelyezése forró folyadékba

Az ételeket a forró folyadékba is beleteheti. Az edényt csak a folyadékkal töltsé fel. Végezze el a beállítást az 1 és 2 pontban leírtak szerint. Ha elérte a hőmérsékletet, és a hangjelzés felhangzik, tegye az ételt a vízbe.

Táblázat

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

		hőmérséklettartomány	főzési idő a hangjelzéstől
levesek	húslé	90□100°C	60□90 perc
	egytálétel	90□100°C	45□60 perc
körtések	burgonya	90□100°C	30□40 perc
	gombóc	80□90°C	30□40 perc
	metéltek	90□100°C	7□10 perc
	puliszka	80□90°C	20□25 perc
	rizs	80□90°C	25□35 perc
tojás	főtt tojás (hideg vízben felrakva)	90□100°C	5□10 perc
hal	hal párolva	80□90°C	15□20 perc
hús	húsgombóc	90□100°C	20□30 perc
	kroket, ravioli	90□100°C	10□15 perc
	levesbe való tyúk	90□100°C	60□90 perc
	marhafartő	90□100°C	60□90 perc
	virslis	80□90°C	5□10 perc
zöldség	friss zöldség pl. brokkoli	90□100°C	10□20 perc
	friss zöldség pl. kelbimbó	90□100°C	30□40 perc
	mélyhűtött ételek: paszírozott zöldség tejfölös mártással, pl. spenót *)	60□70°C	15□30 perc
	mélyhűtött zöldség, pl. kelbimbó, bab *)	90□100°C	15□20 perc
édességek	darakása	80□90 °C	5□10 perc
	kompót	90□100°C	10□20 perc
	tejberizs	80□90°C	35□45 perc
	csokoládépuding	80□90°C	3□5 perc
készételek	konzervek pl. gulyásleves	60□70°C	10□15 perc
	levesek, pl. metélttészta–leves	90□100°C	5□10 perc
	levesek, pl. krémleves	80□90°C	10□15 perc
italok	tej	60□70°C	□
	forraltbort	60□70°C	□

		hőmérséklettartomány	főzési idő a hangjelzéstől
Kuktában készült ételek	tyúk	110□120°C	20□25 perc
	rizs	110□120°C	6□8 perc
	burgonya	110□120°C	6□8 perc
	egytálétel	110□120°C	15□20 perc

* folyadék hozzáadása a gyártó előírásainak megfelelően

Ételek sütése olajban

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

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

Fritóz-zsír

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

A nagyobb zsírdarabokat tördelje szét kisebb darabokra.

A megolvasztott zsírnak el kell érnie a jelölést.

Alkalmatlan zsírok

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

Zsír forrósítása

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

A hőmérséklet-szimbólum melletti lámpa  világít, míg a hangjelzés fel nem hangzik.

A zsír forró, most sütheti az ételt.

Olajban sütés

Mindig fedő nélkül süssön.

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

3. Vegye ki.

Ha a  hőmérséklet-szimbólum melletti lámpa már nem világít, a zsír elég forró a következő adaghoz.

Ha világít, várjon a következő adaggal, amíg a hangjelzés felhangzik és a

 hőmérséklet-szimbólum melletti lámpa kialszik.

4. Süsse ki a következő adagot.

Megjegyzés

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

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

Tanácsok a főzéshez

Tömbe fagyasztott élelmiszer előkészítése

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

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

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

Közben kevergesse meg.

Sok vizet felszívó élelmiszerek elkészítése (pl. halfilé)

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

A fedőt azonban feltétlenül tegye rá az edényre!

Erősen habzó étel elkészítése (pl. metélt)

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

Ezzel energiát takarít meg.

Az ételek besűritése

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

Az élelmiszer, pl. burgonya, nem főtt meg egyenletesen

Legközelebb több folyadékot adjon hozzá.

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

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

Kuktában történő főzés

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

Sütés a sütés-érzékelővel

Ez az Ön számára az alábbi előnyökkel jár

A sütés-érzékelővel a jobb első főzőhelyen tud sütni. A nagy kétkörös főzőhely sütésérzékelővel van ellátva. Ez szabályozza a serpenyő hőmérsékletét.

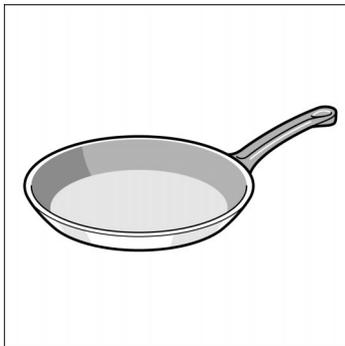
A főzőhely csak addig fűt, amíg az szükséges. Ezzel energiát takarít meg.

Az olaj és a zsír nem melegszik túl.

A sütési fokozatok

Sütési fokozatok	Hőmérséklet	Használható
max	magas	pl. a krumplilángoshoz, sült burgonyához és enyhén sült Steakhez (véresen)
med	közepes	pl. a panírozott ételekhez, panírozott mélyhűtött termékekhez, halhoz, rántott szelethez, vékony csíkokra vágott húsokhoz (aprópecsenye, brassói) és zöldségekhez
min	alacsony	pl. olyan vastag sütnivalókhöz, mint a húsgombóc és a virsli, a vízzel kevert késztermékekhez, vajjal vagy margarinnal készült sültékekhez

Serpenyők a sűtés-érzékelihöz



A sűtéshez egy serpenyőt mellékelünk. Kizárólag ezt a serpenyőt használja. Más serpenyőkkel a szabályozás nem működik. A serpenyők túlhevítődhetnek.

A serpenyőt külön tartozékként a szakkereskedésekben lehet pótlólag beszerezni. Kérjük, adja meg ehhez a HEZ 1030-as típus-számot.

A serpenyő tapadásgátló réteggel van bevonva. Így az ételeit kevesebb zsiradékkal is sűtheti.

Amit tudnia kell

Soha ne forrósítsa a zsiradékot felügyelet nélküli.

Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére.

Ne tegyen fedőt a serpenyőre. A szabályzó így nem működik.

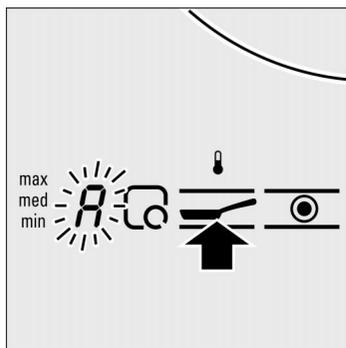
Csak akkor használjon zsiradékot, ha az a sűtéshez szükséges. Vajhoz, margarinhoz, olívaolajhoz vagy sertészsírhoz válassza ki a "min" sűtési fokozatot.

Így állítsa be

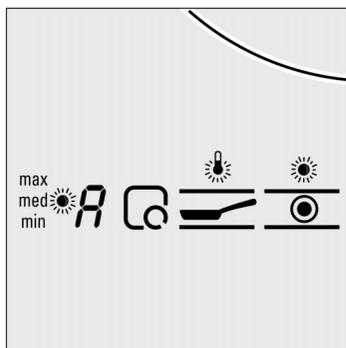
Válassza ki a táblázatból a megfelelő sütési fokozatot.

Állítsa a serpenyőt a főzőhelyre.

1. Érintse meg a  felületet.
Az *R* villog a kijelzőn.



2. Forgassa el a főzőhelykapcsolót, amíg a kiválasztott sütési fokozat melletti jelzőlámpa ki nem gyullad.



Ha a sütési hőmérsékletet elérte, felhangzik egy hangjelzés. A hőmérséklet-szimbólumnál lévő jelzőlámpa kialszik.

3. Tegye a serpenyőbe a sütőzsírt, és nyomban utána az ételt is.

Forgassa meg a szokott módon, hogy oda ne égjen.

Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót, és vegye le a serpenyőt a főzőhelyről.

Egy kicsit tovább tart, amíg a hőmérsékletet eléri, de a serpenyő nem hevül túl.

Ha kész az étel

Megjegyzés

Táblázat

A táblázat mutatja, hogy melyik sütési fokozat melyik ételhez alkalmazható. A sütési idő függhet az élelmiszer fajtájától, súlyától, vastagságától és minőségétől.

		Sütési fokozat	A teljes sütési idő a hangjelzéstől
Húsok	Hússzelet, natur vagy panírozva	med	6-10 perc
	Hússzelet	med	6-10 perc
	Karaj	med	8-12 perc
	Cordon bleu	min	15-20 perc
	Enyhén sült Steak (véresen)	max	6-8 perc
	Közepesen átsütött Steak	med	8-10 perc
	Erősen átsütött Steak	med	10-12 perc
	Virsli, főzött	min	8-20 perc
	Virsli, nyers	min	10-30 perc
	Húsgombóc	min	20-30 perc
	Májpástétom (szeletek)	min	6-9 perc
	Vékony csikokra vágott hús, Gyros	med	7-12 perc
	Vagdalthús, megpirítva	med	8-15 perc
Sültszalonna	min	5-8 perc	
Sült hal	Halak, sütve	med	10-20 perc
	Halfilé, natur vagy panírozva	med	10-20 perc
	Rák, Garnéla	med	4-10 perc
Burgonya	Sült burgonya héjában főtt burgonyából	max	6-12 perc
	Sült burgonya nyers burgonyából	med	15-25 perc
	Krumplilángos	max	folytatólagosan sütve
	Üvegesre sült burgonya	med	10-15 perc
Tésztafélék	Metélt, sütve	max	10-20 perc
	Krokkett, sütve	min	8-12 perc
Rizs	Rizstorta, sütve	med	süsse folyamatosan
Tojásos ételek	Palacsinta	med	süsse folyamatosan
	Omlettek	min	süsse folyamatosan
	Tükörtojás	min	3-6 perc
	Rántotta	min	3-6 perc
	Császármorzsa	med	10-15 perc
	"Arme Ritter"	med	süsse folyamatosan

		Sütési fokozat	A teljes sütési idő a hangjelzéstől
Zöldségfélék	Pirított vöröshagyma	min	5-10 perc
	Gomba	med	10-15 perc
	Cukkini, panírozva	med	3-8 perc
	Padlizsán	med	8-12 perc
Mélyhűtött termékek*	Halrudacsok	med	8-12 perc
	Halfilé, natur vagy panírozva	med	10-15 perc
	Serpenyőben készített ételek/serpenyőben készített zöldség	min	10-15 perc
	Tavaszi rolád	med	10-20 perc
	Töltött palacsinta	med	8-10 perc
	Sütőben sült - hasábburgonya	max	15-20 perc
	Gyros	med	10-15 perc
	Döner Kebab	med	7-12 perc
	Hússzelet, panírozva	med	15-20 perc
	Cordon bleu	min	10-25 perc
Készételek*	Burgonyatermékek	med	15-17 perc
	Tésztafélék (víz hozzáadásával készült)	min	4-6 perc
Egyebek	Kruton	min	10-15 perc
	Sütő–camembert/sütősajt	med	7-10 perc
	Pirított mandula**	min	8-12 perc

* úgy készítendő, ahogy a Hasznos tanácsok a sütés–érzékelőhöz kiadványban le van írva

** a még hideg serpenyőbe tenni

Tippek sütéshez

Mélyhűtött ételek és készételek előkészítése

Tegye az étel a még hideg serpenyőbe, ha azt a gyártó így írta elő.

A gyártók olyan előírásai, mint "süsse meg erős tűzön / közepes tűzön süsse / lassú tűzön süsse", nem feleltethetők meg a sütés-érzékelő sütés-tartományainak. A sütő-hőmérsékletet a táblázatok adatai alapján állítsa be.

Vajas ízesítésű ételek

Ha egy ételt vajaz ízesítéssel kell elkészítenie, adjon egy kevés vajaz az olajhoz a sütési folyamat végén.

Gyerekzár és szünet-funkció

Gyerekzár

Hogy a gyerekek a főzőhelyeket ne tudják bekapcsolni, a főzőfelületet le lehet zárni.

A főzőfelület lezárása

Az összes főzőhely legyen kikapcsolva. Érintse meg a  szimbólumot, míg a szimbólum melletti jelzőlámpa világítani nem kezd. Ez körülbelül 4 másodpercig tart (bekapcsolási idő). Kb. 10 másodperc után a jelzőlámpa kialszik.

A gyerekzár feloldása

Érintse meg a  szimbólumot, amíg a jelzőlámpa ki nem alszik. Ez körülbelül 4 másodpercig tart. Ezzel a lezárás megszűnt.

Figyelem Lezárt főzőfelületnél

Ha lezárt főzőfelület esetén egy főzőhelyét beállít, előfordulhat, hogy a főzőhely-kijelzőn egy  villog, vagy a maradékhő-kijelzés váltakozik egy -val. A  szimbólum feletti jelzőlámpa világít. Kapcsolja ki a főzőhelyet. Oldja fel a lezárást.

Megjegyzés:

A maradékhő akkor is kijelzésre kerül, ha a főzőfelület le van zárva.

A bekapcsolási idő lerövidítése

A gyerekzár bekapcsolási idejét 4-ről 1 másodpercre lehet csökkenteni:

A főzőhelyek legyenek kikapcsolva.

1. Mind a négy főzőhelyet állítsa a 2-es főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
3. Válasszon ki valamelyik főzőhelyen egy főzési fokozatot és nyomja meg a főzőhelykapcsolót.
4. Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót. Az összes kijelző rövid ideig világít. A bekapcsolási idő ezzel lerövidült.

A bekapcsolási időt bármikor visszaállíthatja 4 másodpercre. Ehhez ugyanúgy járjon el, mint a lerövidítésnél.

Szünet-funkció

Ha rövid időre el kell mennie, a fűtési folyamatot megszakíthatja.

A szünet-funkció aktiválása

Nyomja meg röviden a  szimbólumot. A főzőhely-kijelzőn villog a beállított főzési fokozat. A fűtés megszakad.

A főzés folytatása

Nyomja meg 3 percen belül újra a  szimbólumot. A főzőhelyek tovább fűt.

A szünetidő túllépése

A 3 perc lejárta után a kijelzőn egy  villog. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és állítsa be újra.

Figyelem!

A tisztításhoz használt víz, túlfolyás vagy az  szimbólumhoz támasztott tárgyak miatt a gyerekzár/szünet-funkció szándékolatlanul be- vagy kikapcsolódhat.

Időzítés-funkció

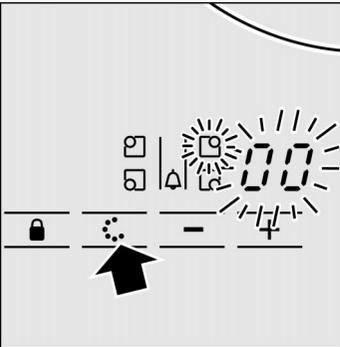
Az időzítés tulajdonképpen egy kapcsoló-óra. Ezzel tudja mind a négy főzőhelyet automatikusan kikapcsolni.

Az időzítés ezen kívül egy konyhai órával is rendelkezik. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik. Még akkor is be lehet állítani, amikor a főzőfelület le van zárva.

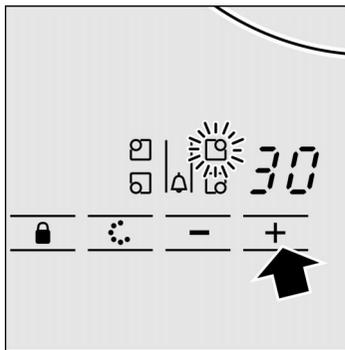
Ha egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia.

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

Így állítsa be:



1. Állítsa be a főzési fokozatot
2. Érintse meg az időzítés  szimbólumot többször, míg a kívánt főzőhely jelzőlámpája villogni nem kezd. Az időzítés  kijelzőn villog a .



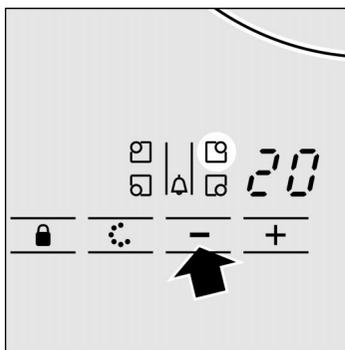
3. Érintse meg a + vagy a – szimbólumot.

Megjelenik a javasolt érték.

A + szimbólum megnyomásával: a javasolt érték 30 perc

a – szimbólum megnyomásával: a javasolt érték 10 perc

A főzőhely jelzőlámpája villog tovább.



4. Érintse meg a + vagy a – szimbólumot, míg a kívánt időtartam az időzítés–kijelzőn meg nem jelenik.

Egy pár másodpercig villog az időtartam, azután lefut a beállított idő. Ha több főzőhelyhez is állított be időtartamot, a kijelzőn mindig a legrövidebb időtartam fut le.

A főzőhelyek jelzőlámpái világítanak.

Az időtartam lejáta után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. A főzési fokozat-kijelzőn villog egy . Egy hangjelzés hallható. Az időzítés-kijelzőn villog a , és a jelzőlámpa villog.

Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót.

Az időtartam korigálása

Érintse meg az időzítés  szimbólumot, míg a kívánt főzőhely-kijelző villogni kezd. A + vagy a - szimbólummal változtassa meg az időtartamot.

Idő előtti törlés

Érintse meg az időzítés  szimbólumot, míg a kívánt főzőhely-kijelző villogni kezd. Érintse meg a + és a - szimbólumot egyidejűleg. Az időzítés-kijelzőn villog a . Néhány másodperc múlva kialszik a kijelzés.

Az időzítés-funkció működése főzés-érzékelőnél

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

Megjegyzés

Ha szeretné lekérdezni egy főzőhely hátralévő időtartamát: Érintse meg többször az időzítés  szimbólumot, míg a megfelelő főzőhely jelzőlámpája világítani nem kezd. Az időtartam megjelenik 5 másodpercre.

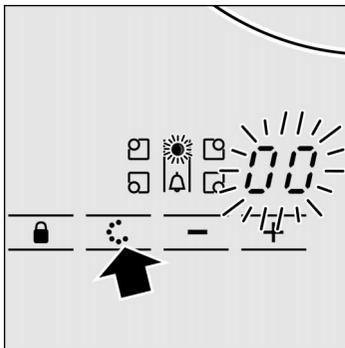
Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Az automatikus időkorlát az időzítő funkció működésekor is aktív.

Ha egy időtartamot már be állított, a szünetfunkciót akkor is használhatja.

A konyhai óra

Így állítsa be:



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

1. Érintse meg az időzítés  szimbólumot többször, míg a konyhai óra jelzőlámpája villogni nem kezd. Az időzítés  kijelzőn villog a .
2. Érintse meg a + vagy a – szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték. A + szimbólum megnyomásával: a javasolt érték 10 perc
a – szimbólum megnyomásával: a javasolt érték 5 perc
3. A + vagy a – szimbólummal állítsa be az időt.

Egy pár másodpercig villog az időtartam, azután lefut a beállított idő. Az időzítőn beállított legrövidebb idő fut le a kijelzőn.

Az időtartam lejártá után

A beállított idő lejártá után 10 másodpercen keresztül egy hangjelzés hallható. Az időzítés-kijelzőn villog a , és a konyhai óra jelzőlámpája villog.

Hogy a hangjelzést korábban kikapcsolja, érintse meg az időzítés  szimbólumot.

Az idő korrigálása

Érintse meg többször az időzítés  szimbólumot, míg a konyhai óra jelzőlámpája nem villog. Az időzítés-kijelző villog. A + vagy a - szimbólummal változtassa meg az időtartamot.

Idő előtti törlés

Érintse meg az időzítés  szimbólumot, míg a kívánt főzőhely-kijelző villogni kezd. Érintse meg a + és a - szimbólumot egyidejűleg. Az időzítés-kijelzőn villog a . Néhány másodperc múlva kialszik a kijelzés.

Megjegyzés

A konyhai óra az aktivált szünet-funkció működése közben is fut.

Egy áramkimaradás után a konyhai óra már nem üzemel.

Automatikus időkorlátozás

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

A főzőhely fűtése megszakad.

A főzőhely-kijelzőn villog a .

Kapcsolja ki a főzőhelyet.

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

A főzőhelyet bármikor újra bekapcsolhatja.

Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása

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

A főzés-érzékelőknek besüllyesztve kell lenniük.

1. Mind a 4 főzőhelyet állítsa a 3-as főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.

3. Válasszon ki egy főzési fokozatot az egyik főzőhelyhez. Nyomja addig a főzőhelykapcsolót, míg egy hangjelzés fel nem hangzik.

4. Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót.

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

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet!

Ápolás

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

Az üvegkerámia tisztítása

Tisztítószer

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

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

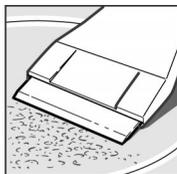
A vízfoltokat citrommal vagy ecettel is eltávolíthatja.

Alkalmatlan tisztítószerek

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

Üveg-kaparó

Az erős szennyeződések eltávolításához legjobban egy üveg-kaparót használhat.



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



Így tisztítsa az üvegkerámia főzőfelületet

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

A megsérült pengét rögtön cserélje ki.

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

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

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

Fémesen csillámló elszíneződések

Az elszíneződéseket a nem megfelelő tisztítószerek használata, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix vagy Sidel für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas tisztítószert. Vevőszolgálatunk az elszíneződések eltávolítását csak költségtérítés ellenében vállalja.

Kezelőfelületek

Tartsa a területet mindig tisztán és szárazon. Az ételmaradékok és túlfolyások befolyásolhatják a működést.

A főzőfelület keretének tisztítása

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

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

Főzés-érzékelő

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

Alkalmatlan tisztítószer

Ne használjon olyan karcoló eszközöket, mint a súrolószer, súrolószivacs, vagy súrolókefe. Ne használjon olyan tisztítószereket, mint a Sidel, Stahl-fix, cera-fix vagy ezekhez hasonló. Ezekről az érzékelő-ablak megkarcolódik.

Érzékelős fazék

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

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

Serpenyő

A serpenyő tapadásgátló réteggel van bevonva. Kérjük, tartsa be a serpenyő használati és tisztítási utasítását.

Mi a teendő zavar esetén?

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

A főzőfelület nem működik

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

A kijelzőn villog egy

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

A főzőhely-kijelzőn villog az E és felhangzik egy hangjelzés

Javítások



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

Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

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

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

Kijelző	Hiba	Intézkedés
$F0$	A kijelző hibás.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.
$F1$	A főzés-érzékelőt kihúzta vagy betolta, holott a főzőhely be van kapcsolva.	Állítsa a főzőhelykapcsolót "0"-ra.
$F2$	A készülék túl forró és kikapcsolt.	Kapcsoljon ki minden főzőhelyet, és tolja az edényt oldalra. Az $F2$ kijelzés kialszik, amikor a főzőhely már megfelelően lehűlt. Vegye le az edényt a főzőhelyről. Várjon néhány percet, amíg a főzőhely kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után az $F2$ ismét megjelenik, a főzőfelület még mindig túl forró. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és hagyja még tovább hűlni.
$F3$	Az főzés-érzékelő túl forró.	Kapcsolja ki a főzőhelyet, tolja az edényt oldalra és húzza ki a főzés-érzékelőt. Az $F3$ kijelzés kialszik, amikor a főzés-érzékelő már megfelelően lehűlt. Várjon néhány percet, amíg a főzőhely kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után az $F3$ ismét megjelenik, a főzőfelület még mindig túl forró. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és hagyja tovább hűlni.
$F4$, az összes főzőhely ki van kapcsolva	A gyerekszár hibás.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot. A hibás gyerekszár esetén még tud főzni.

Kijelző	Hiba	Intézkedés
F5	A Poly-Box csatlakozódoboz hibás.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.
F6	A főzés-érzékelő hibás.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.
F7	A sütés-érzékelő hibás.	Hívja az ügyfélszolgálatot. A sütés-érzékelő nélkül is főzhet.

Megjegyzések

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

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

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

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

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

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

Csomagolás és a régi készülék

Környezetbarát ártalmatlanítás

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

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

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

Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típustáblát a készülék irataiban találja meg.

Akril-amidok az élelmiszerekben

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

Hogyan keletkezik az akril-amid?

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

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

Mely ételekről lehet szó?

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

burgonya chips-ek, hasábburgonya, pirítós, zsemle, kenyér, omlós tésztájú finom péksütemények (mint a keksz, mézeskalács, mézesbáb).

Mit tehet

hogy sütésnél, grillezésnél elkerülje a nagy mennyiségű akril-amid keletkezését. A következő javaslatok az aia¹ und BMVEL² ajánlásaiból származnak:

Általában:

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

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

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

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

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

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

Sütés serpenyőben

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

Sütés-érzékelős főzőhelyen a sült burgonya készítéséhez a "min" fokozatot javasoljuk.

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>.