

ru	Правила пользования	3–33
hu	Használati utasítás	34–64

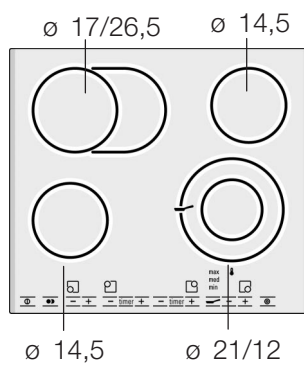
**Правила пользования
Használati utasítás**



PAN 67..

5650040305

PAN 67..



$\varnothing = \text{cm}$

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	7
Знакомство с прибором	9
Панель управления	9
Конфорки	10
Индикатор остаточного тепла	11
Главный выключатель	11
Приготовление	12
Установите	12
Таблица	14
Рекомендации по экономии электроэнергии	16
Жарение в сенсорном режиме	17
Режимы жарения	17
Сковороды для жарения в сенсорном режиме ...	18
Что необходимо знать	18
Установка	19
Таблица	20
Рекомендации по жарению	22
Функция таймера	23
Автоматическое отключение конфорок	23
Автоматическое ограничение времени	25
Отключение подтверждения ввода	25
Уход и очистка	26
Уход	26
Очистка стеклокерамической поверхности	26
Очистка рамы варочной панели	27

Содержание

Посуда для жарения	27
Что делать при неисправности?	28
Указания	30
Упаковка и отслуживший прибор	31
Сервисная служба	31
Акриламид в продуктах питания	32
Как этого избежать?	32

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.

Горячее масло или жир легко воспламеняется. Опасность возгорания! Оставайтесь рядом с прибором, когда разогреваете масло или жир. 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 короткому замыканию.

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

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

Варочная панель отключается

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

Опасность возгорания!

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

Неквалифицированный ремонт

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

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

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

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

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

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

Соль, сахар и песок

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

Твердые и острые предметы

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

Не храните такие предметы над варочной панелью.

Остатки пищи

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

Предупреждение! У скребка острое лезвие.

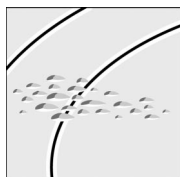
Фольга и пластмасса

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

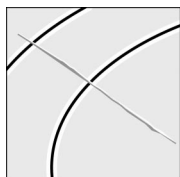
Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

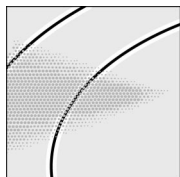
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



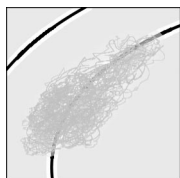
Неровности
из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



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



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



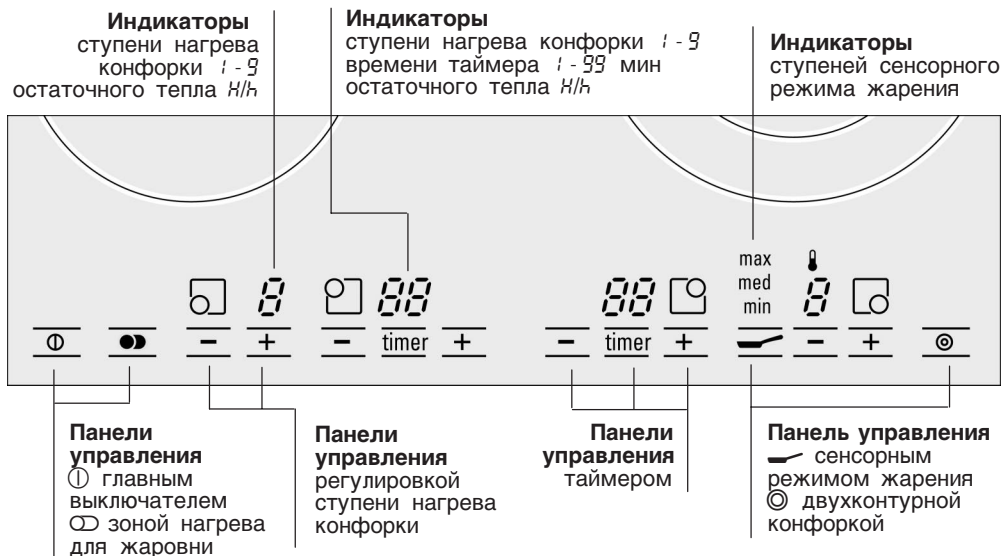
Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

Знакомство с прибором

На странице 2 приведен обзор моделей с указанием размеров.

В данной главе описываются панель управления, конфорки и индикаторы.

Панель управления



Панели управления

Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

Пример: Прикоснитесь к символу ⊙.

Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

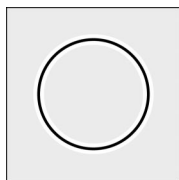
Указание

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

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

Конфорки

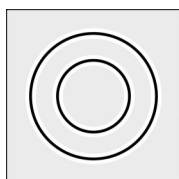
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка

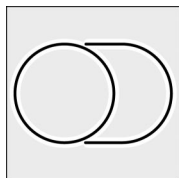


У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение внешнего нагревательного контура:
Прикоснитесь к символу ☉. Индикатор горит.
Отключение:
Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Зона нагрева для жаровни

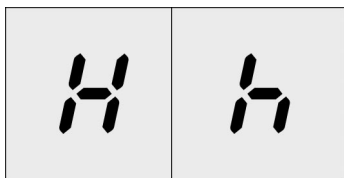


У этих конфорок можно подключать зону нагрева для жаровни. При этом конфорка должна быть включена.

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

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Индикатор остаточного тепла



Внимание!

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

Главный выключатель

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

Включение

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

Выключение

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

Примечания

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

Приготовление

Панель управления + и -

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

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

Ступень нагрева конфорки 1 = Минимальная мощность

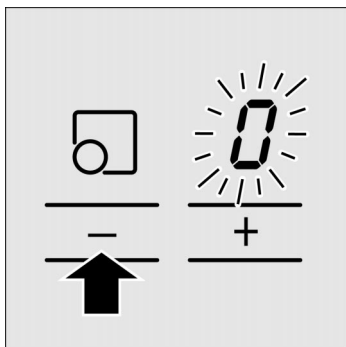
Ступень нагрева конфорки 9 = Максимальная мощность

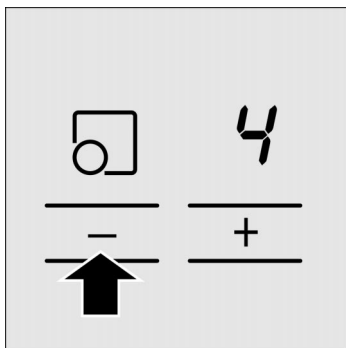
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установите:

При этом варочная панель должна быть включена.

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



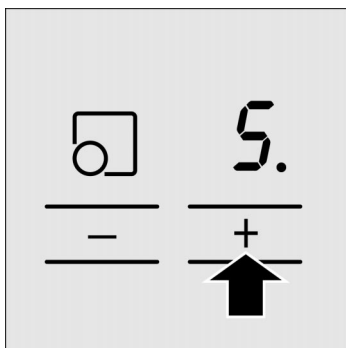


2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу + или -.

Появляется базовая установка:

Символ + = ступень нагрева конфорки 9

Символ - = ступень нагрева конфорки 4



3. Изменение ступени нагрева конфорки:

Прикасайтесь к символу + или - до тех пор, пока не высветится нужная ступень нагрева конфорки.

Изменение ступени нагрева конфорки

Выключение конфорки

Ступень нагрева конфорки можно изменить в любой момент.

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

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

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

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.
Время приготовления зависит от вида, веса и качества продуктов. Поэтому возможны некоторые отклонения от указанных значений.

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

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

* Приготовление на медленном огне без крышки

Рекомендации по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

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

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

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

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

Использование крышек

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

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. А овощи сохраняют 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.

Жарение в сенсорном режиме

Жарить в сенсорном режиме можно на правой передней конфорке.

Большая двухконтурная конфорка оснащена сенсором жарения. Он регулирует температуру сковороды.

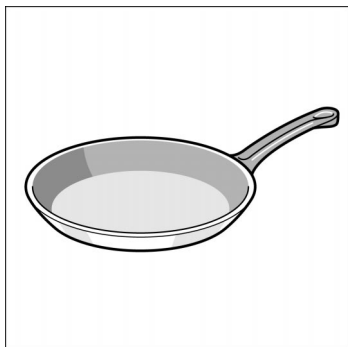
Преимущества при жарении

Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию. Масло или жир не перегревается.

Режимы жарения

Режимы жарения	Температура	Подходит для
max	высокая	картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med	средняя	панированных блюд, панированных блюд глубокой заморозки, рыбы, шницелей, отбивных, овощей
min	низкая	объемных продуктов для обжаривания, таких как фрикадельки или сосиски, готовых продуктов, разводимых водой, а также для продуктов, обжариваемых в сливочном масле или маргарине

Сковороды для жарения в сенсорном режиме



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.

Что необходимо знать

Никогда не оставляйте масло на огне без присмотра.


Ставьте сковороду на середину конфорки.

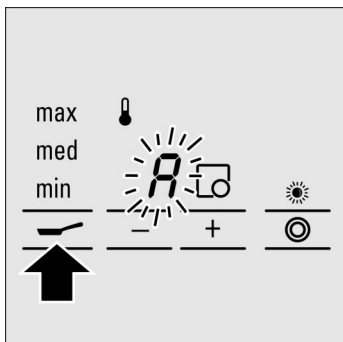
Не закрывайте сковороду крышкой. Иначе система регулировки работать не будет.

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.

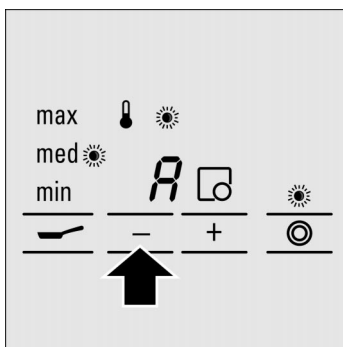
Установка

Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления Вашего блюда. Поставьте сковороду на конфорку. При этом варочная панель должна быть включена.

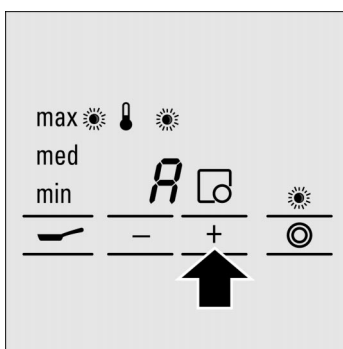
1. Прикоснитесь  к полю.
На индикаторе будет мигать **A**



2. Прикоснитесь к символу + или -.
Загорается индикатор рядом с "med" и лампочка рядом с символом температуры, сенсорный режим жарения активизирован. Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.



3. Изменение режима жарения:
Прикасайтесь к символу + или - пока рядом с требуемым режимом жарения не загорится индикатор.



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

4. Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты.

Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Когда блюдо будет готово

Выключите конфорку и снимите с нее сковороду.

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	Общее время приготовления после звукового сигнала
Мясо	Шницель натуральный или панированный	med	6-10 мин
	Филе	med	6-10 мин
	Котлета	med	8-12 мин
	Кордон блю	min	15-20 мин
	Стейки с кровью	max	6-8 мин
	Стейки средней прожаренности	med	8-10 мин
	Стейки прожаренные	med	10-12 мин
	Колбаски отваренные	min	8-20 мин
	Колбаски сырые	min	10-30 мин
	Фрикадельки	min	20-30 мин
	Мясной хлеб (ломтиками)	min	6-9 мин
	Гуляш, гирс, шаверма (шаурма)	med	7-12 мин
	Обжаривание мясного фарша	med	8-15 мин
Рыба	Растапливание сала	min	5-8 мин
	Рыба жареная	med	10-20 мин
	Рыбное филе натуральное или панированное	med	10-20 мин
	Омары, креветки	med	4-10 мин
Приготовление картофеля	Картофель отваренный в мундире и обжаренный	max	6-12 мин
	Жареный сырой картофель	med	15-25 мин
	Картофельные оладьи	max	непрерывно жарить
	Глазурованный картофель	med	10-15 мин

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Макаронные изделия	Макароны отваренные и обжаренные	max	10-20 мин
	Пельмени отваренные и обжаренные	min	8-12 мин
Рис	Рисовые клецки обжаренные	med	непрерывно жарить
Блюда из яиц	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлеты	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min	3-6 мин
	Яичница-болтунья	min	3-6 мин
	Королевский омлет	med	10-15 мин
	"Бедные рыцари"	med	непрерывно жарить
Овощи	Обжаривание лука	min	5-10 мин
	Грибы	med	10-15 мин
	Цуккини панированные	med	3-8 мин
	Баклажаны	med	8-12 мин
Продукты глубокой заморозки*	Рыбные палочки	med	8-12 мин
	Рыбное филе натуральное или панированное	med	10-15 мин
	Блюда на сковороде/	min	10-15 мин
	Овощи на сковороде		
	Весенние рулеты по-восточному	med	10-20 мин
	Блинчики с начинкой	med	8-10 мин
	Запеченый картофель - фри	max	15-20 мин
	Гирос	med	10-15 мин
	Кебаб, шаверма (шаурма)	med	7-12 мин
	Шницель панированный	med	15-20 мин
	Кордон блю	min	10-25 мин
Готовые блюда*	Изделия из картофеля	med	15-17 мин
	Макаронные изделия (с добавлением воды)	min	4-6 мин
Прочие блюда	Крутоны	min	10-15 мин
	Запеченый камамбер/	med	7-10 мин
	Запеченый сыр		
	Жареный миндаль**	min	8-12 мин

* Готовить в соответствии с рекомендациями к сенсорному режиму жарения

** Выкладывать в холодную сковороду

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

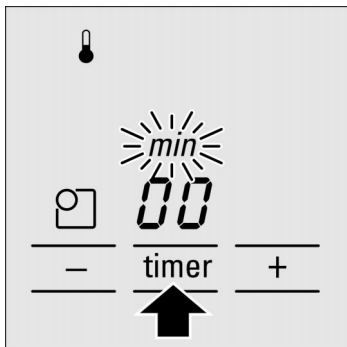
Если Ваше блюдо должно иметь привкус сливочного масла, в конце жарения добавьте в растительное масло немного сливочного.

Функция таймера


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

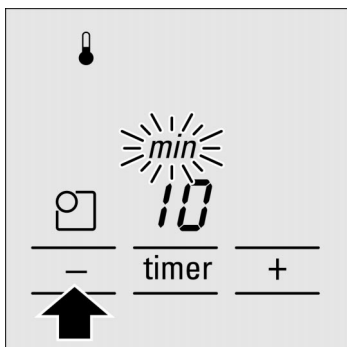
Автоматическое отключение конфорок

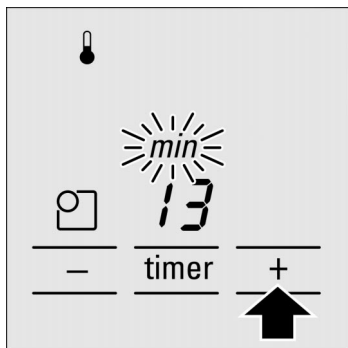
Установите:



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

1. Установите ступень нагрева конфорки
2. Прикоснитесь к символу "timer".
На индикаторе таймера мигает  и загорится "min".
3. Прикоснитесь к символу + или -.
Появляется предлагаемое значение.
При + : 30 минут
при - : 10 минут





4. Изменение времени:

Прикасайтесь к символу + или – до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится нужная продолжительность.

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

По истечении времени

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

Вызов продолжительности

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

Корректировка времени

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

Отмена

Дважды прикоснитесь к символу "timer". Конфорка выключается.

Указания

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

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

Автоматическое ограничение времени

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

Нагрев конфорки временно отключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают *F* и *B*.

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

Момент активизации функции ограничения времени зависит от установленной 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 справа налево выключите все конфорки.
3. Прикоснитесь к главному выключателю 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 церанового стекла и стали.

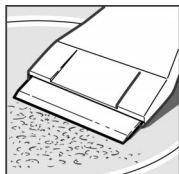
Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

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.

Посуда для жарения

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

Что делать при неисправности?

Варочная панель не работает

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания.

Мигает индикатор панели управления, а на индикаторе конфорки мигает E

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.

На всех индикаторах конфорок мигает E и раздается сигнал

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

Варочная панель самопроизвольно отключилась

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

Ремонт

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.



При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Индикация E и цифры

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

Индикация *F* и цифры

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F2</i>	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Выключите обе передние конфорки. <i>F2</i> гаснет. Снимите кастрюли с конфорок. 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>F7</i>	Сенсорный режим жарения не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы. Однако Вы можете готовить без сенсорного режима жарения.
<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 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 °С. Проверяйте температуру фритюра внешним термометром.

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

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

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

Жарение на сковороде

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

Для 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>.

Tartalomjegyzék

Mire ügyeljen	36
A beépítés előtt	36
Biztonsági útmutató	36
A sérülések okai	38
A készülék megismerése	40
Kezelőfelület	40
Főzőhelyek	41
Maradék hő-kijelzés	42
Főkapcsoló	42
Főzés	43
Így állítsa be	43
Táblázat	44
Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz	46
Sütés a sütés-érzékelővel	47
A sütési fokozatok	47
Serpenyők a sütés-érzékelőhöz	48
Amit tudnia kell	48
Így állítsa be	49
Táblázat	50
Tippek sütéshez	52
Időzítés-funkció	53
Ha egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia	53
Automatikus időkorlátozás	55
Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása	55
Ápolás és tisztítás	56
Ápolás	56

Tartalomjegyzék

Az üvegkerámia tisztítása	56
A főzőfelület keretének tisztítása	57
Serpenyő	57
Mi a teendő zavar esetén?	58
Megjegyzések	60
Csomagolás és a régi készülék	61
Vevőszolgálat	61
Akril-amidok az élelmiszerekben	62
Mit tehet,	63

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 meggyulladhat. Tűzveszély! Ha zsírt vagy olajat forrosít fel, maradjon a közelben.

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 maradék hő-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 csatlakozókábele 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 a magasba ugorhat. Balesetveszély áll fenn! Tartsa mindig szárazon a főzőhelyet és az edény alját.

Repedések az üvegkerámián

Az üvegkerámia törései, repedései vagy hasadásai esetén rövidzár-veszély áll fenn.
Azonnal kapcsolja ki a készüléket.
Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékos szekrényben.
Hívja a vevőszolgálatot.

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

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

A főzőfelület kikapcsolt

Ha a főzőfelület saját magától lekapcsol, és ezután többé már működtethető, a hálózatról azonnal le kell választani. A főzőfelületet később újra bekapcsolhatja.
Tűzveszély!
Kapcsolja le a biztosítót (kismegszakítót) a biztosítékdobozban, és hívja fel a vevőszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.
Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett
vevőszolgálati technikus végezheti el.

A sérülések okai

Az edények és serpenyők alja

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

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

A speciális edényeknél vegye figyelembe az edény
gyártójának utasításait.

Forró serpenyő vagy edény

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

Só, cukor és homok

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

Kemény vagy hegyes tárgyak

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

Ne tartson ilyen tárgyakat a főzőfelület fölött.

Kifutott ételek

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

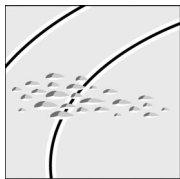
Fóliák és műanyagok

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

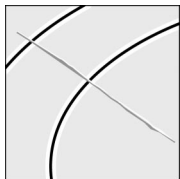
Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön
főzőfelületén.

Példák a lehetséges károsodásokra

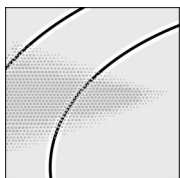
A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.



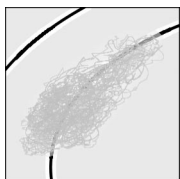
Kikagylósodás
amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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



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



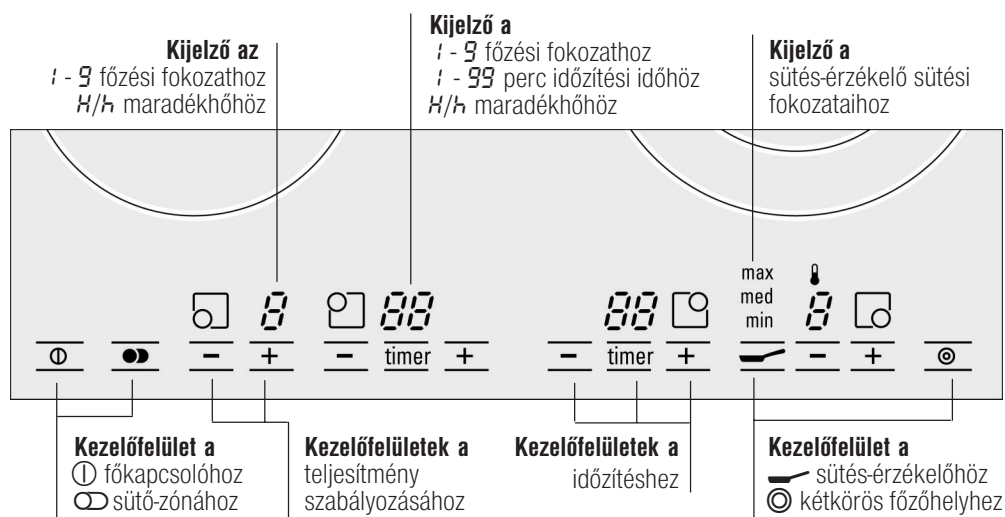
Lecsiszolódott díszítés
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata
okozott.

A készülék megismerése

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

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

Kezelőfelület



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

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

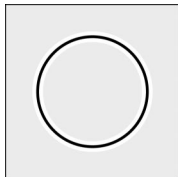
Megjegyzés:

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

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

Főzőhelyek

Egykörös főzőhely

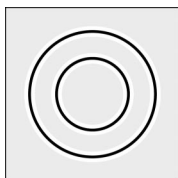


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát nem lehet megváltoztatni.


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.

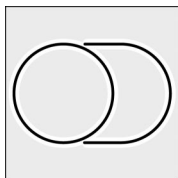
A külső fűtőkörök hozzákapcsolásához: érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít.

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:

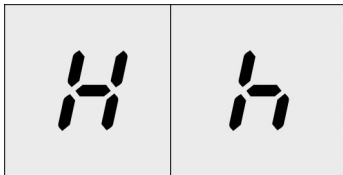
érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít.

Kikapcsolás:

érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.

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

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 üzemképes állapotban van.

Bekapcsolás

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

Kikapcsolás

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

Megjegyzés

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

Főzés

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

A + és – kezelőfelületek

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

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

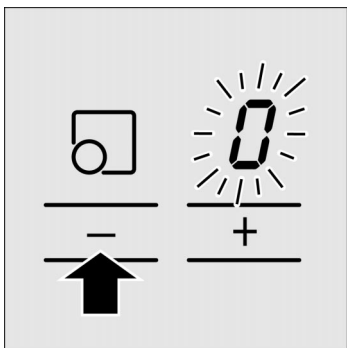
Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

Így állítsa be:

A főzőfelületnek bekapcsoltnak kell lennie.

1. Érintse meg a - szimbólumot.

A kijelzőn villog egy 0.

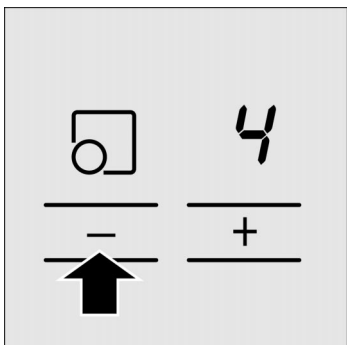


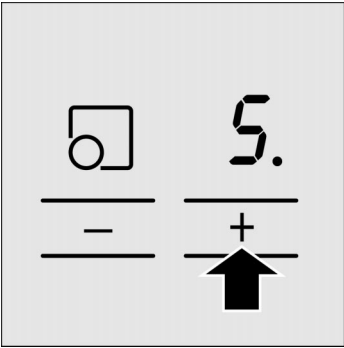
2. A következő 5 másodpercen belül érintse meg a + vagy - szimbólumot.

Megjelenik az alapbeállítás.

+ szimbólum = 9-es főzési fokozat

- szimbólum = 4-es főzési fokozat





A főzési fokozat megváltoztatása

A főzőhely kikapcsolása

3. A főzési fokozat megváltoztatása:
Érintse meg a + vagy a - szimbólumot, míg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik.

A főzési fokozatot bármikor meg lehet változtatni.

Érintse meg a - szimbólumot, míg a 5 meg nem jelenik.

Ha korábban egy magas főzési fokozatot állított be, a + szimbólumot is megérintheti, amíg a 5 meg nem jelenik. Érintse meg ekkor ismét a + szimbólumot, mire a 5 jelenik meg.

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

Táblázat

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

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Tovább-főzési fokozat	Továbbfőzési idő
Olvasztás				
csokoládé, csokoládémáz, vaj, méz	100 gr	-	1-2	-
zselatin	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	Tovább-főzési 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.

Sütés a sütés-érzékelővel

Ez az Ön számára az alábbi előnyökkel jár

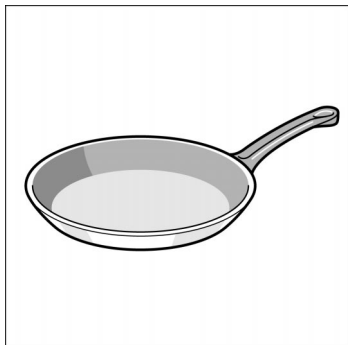
A sütés-érzékelővel a jobb első főzőhelyen tud sütni. A nagy kétkörös főzőhely sütésérzékelővel van ellátva. Ez szabályozza a serpenyő hőmérsékletét.

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 sütnivalókhoz, mint a húsgombóc és a virsli, a vízzel kevert késztermékekhez, vajjal vagy margarinnal készült sültékekhez

Serpenyők a sütés-érzékelőhöz



A sütéshez 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 sütheti.

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 sütéshez szükséges. Vajhoz, margarinhoz, olívaolajhoz vagy sertézsírhoz válassza ki a "min" sütési fokozatot.

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

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

Forgassa meg a szokott módon, hogy oda ne égjen.

Kapcsolja ki a főzőhelyet, 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, sütvé	med	10-20 perc
	Halfilé, natur vagy panírozva	med	10-20 perc
	Rák, Garnéla	med	4-10 perc

		Sütési fokozat	A teljes sütési idő a hangjelzéstől
Burgonya	Sült burgonya héjában főtt burgonyából	max	6-12 perc
	Sült burgonya nyers burgonyából	med	15-25 perc
	Krumplilángos	max	folytatódóan sültve
	Üvegesre sült burgonya	med	10-15 perc
Tésztafélék	Metélt, sütv	max	10-20 perc
	Kroket, sütv	min	8-12 perc
Rizs	Rizstorta, sütv	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
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 készítened, 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

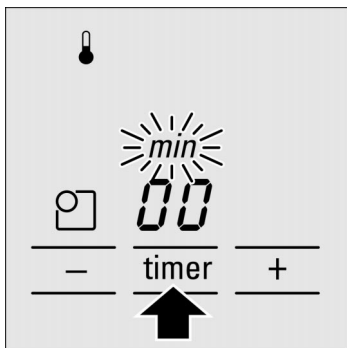
Ha egy ételt vajas ízesítéssel kell elkészítenie, adjon egy kevés vajat az olajhoz a sütési folyamat végén.

Időzítés-funkció

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

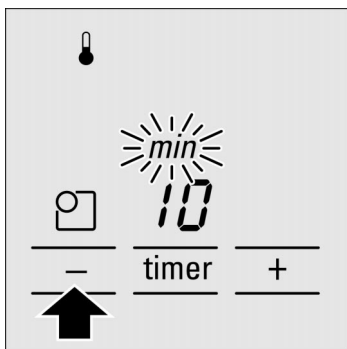
Ha egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Így állítsa be:

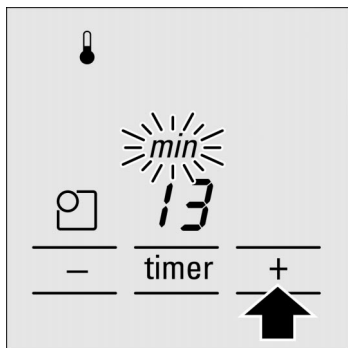


Adjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

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



3. Érintse meg a + vagy a – szimbólumot.
Megjelenik a javasolt érték.
A + szimbólumot megnyomva a javasolt érték:
30 perc
A – szimbólumot megnyomva a javasolt érték:
10 perc



4. Az idő megváltoztatása:

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

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

Az időtartam lejártá után

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

A hátralévő idő lekérdezése:

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

Az idő korrigálása

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

Törlés

Érintse meg kétszer az időzítés szimbólumot. A főzőhely kikapcsol.

Megjegyzés

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

Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Automatikus időkorlátozás

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

A főzőhely fűtése megszakad.

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

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

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

Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása

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

A főkapcsolónak bekapcsolva kell lennie.

- 1.** Mind a négy főzőhelyet állítsa a 3-as főzési fokozatra.
- 2.** A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után 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 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.

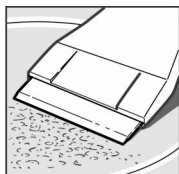
Csak olyan tisztítószert használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas terméket.

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 felteltávolító.

Üveg-kaparó



Az erős szennyeződések eltávolításához legjobban egy üveg-kaparót használhat.

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



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

A megsérült pengét rögtön cserélje ki.

Így tisztítsa az üvegkerámia főzőfelületet

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

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

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

Fémesen csillámló elszíneződések

Az elszíneződéseket a nem megfelelő tisztítószernek 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.

Serpenyő

A serpenyő tapadásgátló réteggel van bevonva.

Kérjük, tartsa be a serpenyő használati és tisztítási utasítását.

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 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 kezelőfelület, illetve távolítsa el a tárgyat. Érintse meg a megfelelő kezelőfelületet. A villogás megszűnik.

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

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

A főzőfelület kikapcsolódott

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

Javítások

Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.



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

E r kijelzés és egy szám

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

F kijelzés és egy szám

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

Kijelző	Hiba	Intézkedés
$F2$	A készülék túl forró és kikapcsolt.	Kapcsolja ki az összes előző főzőhelyet. Az $F2$ kialszik. Vegye le az edényt a főzőhelyről. Várjon néhány percet, amíg a főzőhely kicsit lehül. Ha a bekapcsolás után az $F2$ ismét megjelenik, a főzőfelület még mindig túl forró. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és hagyja tovább hűlni.
$F7$	A sütés-érzékelő hibás.	Hívja az ügyfélszolgálatot. A sütés-érzékelő nélkül is főzhet.
$F8$	A főzőhely túl sokáig üzemelt megszakítás nélkül.	Az automatikus időkorlátozás a berendezést lekapcsolta. Kapcsolja ki a főzőhelyet. Azonnal bekapcsolhatja ismét.
$U400$	A főzőmező hibásan van csatlakoztatva.	A készüléket a lakás biztosítékával vagy a biztosítószekrényben lévő védőkapcsolóval válassza le a hálózatról.

Megjegyzések

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

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

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

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

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

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

Csomagolás és a régi készülék

Környezetbarát ártalmatlanítás



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

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

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

Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típustáblát a készülék irataiban találja meg.

Akril-amidok az élelmiszerekben

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

Hogyan keletkezik az akril-amid?

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

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

Mely ételekről lehet szó?

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

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

Mit tehet,

hogy sütésnél, grillezésnél elkerülje a nagy mennyiségű akril-amid keletkezését. A következő javaslatok az 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 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>.

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for handwriting practice. There are no margins, text, or other markings on the page.