
ru Правила пользования 3–34

hu Használati utasítás 35–63

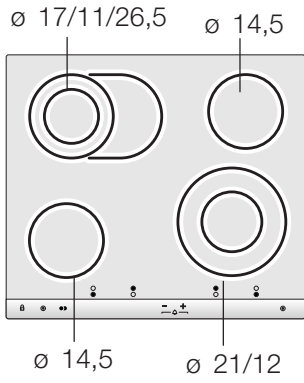
**Правила пользования
Használati utasítás**

NKC 687..



9000009019

NKC 687..



Ø = cm

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	7
Знакомство с прибором	8
Панель управления	9
Конфорки	10
Индикатор остаточного тепла	11
Приготовление	11
Установите	11
Таблица	12
Рекомендации по экономии электроэнергии	14
Варка с использованием электроники контроля закипания	15
Установка	15
Таблицы	16
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	17
Блокировка для безопасности детей и функция паузы	18
Блокировка для безопасности детей	18
Функция паузы	19
Функция таймера	19
Автоматическое отключение конфорок	20
Бытовой таймер	22
Функция памяти	23
Сохранение установки	23
Вызов из памяти	24
Отключение подтверждения ввода	26

Содержание

Автоматическое ограничение времени	26
Уход и очистка	27
Уход	27
Очистка стеклокерамической поверхности	27
Очистка пьезопанели управления	28
Что делать при неисправности?	29
Указания:	31
Упаковка и отслуживший прибор	32
Сервисная служба	32
Акриламид в продуктах питания	33
Как этого избежать?	33

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Правила техники безопасности

Горячее масло и жир

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

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

Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой.

Накройте пламя крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам.

Опасность ожога!

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

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания!

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

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамической поверхности

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

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

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

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

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

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

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

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

Соль, сахар и песок

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

Твердые и острые предметы

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

Не храните такие предметы над варочной панелью.

Остатки пищи

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

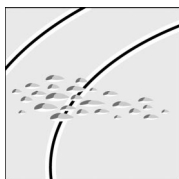
Фольга и пластмасса

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

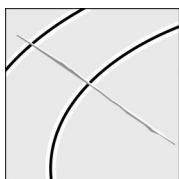
Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

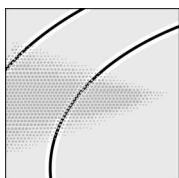
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



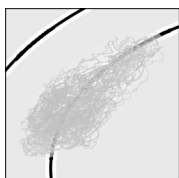
Неровности
из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



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



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



Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

Знакомство с прибором

На странице 2 приведен обзор моделей с указанием размеров.

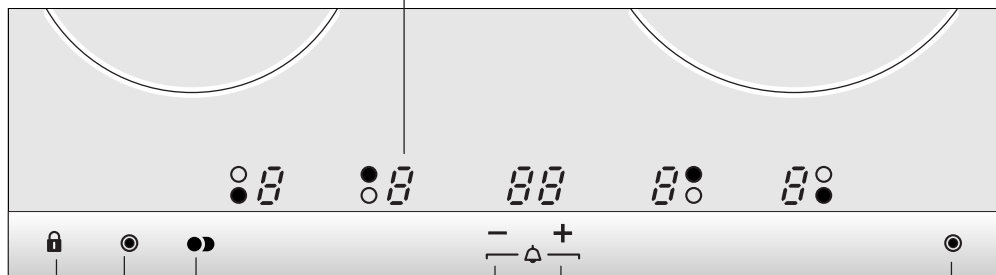
В данной главе описываются панель управления, конфорки и индикаторы.

Панель управления

Панель управления оборудована пьезо-электроникой. Управление осуществляется легким нажатием на символ, расположенный на металлической планке.

Индикаторы

ступени нагрева конфорки 1-5
остаточного тепла H/h



Панель управления

🔒 блокировкой для безопасности детей
◎ двухконтурной конфоркой
●● зоной нагрева для жаровни

Панель управления функцией таймера

Панель управления

◎ двухконтурной конфоркой

Панели управления

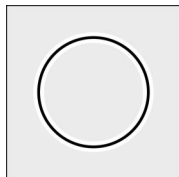
Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

Пример: Прикоснитесь к символу ◎.

Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

Конфорки

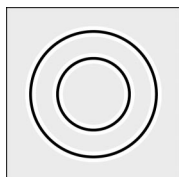
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка

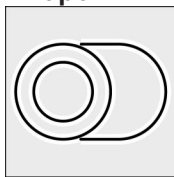


У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

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

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Двухконтурная конфорка, Конфорка с зоной нагрева для жаровни



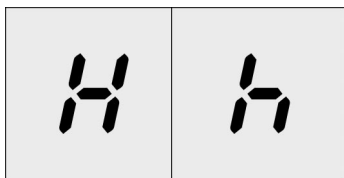
У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение зоны нагрева для жаровни: Прикоснитесь к символу ☉. Индикатор горит. Если Вы выбрали малую конфорку, то внешний нагревательный контур включится автоматически.
Отключение: Еще раз прикоснитесь к символу ☉. Индикатор гаснет.

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.

Индикатор остаточного тепла



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

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

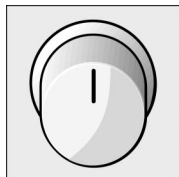
Внимание!

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

Приготовление

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Степени 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

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

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

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

* Приготовление на медленном огне без крышки

Рекомендации по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

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

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

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

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

Использование крышек

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

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

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

Переключение на низкую ступень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Использование остаточного тепла

При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5 - 10 минут до истечения времени.

Пока горит индикатор остаточного тепла H , выключенную конфорку можно использовать для подогрева или растапливания.

Варка с использованием электроники контроля закипания

Все четыре конфорки оснащены электронным блоком контроля закипания.

Вам больше не надо включать конфорку, ждать, пока блюдо приготовится, а потом выключать конфорку. В начале установите необходимый режим для приготовления на медленном огне.

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

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Установка

1. Требуемая ступень поддержания нагрева, напр. 4 устанавливается с помощью выключателя конфорки.
2. Нажмите на выключатель конфорки. Активируется электроника контроля закипания. На индикаторе поочередно мигает Я и установленная ступень слабого нагрева, напр., 4.

После закипания конфорка автоматически переключается обратно на ступень слабого нагрева. На индикаторе горит только ступень слабого нагрева, напр., 4.

Ограничение по времени

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

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

Таблицы

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

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

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Степень нагрева конфорки	Продолжительность, мин
Разогрев			
Овощи	400 г-800 г	A 1-2	5-10
Бульон	500 мл-1 л	A 7-8	4-7
Суп	500 мл-1 л	A 2-3	3-6
Молоко	200 мл-400 мл	A 1-2	4-7
Разогрев и поддержание в горячем состоянии			
Рагу (напр. чечевичный густой суп)	400 г-800 г	A 1-2	-
Размораживание и подогрев			
Шпинат глубокой заморозки	300 г-600 г	A 2-3	10-20
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	A 2-3	20-30
Доведение до готовности			
Рыба	300 г-600 г	A 4-5*	20-25
Варка			
Рис (на один объем крупы два объема воды)	125 г-250 г	A 2-3	20-35
Картофель в мундире на 1-3 чашки воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40
Отварной картофель на 1-3 чашки воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30
Свежие овощи на 1-3 чашки воды	500 г-1 кг	A 2-3	10-20
Тушение			
Рулеты	4 шт	A 4-5	50-60
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100
Жарение			
Рыбные палочки	10 шт	A 6-7	8-12
Блины (оладьи)		A 6-7	непрерывно жарить
Шницель, панированный	1-2 шт	A 6-7	8-12

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

При включенной электронике контроля закипания блюдо не кипит.

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления блюд в щадящем режиме с небольшим количеством воды для сохранения всех питательных веществ.

При использовании больших конфорок наливайте в посуду ок. 3 чашек воды, а маленьких - ок. 2 чашек воды.

При варке риса наливайте воды в два раза больше, чем объем самого риса.

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой.

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

Молоко и сильно пенящиеся блюда могут убежать.

Используйте высокую кастрюлю.

Молоко может пригореть.

Перед тем, как налить молоко в кастрюлю, ополосните ее холодной водой.

При жарении блюдо может пристать к сковороде.


Кладите блюдо в достаточно нагретую сковороду. Жир достаточно нагрелся, если при нагибании сковороды он стекает струйками. Не переворачивайте блюдо слишком рано. По истечении времени мясо или картофельные оладьи сами начнут отделяться от сковороды.

Блокировка для безопасности детей и функция паузы


Блокировка для безопасности детей

Блокировка варочной панели




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

Все конфорки должны быть выключены. Прикоснитесь к символу  и удерживайте до тех пор, пока рядом с символом не загорится индикатор и не раздастся сигнал. Это займет около 4 секунд (время включения). Индикатор горит в течение прим. 10 секунд, а затем гаснет.

Отмена блокировки

Прикоснитесь к символу  и удерживайте до тех пор, пока не загорится индикатор и не раздастся сигнал. Это занимает прим. 4 секунды. Блокировка отменена.

Внимание Заблокированная варочная панель

Если Вы включаете конфорку на заблокированной варочной панели, происходит следующее: На индикаторе конфорки мигает , или попеременно мигают индикатор остаточного тепла и . Над символом  загорится индикатор. Выключите конфорку. Отмените блокировку.

Указание

Индикация режима остаточного тепла появляется, даже если варочная панель заблокирована.

Сокращение времени включения

Можно сократить время включения блокировки для безопасности детей с 4 до 1 секунды:

Все конфорки должны быть выключены.

1. Установите ступень нагрева 2 для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Для любой конфорки установите ступень нагрева и нажмите выключатель конфорки.


4. Выключите выключатель конфорки. Все индикаторы коротко вспыхнут. Время включения сокращено.

Точно так же можно снова увеличить время включения до 4 секунд. Действуйте также, как при сокращении.


Функция паузы

Активизация функции паузы


Если Вам нужно ненадолго отойти, Вы можете временно отключить нагрев.

Коротко прикоснитесь к символу . На индикаторе конфорки начинает мигать установленная ступень нагрева. Нагрев отключается.


Возобновление нагрева

Еще раз прикоснитесь к символу  (не позднее, чем через 3 минуты). Нагрев конфорок включается снова.

В случае превышения времени паузы

По истечении 3 минут на индикаторе начинает мигать цифра . Выключите конфорки и произведите установку заново.

Внимание!

При попадании на символ  воды или соприкосновении с ним каких-либо предметов может случайно активироваться или деактивироваться функция защиты от детей / паузы.

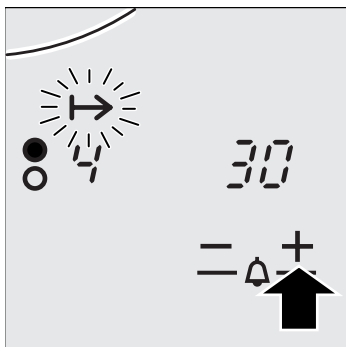
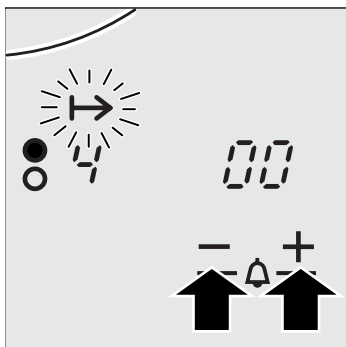
Функция таймера

Таймер представляет собой часовой механизм с функцией выключения. С его помощью Вы можете автоматически отключать все четыре конфорки.

Дополнительно таймер оснащен обычным бытовым таймером. Он работает независимо от всех остальных установок. Он может устанавливаться даже в том случае, если варочная панель заблокирована.

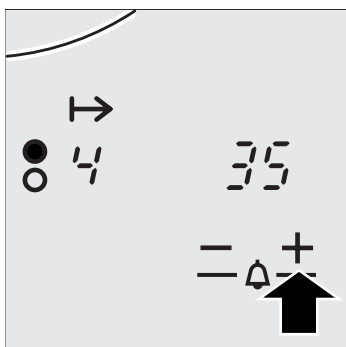
Автоматическое отключение конфорок

Установите:



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

1. Для конфорок, использующихся с функцией таймера, можно установить степень нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символам - и + одновременно. Индикатор I→ нужной конфорки мигает. На индикаторе таймера мигает 00. Если Вы выбираете другую конфорку, прикасайтесь к символам < и > одновременно до тех пор, пока не замигает индикатор I→ необходимой конфорки.
3. Прикоснитесь к символу + или -. Появляется предлагаемое значение.
При + : 30 минут,
При - : 10 минут
Индикатор I→ конфорки продолжает мигать.



По истечении времени

- Прикасайтесь к символу – или + до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится нужная продолжительность. Продолжительность мигает несколько секунд, а затем начнется отсчет. Если Вы установили продолжительность для нескольких конфорок, на индикаторе будет отображаться отсчет самой короткой продолжительности. Индикаторы I→J конфорок будут гореть.

По истечении продолжительности конфорка выключается. На индикаторе ступени нагрева конфорки мигает \square . Раздается сигнал продолжительностью 10 секунд. На индикаторе таймера мигает $\square\square$, индикаторная лампа также мигает.

Выключите выключатель конфорки.

Корректировка продолжительности

Прикасайтесь к символам – и + одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор I→J. Измените продолжительность с помощью символа – или +.

Досрочная отмена

Прикасайтесь к символам – и + одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор I→J. С помощью символа – установите показания на $\square\square$. Через несколько секунд индикатор погаснет.

Указания

Вы хотите узнать оставшуюся продолжительность для конфорки: Прикасайтесь одновременно к символам – и + до тех пор, пока не начнет мигать индикатор I→J для соответствующей конфорки. Значение продолжительности будет отображаться в течение 5 секунд.

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

Автоматическое ограничение времени активно также при включенной функции таймера.



Даже если продолжительность установлена, можно пользоваться функцией паузы.

В случае сбоя в электроснабжении функция таймера отключается.

Бытовой таймер



На бытовом таймере Вы можете устанавливать время до 99 минут. Он работает независимо от всех остальных установок.

Установите


1. Прикосайтесь одновременно к символам - и + до тех пор, пока не начнет мигать индикатор  таймера. На индикаторе таймера мигает .
2. Прикоснитесь к символу + или -. Появится предлагаемое значение. Для символа +: 10 минут, для символа -: 05 минут
3. Установите время с помощью символа - или +.

Через несколько секунд начнется отсчет времени. На индикаторе будет отображаться отсчет самого короткого времени.

По истечении времени

По истечении времени раздастся сигнал. На индикаторе таймера мигает . Индикатор бытового таймера  также будет мигать. Индикация погаснет через 10 секунд.

Корректировка времени

Прикосайтесь одновременно к символам - и + до тех пор, пока не начнет мигать индикатор  таймера. Индикация таймера мигает. Измените продолжительность с помощью символа - или +.

Указание

В случае сбоя в электроснабжении бытовой таймер отключается.

Функция памяти

С помощью функции памяти можно ввести в память и в любой момент снова вызвать ступень нагрева конфорки и время приготовления для одного блюда.

Занесение в память имеет смысл в случае, если для приготовления блюда требуется несколько различных ступеней нагрева конфорки и Вы готовите это блюдо очень часто.

При приготовлении такого блюда Вам необходимо следить за тем, чтобы условия приготовления совпадали с сохраненными в памяти, напр.: брать ту же посуду, такое же количество продуктов с такой же исходной температурой.

Сохранение установки

Для каждой конфорки можно сохранить в памяти один набор данных. Каждый набор данных может состоять не более чем из 5 ступеней нагрева. Максимальная продолжительность составляет 99 минут.

Последовательность действий

1. Установите выключатель конфорки в положение Δ , если плита с цифровым дисплеем, в положение \bar{A} .
2. Нажмите на выключатель конфорки. Раздается сигнал. Индикатор Δ варочной панели мигает. Начинается процесс сохранения в памяти.
3. Теперь Вы готовите блюдо как обычно, а все установки сохраняются в памяти.
4. Когда блюдо будет готово, выключите конфорку. Процесс приготовления сохраняется в памяти после того, как Вы повернете выключатель конфорки в положение 0.

Указания

Если Вы установили для блюда более 5 ступеней нагрева конфорки, на индикаторе таймера мигает ≡.

Следующие ступени нагрева конфорки не заносятся в память. Индикация таймера гаснет, если Вы прикоснетесь к остальной панели управления функцией таймера. Теперь Вы можете готовить блюдо дальше.

Если Вы хотите записать другой набор данных для конфорки:
сохраняйте новые установки. Предыдущие данные автоматически заменятся на новые.

Вызов из памяти

Если Вы снова хотите приготовить сохраненное блюдо, вызовите программу из памяти:

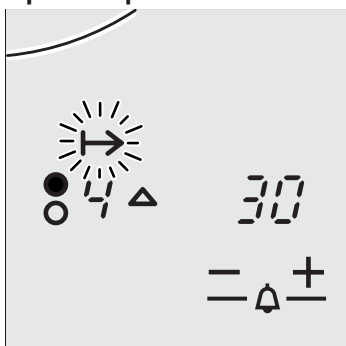
Выберите конфорку, для которой сохранен процесс приготовления. Установите выключатель конфорки в положение Δ, если плита с цифровым дисплеем, в положение Я.

На индикаторе конфорки поочередно высвечиваются все сохраненные установки для процесса приготовления.

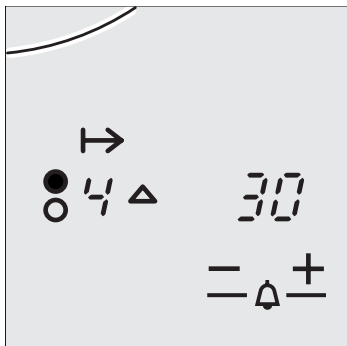
При этом конфорка не нагревается. Индикатор I→I конфорки мигает. Символ Δ горит.

Каждый шаг показывается на индикаторе в течение 3 секунд.

Просмотр памяти



Выполнение программы из памяти

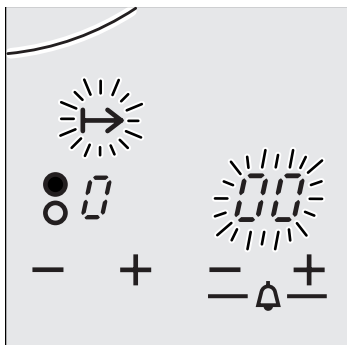


После вывода всех шагов на индикатор начнется выполнение программы из памяти. Конфорка при этом нагревается. Индикатор Δ конфорки и индикатор $I \rightarrow$ таймера горят постоянно.

На индикатор конфорки выводится текущая установка. На индикаторе таймера высвечивается обратный отсчет общей продолжительности всего процесса приготовления.

Во время выполнения программы из памяти Вы можете просмотреть оставшиеся ступени нагрева конфорок и продолжительность приготовления на них, одновременно прикасаясь к символам - и +. Прикоснитесь к символу +, на индикаторе появятся текущая ступень и продолжительность. При помощи символа + Вы можете просмотреть оставшиеся ступени нагрева конфорок и продолжительность приготовления на них.

Завершение выполнения программы из памяти



Когда выполнение программы из памяти будет закончено, конфорка выключится. Раздается сигнал. На индикаторе таймера мигает 00 . Индикатор $I \rightarrow$ конфорки мигает. На индикаторе конфорки горит Δ . Установите выключатель конфорки на 0.

Несколько конфорок в режиме работы памяти

Если Вы используете функцию памяти одновременно для нескольких конфорок, на индикаторе таймера высвечивается самая короткая продолжительность из всех выполняемых.

Указание

Вы можете посмотреть продолжительность для других программ. Прикасайтесь к символам - и + одновременно до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор $I \rightarrow$.

Отключение подтверждения ввода


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

1. Установите ступень нагрева 3 для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Выберите у какой-либо конфорки ступень нагрева. Нажмите выключатель конфорки, чтобы раздался сигнал.
4. Выключите выключатель конфорки.

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

Автоматическое ограничение времени

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

Нагрев конфорки временно отключается. На индикаторе конфорки начинает мигать .

Выключите конфорку.

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

Однако Вы в любой момент можете включить конфорку снова.

Уход и очистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Уход

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

Очистка 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.

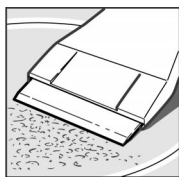
Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

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).

Очистка пъезопанели управления

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор.
Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. Это может привести к повреждению панели управления.

Лимонная и уксусная кислота не годятся для очистки панели управления. Это может привести к потере блеска.

Что делать при неисправности?

Варочная панель не работает

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

На всех индикаторах конфорок мигает E и раздается сигнал

Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора. Проверьте, есть ли ток в сети.

Одно или несколько полей управления были непрерывно задействованы более чем на 5 секунд.

Произведите установку заново.

Ремонт

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.



При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

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 E r и цифры

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

Индикация	Неисправность	Способ устранения
<i>F2</i>	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Снимите кастрюли с конфорок. <i>F2</i> загорается, если индикация подтверждается прикосновением к панели управления и конфорка недостаточно остыла. Подождите несколько минут, пока конфорки немного остынут. Если после включения <i>F2</i> появляется снова, это означает, что варочная панель остыла недостаточно. Выключите конфорки и дайте им остыть.
<i>F4</i>	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Проверьте, не стоит ли на панели управления горячая кастрюля. Снимите кастрюлю с панели управления. Подождите несколько минут, пока панель управления немного остынет. Если индикация <i>F4</i> после включения появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
<i>F0F0</i>	Соединительный блок Poly-Vox неисправен.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей. Проверьте штепсельный разъем соединительного блока Polybox. Затем включите прибор. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
<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 определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром

(напр. номер для заказа 0900.0519 протестированной фирмы).

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

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

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

Tartalomjegyzék

Mire ügyeljen	37
A beépítés előtt	37
Biztonsági útmutató	37
A sérülések okai	38
A készülék megismerése	40
Kezelőfelület	40
Főzőhelyek	41
Maradék hő-kijelzés	42
Főzés	43
Így állítsa be	43
Táblázat	43
Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz ..	45
Főzés forraló-elektronikával	46
Így állítsa be:	46
Táblázatok	47
Tippek a forraló- elektronikához	48
Gyerekbiztosítás és szünet-funkció	48
Gyerekbiztosítás	48
Szünet-funkció	49
Időzítés-funkció	50
Ha egy főzőhelynek automatikusan kell kikapcsolnia	50
A konyhai óra	52
Memória-funkció	53
A beállítások eltárolása	53
Az eltárolt program elindítása	54
Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása	56

Tartalomjegyzék

Automatikus időkorlátozás	56
Ápolás és tisztítás	57
Ápolás	57
Az üvegkerámia tisztítása	57
A Piezo kezelőfelület megtisztítása	58
Mi a teendő zavar esetén?	58
Megjegyzések	60
Csomagolás és a régi készülék	61
Vevőszolgálat	61
Akril-amidok az élelmiszerekben	62
Mit tehet	62

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 üvegkaparóval. Vigyázat, az üvegkaparónak rendkívül éles pengéje van!

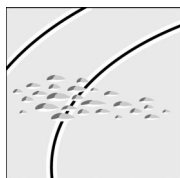
Fóliák és műanyagok

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

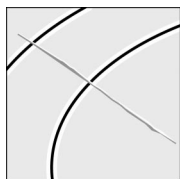
Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Példák a lehetséges károsodásokra

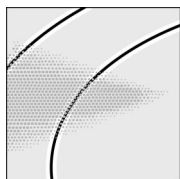
A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.



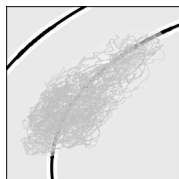
Kikagylósodás amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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.

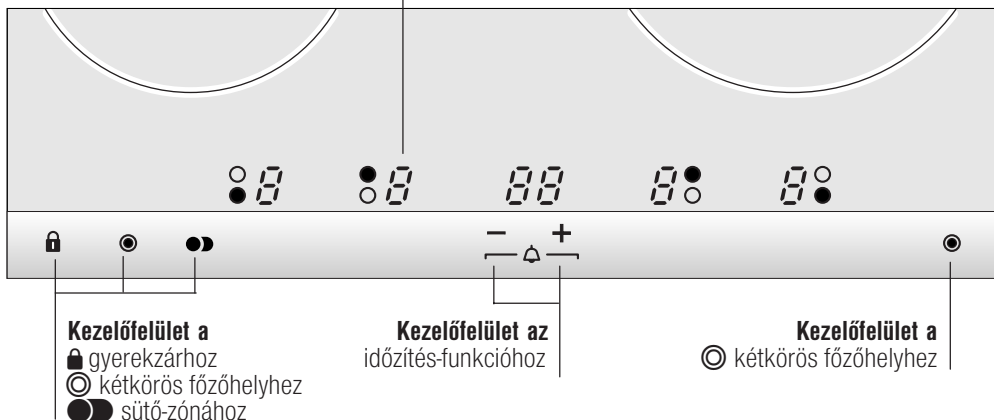
A készülék megismerése

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

Kezelőfelület


Az Ön készülékének kezelőfelülete
piezo-érzékelőkkel működik. Az adott szimbólumot a
fém csík enyhe megnyomásával működtetheti.

Kijelző az
1-9 főzési fokozathoz
H/h maradékhőhöz



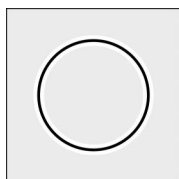
Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

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

Főzőhelyek

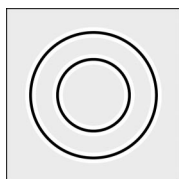
Egykörös főzőhely





Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát nem lehet megváltoztatni.

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

Kétkörös főzőhely

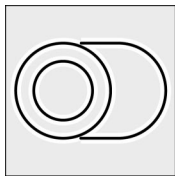


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

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


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

Kétkörös főzőhely, Sütő-zónás főzőhely



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


A sütőzóna hozzákapcsolásához:

Érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít. Ha a kis főzőhelyet választotta ki, a külső fűtőkör is automatikusan hozzákapcsolódik.


Kikapcsolás:

Érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.

A külső fűtőkörök hozzákapcsolásához:

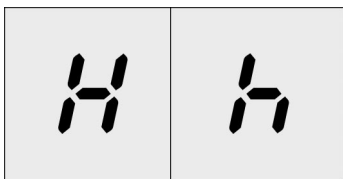
Érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít.

Kikapcsolás:

Érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.

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

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.

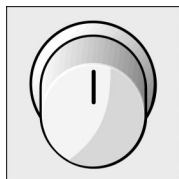
Figyelem!

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

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

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

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési idő
Felolvasztás és melegítés				
mélyhűtött spenót	300 gr - 600 gr	4 - 5 perc	2-3	5 - 15 perc
mélyhűtött gulyás	500 gr - 1 kg	4 - 5 perc	2-3	20 - 30 perc
Párolás				
gombóc, galuska (1-2 liter vízben)	4-8 darab	8 - 12 perc	4-5*	20 - 30 perc
hal	300 gr - 600 gr	5 - 8 perc	4-5*	10 - 15 perc
Főzés				
rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	125 gr - 250 gr	3 - 4 perc	2-3	15 - 30 perc
tejberizs (500 ml - 1 l tej)	125 gr - 250 gr	4 - 6 perc	1-2	25 - 35 perc
héjában főtt burgonya 1-3 csésze vízzel	750 gr - 1,5 kg	5 - 7 perc	4-5	25 - 30 perc
sós burgonya 1-3 csésze vízzel	750 gr - 1,5 kg	5 - 7 perc	4-5	15 - 25 perc
friss zöldség 1-3 csésze vízzel	500 gr - 1 kg	4 - 5 perc	2-3	10 - 20 perc
tészták (1-2 l vízben)	200 gr - 500 gr	8 - 12 perc	6-7*	6 - 10 perc
Párolás				
göngyölt hús	4 darab	5 - 8 perc	4-5	50 - 60 perc
párolt hús	1 kg	5 - 8 perc	4-5	80 - 100 perc
gulyás	500 gr	6 - 11 perc	4-5	50 - 60 perc
Sütés				
palacsinta (lángos)		2 - 4 perc	6-7	folytatólagosan sütve
rántott szelet, panírozva	1 - 2 darab	2 - 4 perc	6-7	6 - 10 perc
frissensült	2 - 3 darab	2 - 4 perc	7-8	8 - 12 perc
halrudacsok	10 darab	2 - 4 perc	6-7	8 - 12 perc
Olajban sütés (1-2 l olajban)				
mélyhűtött termékek	200 gr adagonként	10 - 15 perc	8-9	folyamatosan sütjük
egyebek	400 gr adagonként	10 - 15 perc	4-5	folyamatosan sütjük
* továbbfőzés fedő nélkül				

Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

Megfelelő edény-méret

Olyan edényeket és serpenyőket használjon, amelyeknek vastag, egyenes alja van. Az egyenetlen alj meghosszabbítja a főzés idejét.

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

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

Fedő használata

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

Főzés kevés vízzel

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

Visszakapcsolás

Időben kapcsoljon vissza egy alacsonyabb főzési fokozatra.

A maradékhő felhasználása

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

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

Főzés forraló-elektronikával

Mind a négy főzőhely forraló-elektronikával rendelkezik.

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

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

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

Így állítsa be:

- 1.** Állítsa be a kívánt továbbfőzési fokozatot a főzőhelykapcsolóval, pl. 4.
- 2.** Nyomja meg a főzőhelykapcsolót.
A forraló-elektronika bekapcsol. A kijelzőn felváltva villog az H és a továbbfőzési fokozat száma, pl. a 4.

A forrás elérése után a főzőhely automatikusan visszakapcsol a továbbfőzési fokozatra. A kijelzőn csak a továbbfőzési fokozat világít, pl. a 4.

Időbeli korlátozás

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

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

Táblázatok

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

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

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

Tippek a forraló-elektronikához

Az étel a forraló-elektronikával nem forr fel.

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

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

A rizst kétszeres mennyiségű vízben párolja.

Fedje le a fazekat egy fedővel.

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

A tej vagy az erősen habosodó ételek kifutnak.

Használjon magas fazekat.

A tej lekozmál.

Öblítse ki a fazekat hideg vízzel, mielőtt teletölti.

Sütéskor leragad az étel a serpenyőben.


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

Gyerekbiztosítás és szünet-funkció

Gyerekbiztosítás


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 feletti jelzőlámpa világít, és egy hangjelzés megszólal. Ez körülbelül 4 másodpercig tart (bekapcsolási idő).

Kb. 10 másodperc után a jelzőlámpa kialszik.

A zár feloldása

Érintse meg a  szimbólumot, míg a jelzőlámpa kialszik, és egy hangjelzés megszólal. Ez körülbelül 4 másodpercig tart. A zár megszűnt.

Figyelem Lezárt főzőfelület

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 gyerekszár 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

Érintse meg 3 percen belül újra a  szimbólumot. A főzőhelyek tovább fűtenek.

A szünetidő túllépése

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

Figyelem!

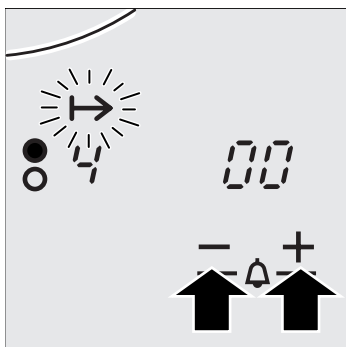
A tisztításhoz használt víz, túlfolyás vagy az  szimbólumhoz támasztott tárgyak miatt a gyerekszár/szünet-funkció szándékolatlanul be- vagy kikapcsolódhat.

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.

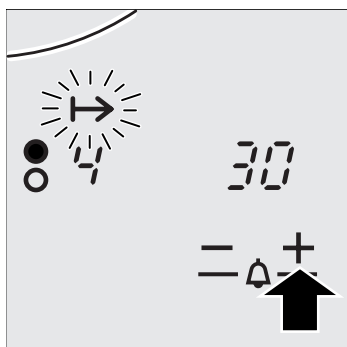
Ha egy főzőhelynek automatikusan kell kikapcsolnia így állítsa be:



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

1. Állítsa be a főzési fokozatot annál a főzőhelynél amelynél az időzítő funkcióval kell üzemelnie.
2. Érintse meg a **-** és **+** szimbólumot egyidejűleg. A kívánt főzőhely **I→I** kijelzője villog. Az időzítés-kijelzőn villog a **00**.

Ha egy másik főzőhelyet akar kiválasztani, érintse meg a **-** és **+** szimbólumot egyidejűleg többször is, amíg a kívánt főzőhely **I→I** kijelzője villogni nem kezd.



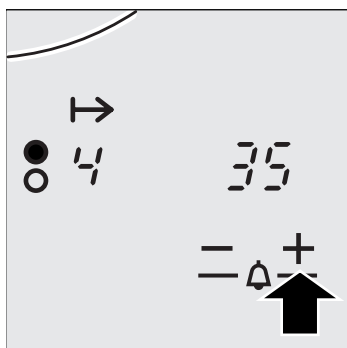
3. Érintse meg a – vagy a + szimbólumot.

Megjelenik a javasolt érték.

A + szimbólum megérintésekor: a javasolt érték 30 perc

a – szimbólum megnyomásával: a javasolt érték 10 perc

A főzőhely kijelzője I→I villog tovább.



4. Érintse meg a – vagy a + felületet, 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 I→I kijelzői világítanak.

Az időtartam lejáta után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. A főzési fokozat-kijelzőn villog egy I. Egy hangjelzés hallható 10 másodperc hosszan. Az időzítés-kijelzőn villog a II, és főzőhely jelzőlámpája villog. Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót.

Az időtartam korigálása

Érintse meg a – és a + szimbólumot egyidejűleg többször is, amíg a kívánt I→I kijelző villogni nem kezd. A – vagy a + szimbólummal változtassa meg az időtartamot.

Idő előtti törlés

Érintse meg a – és a + szimbólumot egyidejűleg többször is, amíg a kívánt I→I kijelző villogni nem kezd. Állítsa a – szimbólummal a II-ra. Néhány másodperc múlva kialszik a kijelzés.

Megjegyzés

Ha szeretné lekérdezni egy főzőhely hátralévő időtartamát: Érintse meg a **-** és a **+** szimbólumot egyidejűleg többször is, míg a megfelelő főzőhely **I→I** kijelzése villogni nem kezd. Az időtartam megjelenik 5 másodpercre.

Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Az automatikus időkorlát az időzítő funkció működésekor is aktív.

A szünetfunkciót akkor is használhatja, ha egy időtartamot már be állított.

Egy áramkimaradás után az időzítő funkció már nem működik.

A konyhai óra

Így állítsa be

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

- 1.** Nyomogassa a **-** és a **+** szimbólumot egyidejűleg, amíg a konyhai óra **⊖** kijelzője villogni nem kezd. Az időzítés-kijelzőn villog a **00**.
- 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.

Néhány másodperc múlva az idő lefut. Az időzítőn beállított legrövidebb idő fut le a kijelzőn.

Az időtartam lejártá után

Az idő lejártá után felhangzik egy hangjelzés. Az időzítés-kijelzőn villog a **00**. A konyhai óra **⊖** kijelzője villog. 10 másodperc után a kijelző kikapcsol.

Az idő korrigálása

Nyomogassa a **-** és a **+** szimbólumot egyidejűleg, amíg a konyhai óra **⊖** kijelzője villogni nem kezd. Az időzítés-kijelző villog.
A **-** vagy a **+** szimbólummal változtassa meg az időtartamot.

Memória-funkció

A memória-funkció segítségével lehet az ételhez tartozó főzési fokozatot és sütési időt eltárolni, és ezeket bármikor újra behívni.

A memória-funkció használatának akkor van értelme, ha az étel elkészítéséhez több, különböző főzési fokozat beállítása szükséges, vagy ha egy ételt különösen gyakran készít el.

Az étel elkészítéséhez mindig ugyanazokat a feltételeket kell biztosítani, mint amikor eltárolta, pl.: ugyanolyan fazekat, ugyanakkora mennyiségeket és az étel hőmérséklete is legyen azonos.

A beállítások eltárolása

Főzőhelyenként egy-egy főzési folyamatot tud eltárolni. Minden főzési folyamathoz legfeljebb 5 lépést tárolhat el. A program maximális időtartama 99 perc lehet.

Így járjon el

- 1.** Forgassa a főzőhelykapcsolót a Δ helyzetbe, digitális-kijelzővel rendelkező készülékek esetén az \bar{H} -ra.
- 2.** Nyomja meg a főzőhelykapcsolót. Ekkor felhangzik egy hangjelzés. A főzőhely Δ kijelzője villog. A feljegyzés ezzel elkezdődött.
- 3.** Készítse el most az ételt kívánsága szerint. A beállítások feljegyzésre kerülnek.
- 4.** Ha az étel készen van, kapcsolja ki a főzőhelyet. A főzési folyamat akkor tárolódik el, amikor a főzőhelykapcsolót a 0 állásra forgatja.

Megjegyzés

Ha az étel elkészítéséhez több, mint 5 lépést állít be, az időzítés-kijelzőn villogni kezd a ≡.

A további főzési lépések már nem lesznek eltárolva. Az időzítés-kijelző kialszik, ha megérint egy tetszés szerinti kezelőfelületet az időzítőfunkción. Az ételt kívánság szerint tovább főzheti.

Ha egy főzőhelyen egy másik főzési folyamatot kíván eltárolni: Végezze el a feljegyzést újra. A korábban eltárolt adatok felülíródnak.

Az eltárolt program elindítása

Ha egy feljegyzett ételt újra meg kíván főzni, hívja fel a programot a memóriából.

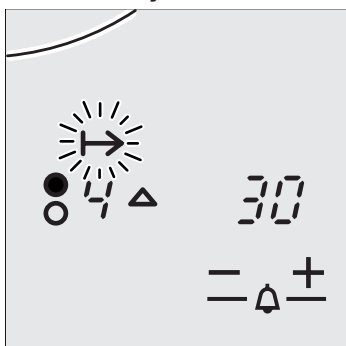
Válassza ki azt a főzőhelyet, amelyhez a főzési folyamatot eltárolta. Forgassa a főzőhelykapcsolót a Δ állásra, vagy digitális kijelzős tűzhelyek esetén az R-ra.

A főzőhely-kijelzőn megjelennek az eltárolt beállítások gyors egymásutánban.

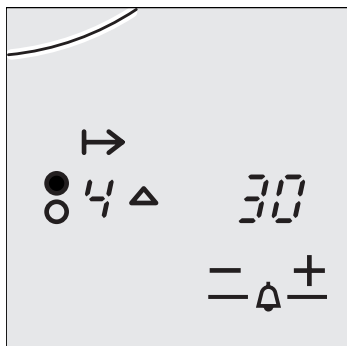
A főzőhely még nem fűt. A főzőhely I→I kijelzője villog. A Δ szimbólum világít.

Minden egyes lépés 3 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Memória kijelzése



Memória elindul



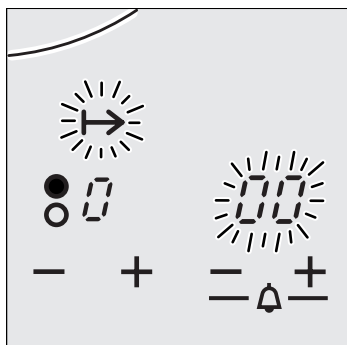
Miután az összes lépés kijelzésre került, a tárolt program végrehajtása elkezdődik. A főzőhely fűt. A főzőhely Δ és $I \rightarrow I$ kijelzőjén az időzítő funkció állandóan világít.

A főzőhely-kijelzőn az aktuális beállítás jelenik meg. Az időzítés-kijelzőn a teljes főzési folyamat időtartama kerül kijelzésre, majd az idő visszafelé fut le.

A memória-program futása alatt a még hátralévő főzési fokozatokat és az azokhoz tartozó időtartamot lekérdezheti:

Érintse meg a - és a + szimbólumot egyidejűleg. Érintse meg a + szimbólumot, mire az aktuális főzési fokozat és annak időtartama megjelenik. A + szimbólummal az összes hátralévő főzési fokozatot és az ahhoz tartozó időtartamot lekérdezheti.

Memória funkció befejeződése



Ha a memória-program befejeződött, a főzőhely kikapcsol. Ekkor felhangzik egy hangjelzés. Az időzítés-kijelzőn villog a 00. A főzőhely $I \rightarrow I$ kijelzője villog. A főzőhely-kijelzőn világít a 0. Fordítsa a főzőhelykapcsolót a "0"-ra.

Több főzőhely működtetése a memória üzemmóddal

Ha egyidejűleg több főzőhelyet is a memória-funkcióval használ, az időzítés-kijelzőn a memória-program legrövidebb időtartama lesz kijelzeve.

Megjegyzés

Ha egy másik memória-program időtartamát kívánja lekérdezni: Érintse meg a - és a + szimbólumot egyidejűleg többször is, amíg a kívánt $I \rightarrow I$ kijelző villogni nem kezd.

Adatbevétel nyugtázás kikapcsolása

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

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

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 \bar{U} .

Kapcsolja ki a főzőhelyet.

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

A főzőhelyet bármikor újra bekapcsolhatja.

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen magasnyomású vagy gózsugaras tisztítógépet!

Ápolás

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

Az üvegkerámia tisztítása

Tisztítószer

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

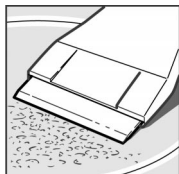
Csak olyan tisztítószert használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, vagy hasonló alkalmas terméket.

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 feltöltő.

Üveg-kaparó



Az erős szennyeződések eltávolításához legjobban egy üveg-kaparót használhat.

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

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

A megsérült pengét rögtön cserélje ki.

Így tisztítsa az üvegkerámia főzőfelületet

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

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

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

Fémesen csillámló elszíneződések

Az elszíneződéseket a nem megfelelő tisztítószeres használata, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix, vagy hasonló alkalmas tisztítószeret. Vevőszolgálatunk az elszíneződések eltávolítását csak költségtérítés ellenében vállalja.

A Piezo kezelőfelület megtisztítása

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

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

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.

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

A főzőhely-kijelzőn villog az E és felhangzik egy hangjelzés

Egy vagy több kezelőfelület több mint 5 másodpercig érintett meg megszakítás nélkül. Állítsa be újra.

Javítások

Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

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

F kijelzés és számok

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

E r kijelzés és számok

Ha a kijelző-mezőben egy **E r** és számok jelennek meg, 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.

Kijelző	Hiba	Intézkedés
F2	A készülék túl forró és kikapcsolt.	Vegye le az edényt a főzőhelyről. Az F2 kijelzés eltűnik, ha a jelzést egy kezelőfelület megérintésével nyugtázza, és a ha a főzőhely elegendően lehűlt. 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 tovább hűlni.
F4	A készülék túl forró és kikapcsolt.	Ellenőrizze, hogy nem áll-e egy forró fazék a kezelőfelületen. Ha igen, vegye le a fazekat a kezelőfelületről. Várjon néhány percet, amíg a kezelőfelület kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után újra megjelenik az F4 kijelzés, hívja a vevőszolgálatot.
F0F0	A Poly-Box csatlakozódoboz hibás.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítékkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító). Ellenőrizze a Poly-Box csatlakozódoboz érintkezőit. Kapcsolja be újra a készüléket. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.
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

Új készülékét a szállítás alatt a csomagolás védi. Minden felhasznált anyag környezetkímélő és újrahasznosítható. Kérjük, segítsen Ön is a csomagolás környezetkímélő módon történő ártalmatlanításában.

A régi készülékek nem értéktelen hulladékok. Környezetbarát újrahasznosítással értékes nyersanyagokat lehet belőlük visszanyerni. Mielőtt a régi készüléket újrahasznosítás céljára leadja, tegye használhatatlanná vagy jelölje meg egy "Figyelem: roncs !" feliratú címkével.

Az aktuális újrahasznosítási lehetőségekről érdeklődjön a szakkereskedőnél vagy a helyi önkormányzatnál.

Vevőszolgálat

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.

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

Ha hívja 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, pirított, zsemle, kenyér, omlós tésztájú finom péksütemények (mint a keksz, mézeskalács, mézesbáb).

Mit tehet

hogy sütésnél, grillezésnél elkerülje a nagy mennyiségű akril-amid keletkezését. A következő javaslatok az [aid¹](#) und [BMVEL²](#) ajánlásaiból származnak:

Általában:

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

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

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

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

Olajban sütés

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

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

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

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

Sütés serpenyőben

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

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

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

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

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

