
pl	Instrukcja obsługi	3–28
cs	Návod k použití	29–50
ru	Правила пользования	51–75
hu	Használati utasítás	76–99

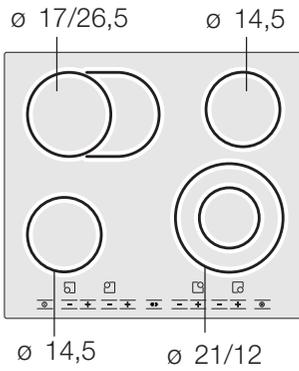
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás



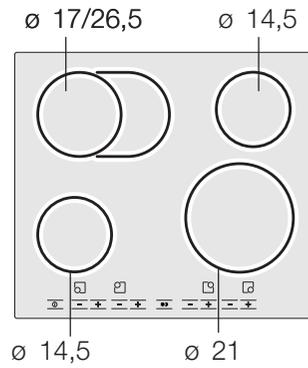
PKN 64.., PKB 64..
PKL 64.., PKF 64..
PKE 64..

9000068877

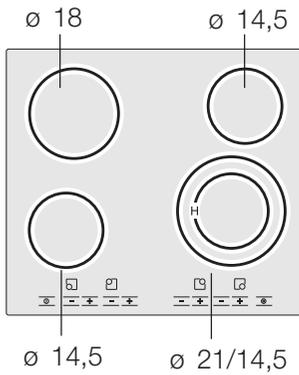
PKN 64..



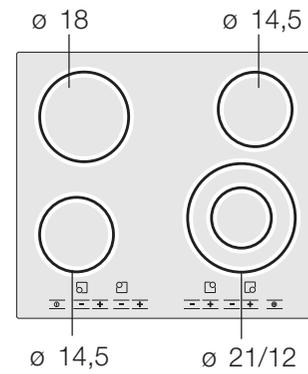
PKB 64..



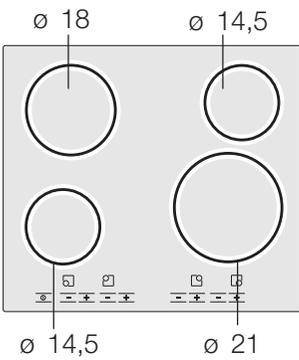
PKL 64..



PKF 64..



PKE 64..



$\varnothing = \text{cm}$

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę	5
Przed zabudową	5
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Przyczyny szkód	7
Zapoznanie się z urządzeniem	8
Pulpit obsługi	9
Płyty z własnym sterowaniem	10
Wskaźnik ciepła resztkowego	11
Włącznik główny z zabezpieczeniem przed dziećmi	12
Włącznik główny	12
Zabezpieczenie przed dziećmi	12
Gotowanie	14
Sposób nastawiania	14
Tabela	15
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	17
Gotowanie z elektroniką zagotowania	18
Sposób nastawiania	18
Tabele	19
Wskazówki dotyczące elektroniki zagotowania	20
Automatyczny ogranicznik czasu	20

Spis treści

Pielęgnacja i oczyszczanie	21
Pielęgnacja	21
Oczyszczanie ceramiki szklanej	21
Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania	22
Usterka, co robić?	23
Wskazówki:	24
Opakowanie i stare urządzenie	25
Serwis	26
Akrylamid w produktach spożywczych	26
Co należy robić, żeby	27

Na co należy zwracać uwagę

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Tylko wtedy obsługa waszej płyty bez własnego sterowania będzie bezpieczna i prawidłowa.

Instrukcję obsługi, dane montażowe i paszport urządzenia należy przechowywać. Przy przekazywaniu urządzenia następnemu użytkownikowi należy przekazać również dokumentację.

Przed zabudową

Szkody powstałe w czasie transportu

Po rozpakowaniu należy sprawdzić płytę bez własnego sterowania. Jeżeli w czasie transportu doszło do powstania szkód nie wolno podłączać urządzenia.

Podłączanie do sieci elektrycznej

Podłączenia może dokonać tylko koncesjonowany specjalista. Jeżeli szkody powstaną w wyniku nieprawidłowego podłączenia, to gwarancja traci ważność.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przegrzanie oleju i tłuszczu

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

Przeegrzany olej i tłuszcz szybko ulegają zapłonowi. Zagrożenie pożarem!

W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać tłuszczu lub oleju bez dozoru.

W przypadku zapalenia się oleju, w żadnym wypadku nie wolno gasić go wodą.

Natychmiast nałożyć pokrywkę lub talerz.

Wyłączyć płytę grzewczą.

Pozostawić naczynie na płycie do całkowitego ostygnięcia.

Gorące płyty grzewcze

Nie wolno dotykać gorących płyt grzewczych. Zagrożenie poparzeniem!
Dlatego należy dbać o to, żeby w trakcie użytkowania nie było w pobliżu dzieci. Wskaźnik ciepła reszkowego ostrzega, gdy płyty grzewcze z własnym sterowaniem są gorące.

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

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

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

Wilgotne dna garnków i płyty grzewcze

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

Płyta grzewcza i dno garnka powinny być zawsze suche.

Pęknięcia elementów ceramicznych

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

Urządzenie należy natychmiast wyłączyć.

Wyłączyć bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpieczników.

Wezwać serwis.

Płyta grzeje, ale wskaźnik nie funkcjonuje

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

Wezwać serwis.

Płyta grzewcza wyłącza się

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

Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników i wezwać serwis.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

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

Naprawy może przeprowadzać jedynie technik serwisowy przeszkolony w naszej firmie.

Przyczyny szkód

Dna garnków i patelni

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

Należy uważać, żeby nie dopuścić do wygotowywania się garnków, szczególnie garnków emaliowanych i aluminiowych. Mogłoby dojść do uszkodzenia dna garnka lub ceramiki szklanej.

Przy używaniu naczyń specjalnych należy zapoznać się z danymi producenta.

Gorące patelnie i garnki

Na pulpicie obsługi, zakresie wskaźników lub ramie nigdy nie należy stawiać gorących patelni lub garnków.

Mogłoby to być przyczyną uszkodzeń.

Sól, cukier i piasek

Sól, cukier i piasek mogą być przyczyną powstania rys na ceramice szklanej. Płyty bez własnego sterowania nie należy używać jako powierzchni do odstawiania.

Twarde i ostre przedmioty

Jeżeli twarde i ostre przedmioty spadną na płytę bez własnego sterowania, to może dojść do powstania szkód.

Takich przedmiotów nie należy przechowywać lub wieszać nad płytą bez własnego sterowania.

Wykipiałe potrawy

Cukier i potrawy o dużej jego zawartości mogą być przyczyną uszkodzeń płyty bez własnego sterowania. Wykipiałe należy natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.

Uwaga Skrobaczka do szkła ma bardzo ostre ostrze.

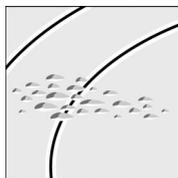
Folie i tworzywa sztuczne

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

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

Przykłady możliwych szkód

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



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



Zadrapania w wyniku rozsypania ziarenek soli, cukru lub piasku lub szorstkiego dna garnka.



Metalicznie błyszczące się przebarwienia powstałe w wyniku ścierania się zewnętrznej powierzchni garnków lub stosowanie niewłaściwych środków czyszczących.



Starta dekoracja poprzez stosowanie niewłaściwych środków czyszczących.

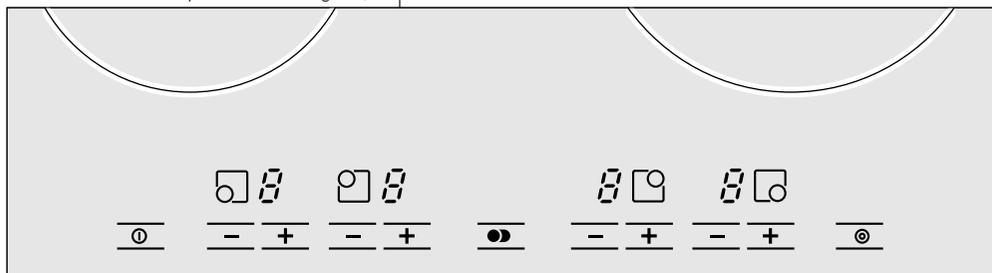
Zapoznanie się z urządzeniem

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

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

Pulpit obsługi

Wskaźniki
stopni mocy grzania $t - 9$
gotowości do pracy –
ciepła resztkowego H/h



Powierzchnia obsługi
Ⓛ włącznika głównego
Powierzchnie obsługi
Regulacja stopni mocy grzania

Powierzchnia obsługi
Ⓛ strefy pieczenia
Powierzchnia obsługi
Ⓛ pola dwustrefowego

Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Przykład: dotknięcie symbolu Ⓛ.

Włącza się zewnętrzny obwód grzewczy płyty z własnym sterowaniem.

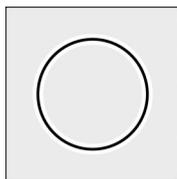
Wskazówka

Krótkie dotknięcie kilku pól nie powoduje zmiany nastawień. Bez problemu można wytrzeć wykipiałe z zakresu nastawiania.

Powierzchnie obsługi muszą być zawsze czyste i suche. Wilgoć i brud ograniczają ich funkcjonowanie.

Płyty z własnym sterowaniem

Pole jednostrefowe - płyta z własnym sterowaniem

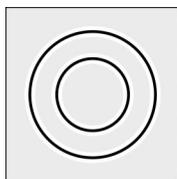


Przy tych płytach z własnym sterowaniem nie można zmieniać wielkości pola grzewczego.

Należy nastawić odpowiednią płytę z własnym sterowaniem.

Wielkość dna garnka powinna odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.

Pole dwustrefowe



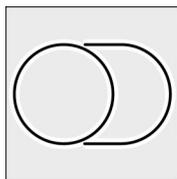
Przy tych płytach z własnym sterowaniem można zmieniać ich wielkość. Płyta z własnym sterowaniem musi być włączona.

Włączanie zewnętrznego obwodu grzewczego: dotknąć symbol ☉. Zapala się lampka wskaźnika.
Wyłączanie:

Ponownie dotknąć symbol ☉. Lampka wskaźnika gaśnie.

Przy ponownym włączeniu płyty z własnym sterowaniem automatycznie włączy się ostatnio nastawiona wielkość.

Strefa pieczenia



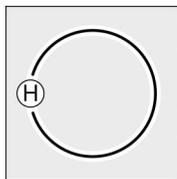
Przy tych płytach z własnym sterowaniem można włączyć również strefę pieczenia. Płyta z własnym sterowaniem musi być włączona.

Włączanie strefy pieczenia:
Dotknąć symbol ☉. Zapala się lampka wskaźnika.
Wyłączanie:

Ponownie dotknąć symbol ☉. Lampka wskaźnika gaśnie.

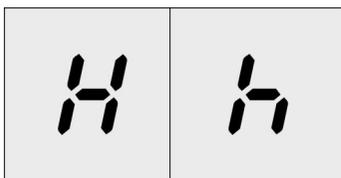
Przy ponownym włączeniu płyty z własnym sterowaniem automatycznie włączy się ostatnio nastawiona wielkość.

Halogenowa płyta z własnym sterowaniem



Przy tych płytach z własnym sterowaniem system grzewczy już po kilku sekundach osiąga pełną moc. Grzałka halogenowa świeci bardzo jasnym światłem. Nie należy kierować wzroku w stronę światła halogenowego. Ma ono działanie oślepiające.

Wskaźnik ciepła resztkowego



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

Jeżeli na wskaźniku ukazuje się **H**, to płyta z własnym sterowaniem jest jeszcze gorąca. Można np. podgrzać małą potrawę lub toztopić kuwerturę. Gdy płyta z własnym sterowaniem bardziej ostygnie, to na wskaźniku pojawi się **h**. Wskaźnik gaśnie, gdy płyta z własnym sterowaniem wystarczająco ostygła.

Uwaga!

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

Włącznik główny z zabezpieczeniem przed dziećmi

Włącznik główny

Włącznikiem głównym włącza się elektronikę pulpitu obsługi. Teraz płyta bez własnego sterowania jest gotowa do pracy.

Włączanie

Tak długo dotykać symbol ① aż zaświecą się wskaźniki - płyt z własnym sterowaniem.

Wyłączanie

Tak długo dotykać symbol ① aż zgasną wskaźniki - płyt z własnym sterowaniem. Wszystkie płyty z własnym sterowaniem są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego nie zmienia się, do momentu aż płyty z własnym sterowaniem wystarczająco ostygną.

Wskazówki

Płyta bez własnego sterowania wyłącza się automatycznie, gdy wszystkie płyty z własnym sterowaniem są włączone dłużej niż 10 sekund.

Jeśli po włączeniu płyty bez własnego sterowania występuje jeszcze ciepło resztkowe, na wskaźniku płyty z własnym sterowaniem miga na przemian H/h oraz -.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby dzieci nie mogły włączyć płyt z własnym sterowaniem, można zabezpieczyć je przed niezamierzonym włączeniem. Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączane na stałe.

Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Włączyć płytę włącznikiem głównym.

1. Ustawić wszystkie 4 płyty z własnym sterowaniem na stopień mocy grzania 2.
2. Po kolei od prawej do lewej wyłączać płyty z własnym sterowaniem.

3. Dotykać włącznika głównego przez co najmniej 5 sekund. Po tym czasie świeci się wskaźnik  przez 10 sekund i gaśnie.

Zabezpieczenie przed dziećmi jest włączone.

Przy każdym włączeniu pole włącznika głównego ① należy dotykać dłużej niż 4 sekundy. W tym czasie wskaźnik  miga. Bezpośrednio po zgaśnięciu wskaźnika płyta jest włączona.

Obsługa płyty bez własnego sterowania

Wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Zabezpieczenie przed dziećmi można ponownie wyłączyć. Należy postępować tak samo jak przy jego aktywacji.

Jednorazowa blokada płyty bez własnego sterowania

Płytę bez własnego sterowania można również jednorazowo zablokować, np. gdy gościmy w domu dzieci:

Płyta bez własnego sterowania musi być wyłączona. Należy włącznik główny ① dotykać dłużej niż 4 sekundy. Wskaźniki płyt z własnym sterowaniem gasną. Wskaźnik  świeci się jeszcze przez 10 sekund i gaśnie. Płyta bez własnego sterowania jest zablokowana.

Jednorazowe odblokowanie

Należy dłużej niż 4 sekundy dotykać włącznik główny ①. Płyta bez własnego sterowania jest włączona. Blokada została wyłączona.

Uwaga!

Woda użyta do czyszczenia, wykipiałe ciecze lub przedmioty odstawione na włączniku głównym ① mogą spowodować niezamierzoną aktywację lub dezaktywację zabezpieczenia przed dziećmi.

Gotowanie

W tym rozdziale znajdziecie Państwo informacje o tym, jak nastawiać płyty z własnym sterowaniem. W tabeli podano stopnie mocy grzania i czasy gotowania dla rozmaitych potraw. Wskazówki na końcu pomogą oszczędzać energię.

Powierzchnia obsługi + i -

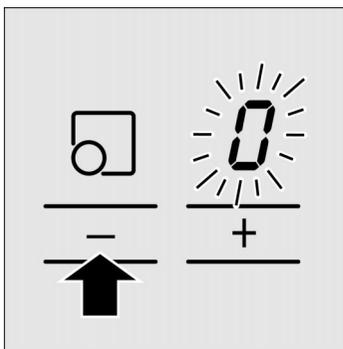
Symbolami + i - nastawia się wymagane stopnie mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

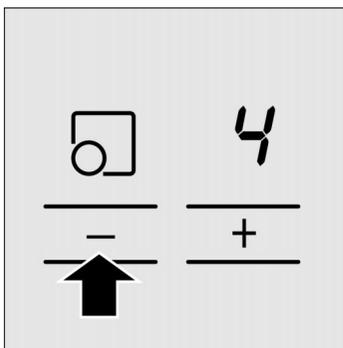
Każdy stopień mocy grzania ma stopień pośredni, który oznaczony jest punktem.

Sposób nastawiania

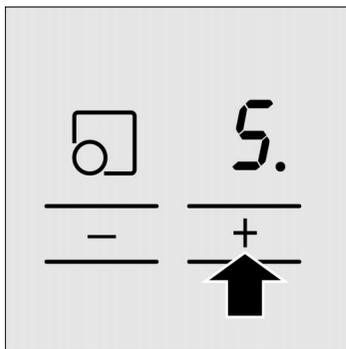


Płyta bez własnego sterowania musi być włączona.

1. Dotknąć symbol -.
Na wskaźniku miga 0.



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



- 3. Zmiana stopnia mocy grzania:**
Dotknąć symbol + lub -, aż ukaze się wymagany stopień mocy grzania.

Zmiana stopnia mocy grzania

Stopień mocy grzania można zmienić w każdej chwili.

Wyłączyć płytę z własnym sterowaniem

dotykać symbol -, aż ukaze się 9.

Jeżeli nastawiono wysoki stopień mocy grzania, to można dotknąć symbol +, aż ukaze się 9. Jeszcze raz dotknąć symbol +, ukazuje się 9.

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

Tabela

W tabeli znajdziecie Państwo kilka przykładów. Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
Topienie				
Czekolada, kuwertura, masło, miód	100 g	-	1-2	-
Żelatyna	1 opak.	-	1-2	-
Podgrzewanie				
Jarzyzny w puszkach	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Bulion	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Gęsta zupa	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Mleko	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
Podgrzewanie i trzymanie w ciepłe				
Potrawa jednodaniowa (np. grochówka lub zupa z soczewicy)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Mleko	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Rozmrażanie i podgrzewanie				
Szpinak mrożony	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasz mrożony	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Gotowanie				
Knedle, kluski (1-2 ltr. wody)	4-8 sztuk	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Ryby	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Gotowanie				
Ryż (w podwójnej ilości wody)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Ryż na mleku (500 ml-1ltr. mleka)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Ziemniaki w mundurkach przy 1-3 kubkach wody	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Ziemniaki z wody przy 1-3 kubkach wody	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
świeże jarzyny przy 1-3 kubkach wody	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Makaron (1-2 ltr. wody)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.
Duszenie				
Rolady	4 sztuki	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Pieczeń duszona	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasz	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Pieczenie (smażenie)				
Naleśniki (regionalne naleśniki)		2-4 min.	6-7	dalsze pieczenie
Sznyceł, panierowany	1-2 sztuki	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Steki	2-3 sztuki	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Paluszki rybne	10 sztuk	2-4 min.	6-7	8-12 min.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
Frytkowanie (in 1-2 ltr. oleju)				
produktów mrożonych	200 g na wypełnienie	10-15 min.	8-9	dalsze frytkowanie
innych	400 g na wypełnienie	10-15 min.	4-5	dalsze frytkowanie

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Odpowiednia wielkość garnka

Należy używać garnków i patelni z grubym, gładkim dnem. Nierówne dno przedłuża czas gotowania.

Do każdej płyty z własnym sterowaniem należy dobrać garnek odpowiedniej wielkości. Przekrój dna garnka lub patelni powinien odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.

Uwaga: producenci garnków często podają przekrój górnej części garnka. Jest on przeważnie większy od przekroju dna.

Do mniejszych ilości należy używać mniejszego garnka. Duży, wypełniony niewielką ilością, garnek zużywa zbyt dużo energii.

Przykrywać pokrywką

Garnki i patelnie należy zawsze przykrywać pasującą pokrywką. Gotowanie bez pokrywki wymaga cztery razy więcej energii.

Gotowanie z niewielką ilością wody

Należy gotować z niewielką ilością wody. To oszczędność energii. W jarzynach pozostaną witaminy i substancje mineralne.

Zmniejszanie mocy grzewczej

W odpowiednim momencie przestawić na niższy stopień mocy grzania.

Wykorzystywanie ciepła resztkowego

Przy dłuższych czasach gotowania należy płytę z własnym sterowaniem wyłączać 5 -10 minut przed nastawionym czasem gotowania.

Tak długo, jak długo świeci się wskaźnik ciepła resztkowego **H** wyłączona płyta może służyć do podgrzewania i topienia.

Gotowanie z elektroniką zagotowania

Wszystkie cztery płyty z własnym sterowaniem wyposażone są w elektronikę zagotowania.

Nie trzeba już więcej włączać, czekać aż potrawa się zagotuje i następnie zmniejszać moc. Od razu nastawia się wymagany stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

Płyta z własnym sterowaniem nagrzewa się do najwyższej mocy i następnie przełącza się samoczynnie na nastawioną moc grzania.

Jak długo płyta z własnym sterowaniem się nagrzewa zależy od nastawionego stopnia dalszego gotowania.

Sposób nastawiania

1. Nastawić wymagany stopień mocy grzania płyty z własnym sterowaniem.
2. Równocześnie dotknąć symbole + i -. Włącza się elektronika zagotowania. Na wskaźniku migają na przemian R i dalszy stopień mocy grzania.

Po zagotowaniu płyta z własnym sterowaniem automatycznie przełącza się na dalszy stopień mocy grzania. Na wskaźniku świeci się tylko dalszy stopień mocy grzania.

Tabele

W następnym tabeli można sprawdzić, do których potraw nadaje się użycie elektroniki zagotowania.

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

Potrawy przygotowywane przy elektronicznie zagotowania	Ilość	Stopień mocy grzania	Czas trwania/przebiegu, w minutach
Podgrzewanie			
Jarzyzny w puszkach	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Bulion	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
Gęsta zupa	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
Mleko	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Podgrzewanie i trzymanie w ciepłe			
Potrawa jednodaniowa (np. grochówka zupa z soczewicy)	400 g-800 g	A 1-2	-
Rozmrażanie i podgrzewanie			
Szpinak mrożony	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasz mrożony	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Gotowanie			
Ryby	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Gotowanie			
Ryż (przy podwójnej ilości wody)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Ziemniaki w mundurkach przy 1-3 kubkach wody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Ziemniaki z wody przy 1-3 kubkach wody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
świeże jarzyn przy 1-3 kubkach wody	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Duszenie			
Rolady	4 sztuki	A 4-5	50-60
Pieczeń duszona	1 kg	A 4-5	80-100
Pieczenie (smażenie)			
Paluszki rybne	10 sztuk	A 6-7	8-12
Naleśniki (regionalne naleśniki)		A 6-7	dalsze gotowanie
Sznyceł, panierowany	1-2 sztuk	A 6-7	8-12

Wskazówki dotyczące elektroniki zagotowania

Potrawa nie gotuje się przy elektronicznej zagotowania.

Elektronika zagotowania przeznaczona jest do gotowania z niewielką ilością wody i chroniącego wartości odżywcze potraw.

Przy dużych płytach z własnym sterowaniem dawać tylko ok. 3 kubków wody, przy małych ok. 2 kubków do potrawy.

Ryż gotować należy w podwójnej ilości wody.

Garnek należy przykrywać pokrywką.

Elektronika zagotowania nie nadaje się do gotowania potraw wymagających dużej ilości wody (np. makaronu).

**Mleko i potrawy mocno się pieniące zaczynają kipieć.
Mleko się przypala.**

Należy używać wysokiego garnka.

Przed nalaniem należy garnek przepłukać w zimnej wodzie.

Przy pieczeniu potrawa przykleja się do patelni.

Potrawę należy wkładać do wystarczająco rozgrzanej patelni. Jeżeli tłuszcz jest odpowiednio gorący, to ścieka smugami po dnie przechylonej patelni. Nie obracać zbyt wcześnie. Po pewnym czasie mięso lub naleśniki same się odkleją od dna.

Automatyczny ogranicznik czasu

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

Ogrzewanie płyty zostaje przerwane.

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

Jeżeli dotknie się pole $+$, to wskaźnik gaśnie.

Można ponownie nastawiać.

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

Pielęgnacja i czyszczenie

Nie wolno nigdy do czyszczenia używać rozpylacza parowego lub sprężonego powietrza.

Pielęgnacja

Płytę bez własnego sterowania należy pielęgnować środkami pielęgnacyjno-ochronnymi do ceramiki szklanej. Pokrywają one powierzchnię pola grzewczego połyskującą, nie przyjmującą brudu warstewką. Płyta bez własnego sterowania długo zachowa piękny wygląd. W ten sposób ułatwia się czyszczenie.

Oczyszczanie ceramiki szklanej

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

Środki czyszczące

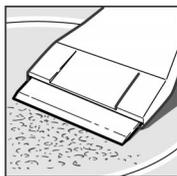
Należy używać tylko środków czyszczących nadających się do ceramiki szklanej, jak np. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol dla Ceran + Stali.

Plamy po wodzie można zlikwidować przy użyciu cytryny lub octu.

Niewłaściwe środki czyszczące

Nie należy nigdy używać: drapiących gąbek, środków szorujących lub agresywnych środków czyszczących jak pianka do czyszczenia piekarnika lub wywabiacze plam.

Skrobaczka do szkła



Większe zabrudzenia najłatwiej usunąć przy pomocy skrobaczki do szkła.

Odbezpieczyć skrobaczkę do szkła.

Powierznię ceramiki szklanej oczyszczać tylko ostrzem.

Uchwyt mógłby porysować powierzchnię ceramiki szklanej.



Ostrze jest bardzo ostre. Niebezpieczeństwo zranienia! Po czyszczeniu założyć zabezpieczenie ostrza skrobaczki.

Uszkodzone ostrza należy natychmiast wymieniać.

Resztki jedzenia lub krople tłuszczu usuwać skrobaczką do szkła.

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

Jak oczyszczać powierzchnię pola grzewczego

Metalicznie pobłyskujące przebarwienia

Przebarwienia powstają wskutek użycia niewłaściwych środków czyszczących lub przesuwania garnków. Bardzo trudno jest je zlikwidować. Należy użyć Stahl-Fix lub Sidol do Ceran + Stali. Pracownicy naszego serwisu likwidują przebarwienia za opłatą kosztów.

Pulpity obsługi

Ten obszar musi być zawsze czysty i suchy. Resztki jedzenia lub wykipiałe mogłyby ograniczyć funkcjonowanie.

Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania

Używać tylko ciepłego roztworu czyszczącego. Nie wolno używać żadnych ostrych lub szorujących środków. Nie nadaje się również skrobaczka do szkła. Mogłyby one uszkodzić ramę płyty bez własnego sterowania .

Do czyszczenia ramy płyty bez własnego sterowania nie nadają się również cytryna i ocet. Mogłyby dojść do powstania matowych plam.

Usterka, co robić?

Płyta bez własnego sterowania nie funkcjonuje

Miga lampka wskaźnika powierzchni obsługi i na wskaźniku płyt z własnym sterowaniem miga \bar{E}

Na wszystkich wskaźnikach płyt z własnym sterowaniem miga \bar{E}

Wyłączyła się płyta bez własnego sterowania

Naprawy



Wskaźnik \bar{E} r i cyfry

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

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

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

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

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

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

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

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

Wskaźnik *F* i cyfry

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

Wskaźnik	Usterka	Metoda przeciwdziałania
<i>F2</i>	Urządzenie jest zbyt gorące i samo się wyłączyło.	Zdjąć garnki z płyt z własnym sterowaniem. <i>F2</i> gaśnie, jeżeli wskaźnik zostanie potwierdzony przez dotknięcie pola obsługi a płyty z własnym sterowaniem wystarczająco ostygła. Odczekać kilka minut, aż płyty z własnym sterowaniem trochę ostygną. Jeżeli po włączeniu ponownie pokazuje się <i>F2</i> , to płyta bez własnego sterowania jest jeszcze zbyt gorąca. Wyłączyć płytę z własnym sterowaniem i poczekać na jej schłodzenie.
<i>F4</i>	Urządzenie jest zbyt gorące i samo się wyłączyło.	Sprawdzić czy na polu obsługi stoi gorący garnek. Zdjąć z niego garnek. Odczekać kilka minut, aż pole obsługi trochę ostygnie. Jeżeli po włączeniu ponownie ukaże się <i>F4</i> , to należy wezwać technika z punktu serwisowego.
<i>F8</i>	Płyta z własnym sterowaniem była zbyt długo bez przerwy użytkowana.	Włączył się automatyczny ogranicznik czasu. Należy wyłączyć płytę z własnym sterowaniem. Można natychmiast ponownie włączyć.
<i>U400</i>	Płyta bez własnego sterowania jest niewłaściwie podłączona.	Odłączyć urządzenie od sieci poprzez wyłączenie bezpiecznika domowego lub wyłączenie bezpiecznika zabezpieczającego w skrzynce bezpieczników.

Wskazówki:

Temperatura płyty z własnym sterowaniem jest regulowana przez włączanie i wyłączenie grzałki płyty z własnym sterowaniem, tzn. rozgrzana do czerwoności grzałka nie jest widoczna przez cały czas. Jeżeli został nastawiony niższy stopień mocy grzania, to grzałka wyłącza się częściej, a przy wyższych stopniach mocy grzania tylko od czasu do czasu. Grzałka wyłącza się i włącza także przy najwyższym stopniu mocy grzania.

Przy nagrzewaniu płyt z własnym sterowaniem słycać lekki szum.

Grzałki poszczególnych płyt z własnym sterowaniem mogą mieć przy nagrzewaniu różny stopień jasności. W zależności od kąta widzenia także poza oznakowanym brzegiem płyty z własnym sterowaniem.

Są to cechy techniczne. Nie macie Państwo wpływu na jakość i funkcjonowanie.

W zależności od powierzchni blatu roboczego może powstać mała, nierównomierna szczelina pomiędzy blatem roboczym a płytą bez własnego sterowania. Dlatego pole płyty bez własnego sterowania zabezpieczono naokoło elastyczną uszczelką.

Płyta ceramiczna może mieć ze względu właściwości materiału nieregularną powierzchnię. Na gładkiej powierzchni płyty bez własnego sterowania w oczy rzuca się nawet pęcherzyk o średnicy mniejszej od 1 mm. Nie ma to wpływu na jakość funkcjonowania i trwałość ceramicznego pola grzewczego.

Opakowanie i stare urządzenie

Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu



Rozpakować urządzenie i usunąć opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.

Serwis

Jeżeli Państwa urządzenie wymaga naprawy, to należy skontaktować się z punktem serwisowym. Adres i numer telefonu placówki w Państwa okolicy znajdziecie Państwo w książce telefonicznej. Również centra serwisowe podadzą Państwu adresy najbliższych punktów serwisowych.

E-Numer i FD-Numer

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

Akrylamid w produktach spożywczych

Szkodliwość akrylamidu w produktach spożywczych jest obecnie dyskutowana w kręgach specjalistów. Niniejszą ulotkę informacyjną przygotowaliśmy dla Państwa na podstawie aktualnych wyników prac naukowo-badawczych.

Jak powstaje akrylamid?

Akrylamid nie powstaje w produktach spożywczych w wyniku zanieczyszczeń zewnętrznych. Do jego powstania dochodzi bezpośrednio przy przygotowywaniu potraw mających w swoim składzie węglowodany i białko. Odpowiedź na pytanie, dlaczego tak się dzieje?, nie jest dokładnie znana. Ale można już stwierdzić, że ilość powstającego akrylamidu zależy w dużym stopniu od następujących czynników:

wysokich temperatur
niewielkiej zawartości wody w produktach spożywczych
mocnego przyrumienienia produktów.

Jakich potraw to dotyczy?

Akrylamid powstaje przede wszystkim w trakcie przygotowywania przy wysokiej temperaturze produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak np.:

chipsy ziemniaczane, frytki,
tosty, bułki, chleb,
delikatne wypieki z ciasta kruchego (keksy, pierniki,
słodkie pieczywa z przyprawą korzenną).

Co należy robić, żeby

Informacje ogólne:

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

Do smażenia i frytkowania używać możliwie świeżych ziemniaków. Nie mogą one mieć zielonych czy wychodzących korzeni. ziemniaków nie należy przechowywać w temperaturze poniżej 8 °C.

Przyrumieniać produkty na złoty kolor - "Ozłacać zamiast zwęglać".

Należy starać się piec, smażyć i frytkować możliwie krótko.

im większy i grubszy przygotowywany produkt, tym mniej powstaje akrylamidu.

Frytkowanie

Temperatura tłuszczu do frytkowania nie powinna przekraczać 175 °C. Temperaturę należy zmierzyć dodatkowym termometrem do mierzenia temperatury tłuszczu.

Należy frytkować możliwie krótko (aż frytkowany kolor będzie miał kolor złoto-brązowy).

Należy uważać na stosunek ilości frytkowanego produktu do ilości tłuszczu: 1:10 do maks. 1:15, np. ok. 100 g frytek na 1,5 l oleju.

Kawałki pokrojone ze świeżych, obranych z łupiny ziemniaków należy przed frytkowaniem przez godzinę moczyć w wodzie.

Smażenie na patelni:

Ziemniaki smażone robić z ziemniaków gotowanych. Do smażenia ziemniaków surowych używać margaryny zamiast oleju lub oleju z niewielką ilością margaryny.

Do kontroli temperatury powierzchniowej w patelni przydatny jest termometr powierzchniowy (np. Bst Nr. 0900.0519 firmy testo).

Nasza rada: rozgrzać patelnię przy 9. stopniu mocy grzania. Gdy temperatura w patelni osiągnie 150 °C, przełączyć z powrotem na wymagany stopień mocy grzania.

¹ Broszura informacyjna "Acrylamid" wydana przez aid i BMVEL, Stan: 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Komunikat prasowy 365 BMVEL z dnia 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Obsah

Na co musíte dávat pozor	31
Před vestavbou	31
Bezpečnostní pokyny	31
Příčiny škod	33
Seznamte se svým spotřebičem	34
Ovládací panel	35
Varné zóny	35
Ukazatel zbytkového tepla	36
Hlavní vypínač s dětskou pojistkou	37
Hlavní vypínač	37
Dětská pojistka	37
Vaření	38
Takto provedete nastavení	39
Tabulka	40
Tipy k úsporám energie	41
Vaření s elektronikou uvedení do varu	42
Takto provedete nastavení	42
Tabulky	43
Tipy pro varnou elektroniku	44
Funkce automatického časového omezení ..	44

Obsah

Údržba a čištění	45
Údržba	45
Čištění sklokeramiky	45
Čištění rámu varné desky	46
Co dělat v případě závady?	46
Upozornění:	48
Obal a starý spotřebič	48
Servis	49
Akrylamid v potravinách	49
Co můžete dělat	50

Na co musíte dávat pozor

Přečtěte si prosím pozorně tento návod k použití. Jen poté budete moci svoji varnou desku bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a montážní návod, stejně jako doklad s údaji o spotřebiči, dobře uložte. Pokud spotřebič předáváte dále, tyto podklady k němu přiložte.

Před vestavbou

Škody při transportu

Po vybalení zkontrolujte varnou desku. Pokud byla spotřebiči způsobena škoda při transportu, nesmí být připojen.

Elektrické připojení

Varnou desku smí připojit pouze koncesovaný odborník. U škod způsobených špatným připojením odpadá nárok na záruku.

Bezpečnostní pokyny

Přehřátý olej a tuk

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
Varnou desku používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Přehřátý olej nebo tuk se rychle vznítí.
Nebezpečí požáru!
Tuk ani olej nikdy nerozehřívejte bez dozoru.
Pokud se olej vznítí, nikdy jej nehaste vodou.
Ihned zakryjte pokličkou nebo talířem.
Vypněte varnou zónu.
Nádobí nechte na varné zóně vychladnout.

Horké varné zóny

Horkých varných zón se nedotýkejte.
Nebezpečí popálení!
Udržujte děti mimo dosah spotřebičů. Ukazatel zbytkového tepla varuje před horkými varnými zónami.

Na varnou desku nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

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

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

Mokrý dna hrnců a varné zóny

V případě přítomnosti tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou může vzniknout tlak páry. Tlakem páry může hrnec náhle vyskočit do výšky. Nebezpečí úrazu!
Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Praskliny ve sklokeramice

V případě zlomení, prasklin nebo trhlin ve sklokeramice hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Ihned spotřebič vypněte.
Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skříni.
Zavolejte servis.

Varná zóna hřeje, ukazatel však nefunguje

Pokud varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje, vypněte ji. Nebezpečí popálení!
Zavolejte servis.

Varná deska se vypne

Pokud se varná deska sama vypne a už se poté nedá obsluhovat, musí se ihned odpojit od elektrické sítě. Varná deska by se mohla později opět zapnout.
Nebezpečí požáru!
Vypněte pojistku v pojistkové skříni a zavolejte servis.

Neodborné opravy

Neodborné opravy jsou nebezpečné.
Nebezpečí úrazu proudem!
Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví

Drsná dna hrnců a pánví způsobují na sklokeramice škrábance. Zkontrolujte své nádobí.

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

U speciálního nádobí respektujte údaje výrobce.

Horké pánve a hrnce

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

Sůl, cukr a písek

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

Tvrdé a špičaté předměty

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

Přeteklé pokrmy

Cukr a pokrmy s velkým obsahem cukru poškozují varnou desku. Přeteklé pokrmy ihned odstraňujte škrabkou na sklo.

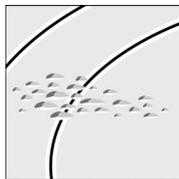
Pozor! Škrabka na sklo má ostrou čepel.

Fólie a umělé hmoty

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

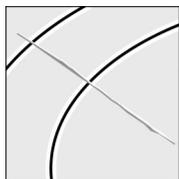
Ochranná fólie sporáku se pro Vaši varnou desku nehodí.

Příklady možných škod

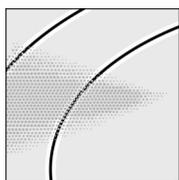


Následující škody neovlivňují ani funkci, ani stabilitu sklokeramiky.

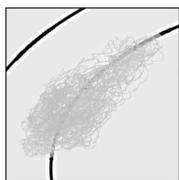
Zrosolovatění
způsobené rozpuštěným cukrem nebo pokrmy s
velkým obsahem cukru.



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



Kovově lesklá zbarvení
způsobená oděrem hrnců nebo
nevhodnými čistidly.



Poškrábaný dekor
díky nevhodným čistícím prostředkům.

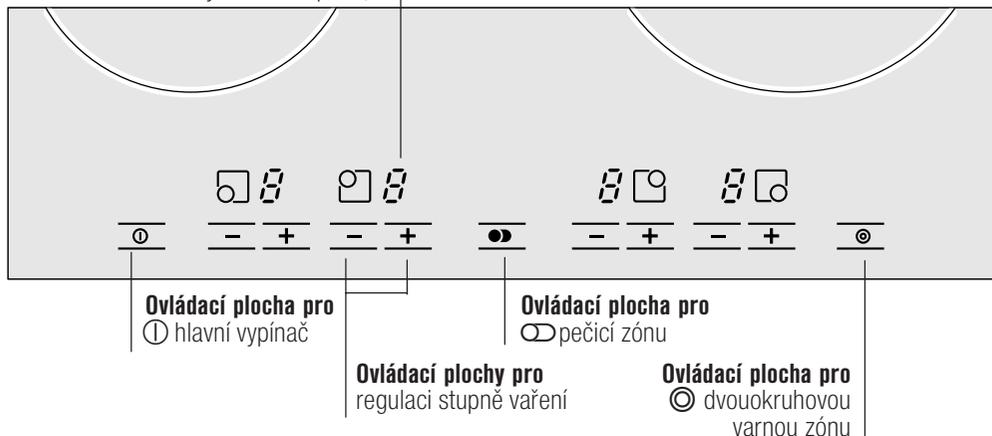
Seznamte se svým spotřebičem

Na straně 2 naleznete přehled typů s údaji o rozměrech.

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

Ovládací panel

Ukazatelé
stupně vaření / - 9
připravenosti k provozu -
zbytkového tepla H/h



Ovládací plochy

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Příklad: Dotkněte se symbolu 🔄.

Připojí se vnější topný okruh dvouokruhové varné zóny.

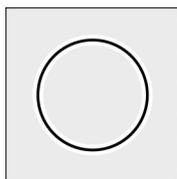
Upozornění

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

Ovládací plochy udržujte vždy v čistotě a suchu. Vlhkost a nečistoty poškozují funkci.

Varné zóny

Jednookruhová varná zóna

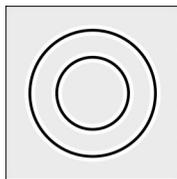


U těchto varných zón nemůžete změnit velikost varné plochy.

Zvolte správnou varnou zónu.

Velikost hrnce by měla odpovídat velikosti varné zóny.

Dvouokruhová varná zóna



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

Připojení vnějšího topného okruhu:

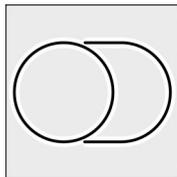
Dotkněte se symbolu ☉. Kontrolka se rozsvítí.

Odpojení:

Znovu se dotkněte symbolu ☉. Kontrolka zhasne.

Pokud opět zapnete varnou zónu, automaticky se nastaví poslední použitá velikost.

Pečicí zóna



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

Připojení pečicí zóny:

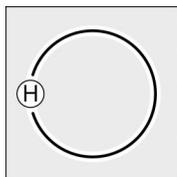
Dotkněte se symbolu ☉. Kontrolka se rozsvítí.

Odpojení:

Znovu se dotkněte symbolu ☉. Kontrolka zhasne.

Pokud opět zapnete varnou zónu, automaticky se nastaví poslední použitá velikost.

Halogenová varná zóna



U těchto varných zón dosáhne topný systém již po několika sekundách svého plného výkonu.

Halogenová topná spirála velmi jasně svítí. Do halogenového světla se prosím nedívejte. Oslňuje.

Ukazatel zbytkového tepla



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

Je-li na ukazateli zobrazeno **H**, je varná zóna ještě horká. Můžete např. udržovat teplotu malého pokrmu nebo rozpustit polevu.

Jestliže ale varná zóna dále vychladne, změní se ukazatel na **h**. Ukazatel zhasne, pokud je varná zóna dostatečně vychladlá.

Pozor!

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

Hlavní vypínač s dětskou pojistkou

Hlavní vypínač

	Hlavním vypínačem zapnete elektroniku ovládacího panelu. Nyní bude varná deska provozuschopná.
Zapnutí	Dotýkejte se symbolu  , dokud se nerozsvítí ukazatele varných zón.
Vypnutí	Dotýkejte se symbolu  , dokud ukazatele varných zón nezhasnou. Všechny varné zóny se vypnou. Ukazatel zbytkového tepla zůstává v činnosti, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.
Poznámky	<p>Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 10 sekund vypnuty.</p> <p>Pokud po zapnutí varné desky existuje ještě nějaké zbytkové teplo, bliká na ukazateli varných zón <i>H/h</i> střídavě s -.</p>

Dětská pojistka

	Aby nemohly varné zóny zapnout děti, můžete varnou desku zablokovat proti nechtěnému zapnutí. Dětská pojistka zůstane trvale aktivní.
Aktivace dětské pojistky	<p>Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Všechny 4 varné zóny nastavte na stupeň vaření 2.2. Varné zóny vypněte jednu za druhou zprava doleva.3. Držte hlavní vypínač nejméně 5 sekund. Po této době se na 10 sekund rozsvítí ukazatel  a poté zhasne. Dětská pojistka je aktivována.

Obsluha varné desky

Při každém zapínání stiskněte hlavní vypínač  na déle než 4 sekundy. V té době bliká ukazatel . Jakmile ukazatel zhasne, je varná deska zapnuta.

Deaktivace dětské pojistky

Dětskou pojistku můžete opět deaktivovat. Postupujte jako při její aktivaci.

Jednorázové zablokování varné desky

Varnou desku můžete jednorázově zablokovat, např. pokud máte na návštěvě malé děti: Varná deska musí být vypnuta. Přidržte hlavní vypínač ① déle než 4 sekundy. Ukazatele varných zón zhasnou. Ukazatel  bude 10 sekund svítit a poté zhasne. Varná deska se zablokovala.

Zrušení jednorázového zablokování

Dotýkejte se hlavního vypínače ① déle než 4 sekundy. Varná deska se zapnula. Zablokování se zruší.

Pozor!

Provádíte-li čištění, dojde-li k překypění pokrmu nebo odložíte-li předměty na hlavní vypínač ①, může dojít k nechtěnému aktivování nebo deaktivování dětské pojistky.

Vaření

V této kapitole se dozvíte, jak nastavovat varné zóny. V tabulce naleznete pro jednotlivé pokrmy jejich stupně a doby vaření. Připojené tipy Vám poradí s úsporou energie.

Ovládací plocha + a –

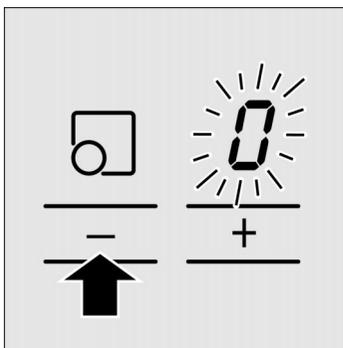
Symbole **+** a **–** nastavíte požadované stupně vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

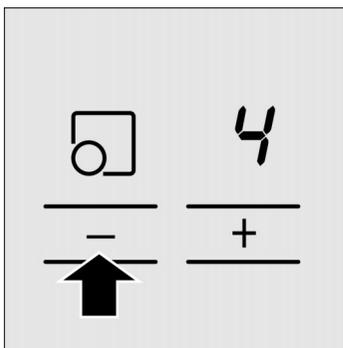
Každý stupeň vaření má mezistupeň. Ten je označen puntíkem.

Takto provedete nastavení

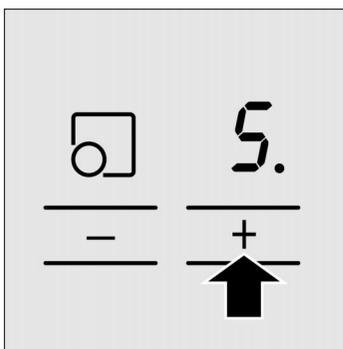


Varná deska musí být zapnuta.

1. Dotkněte se symbolu - .
Na ukazateli se rozbliká 0.



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



3. Změna stupně vaření:
Dotýkejte se symbolu + nebo - , dokud se nezobrazí požadovaný stupeň vaření.

Změna stupně vaření

Stupeň vaření můžete kdykoliv změnit.

Vypnutí varné zóny

Dotýkejte se symbolu -, dokud se nezobrazí .

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

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

Tabulka

V následující tabulce najdete několik příkladů. Doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.

	Množství	Stupeň pro uvedení do varu 9	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření
Rozpouštění				
Čokoláda, poleva, máslo, med	100 g	-	1-2	-
Želatina	1 bal.	-	1-2	-
Ohřívání				
Zelenina v plechovce	400 g-800 g	2-4 min	1-2	3-6 min
Vývar	500 ml-1 l	3-4 min	7-8	2-4 min
Zahuštěná polévka	500 ml-1 l	2-4 min	2-3	2-4 min
Mléko	200 ml-400 ml	2-4 min	1-2	2-3 min
Ohřívání a zachování tepla				
Pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	400-800 g	2-3 min	1-2	
Mléko	500-1000 ml	3-4 min	1-2	
Rozmrazování a ohřívání				
Zmrazený špenát	300-600 g	4-5 min	2-3	5-15 min
Zmrazený guláš	500-1000 g	4-5 min	2-3	20-30 min
Dovařování				
Knedlíky (1-2 l vody)	4-8 kusů	8-12 min	4-5*	20-30 min
Ryba	300 g-600 g	5-8 min	4-5*	10-15 min
Pečení				
Omelety (sladké)		2-4 min	6-7	postupné pečení
Obalovaný řízek	1-2 kusy	2-4 min	6-7	6-10 min
Steak	2-3 kusy	2-4 min	7-8	8-12 min
Rybí prsty	10 kusů	2-4 min	6-7	8-12 min

	Množství	Stupeň pro uvedení do varu 9	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření
Vaření				
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125 g-250 g	3-4 min	2-3	15-30 min
Mléčná rýže (500-1000 ml mléka)	125 g-250 g	4-6 min	1-2	25-35 min
Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	25-30 min
Vařené loupané brambory s 1-3 šálky vody	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	15-25 min
Čerstvá zelenina s 1-3 šálky vody	500 g-1 kg	4-5 min	2-3	10-20 min
Nudle (1-2 l vody)	200 g-500 g	8-12 min	6-7*	6-10 min
Dušení				
Rolády	4 kusy	5-8 min	4-5	50-60 min
Dušená pečeně	1 kg	5-8 min	4-5	80-100 min
Guláš	500 g	6-11 min	4-5	50-60 min
Fritování (v 1-2 l oleje)				
Zmrazené produkty	200 g na náplň	10-15 min	8-9	postupné fritování
Ostatní	400 g na náplň	10-15 min	4-5	postupné fritování

* Další vaření bez pokličky

Tipy k úsporám energie

Správná velikost hrnců

Používejte hrnce a pánve se silnými, rovnými dny. Nerovná dna prodlužují dobu vaření.

Pro každou varnou zónu zvolte správnou velikost hrnce. Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny.

Dbejte prosím na následující: Výrobci nádobí často uvádějí horní průměr hrnce. Ten je většinou větší než průměr dna.

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

Přiklopení pokličky

Pánve a hrnce vždy přiklopte vhodnou pokličkou. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.

Vaření s malým množstvím vody

Vařte s malým množstvím vody. To šetří energii. U zeleniny se navíc uchovají vitamíny a minerální látky.

Přepnutí na nižší stupeň vaření

V pravý čas přepněte zpět na nižší stupeň vaření.

Využívání zbytkového tepla

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

Dokud svítí ukazatel zbytkového tepla H , můžete použít vypnutou varnou zónu také k zachování tepla a rozpouštění.

Vaření s elektronikou uvedení do varu

Všechny čtyři varné zóny mají elektroniku uvedení do varu.

Nemusíte již varnou zónu zapínat, čekat, až se začne pokrm vařit, a potom ohřev snižovat. Hned na začátku nastavíte požadovaný stupeň dalšího vaření.

Varná zóna se pomocí nejvyššího výkonu zahřeje a sama se přepne zpět na Vámi zvolený stupeň vaření.

Doba zahřívání varné zóny závisí na nastaveném stupni dalšího vaření.

Takto provedete nastavení

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření varné zóny.
2. Dotkněte se symbolu + současně se symbolem -. Zaktivuje se elektronika uvedení do varu. Na ukazateli se rozblíká H střídavě se stupněm dalšího vaření.

Po uvedení do varu se varná zóna automaticky přepne zpět na stupeň dalšího vaření. Na ukazateli bude svítit již jen stupeň dalšího vaření.

Tabulky

Pro které pokrmy je, popř. není, elektronika uvedení do varu vhodná, je patrné z následující tabulky.

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

Pokrmy vařené pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Doba trvání v minutách
Ohřívání			
Zelenina v plechovce	400-800 g	A 1-2	5-10
Vývar	500-1000 ml	A 7-8	4-7
Zahuštěná polévka	500-1000 ml	A 2-3	3-6
Mléko	200-400 ml	A 1-2	4-7
Ohřívání a zachování tepla			
Pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	400-800 g	A 1-2	-
Rozmrazování a ohřívání			
Zmrazený špenát	300-600 g	A 2-3	10-20
Zmrazený guláš	500-1000 g	A 2-3	20-30
Dovařování			
Ryba	300-600 g	A 4-5*	20-25
Vaření			
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125-250 g	A 2-3	20-35
Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody	750-1500 g	A 4-5	30-40
Vařené loupané brambory s 1-3 šálky vody	750-1500 g	A 4-5	20-30
Čerstvá zelenina s 1-3 šálky vody	500-1000 g	A 2-3	10-20
Dušení			
Rolády	4 kusy	A 4-5	50-60
Dušená pečeně	1 kg	A 4-5	80-100
Pečení			
Rybí prsty	10 kusů	A 6-7	8-12
Omelety (sladké)		A 6-7	postupné pečení
Obalovaný řízek	1-2 kusy	A 6-7	8-12

Tipy pro varnou elektroniku

Pokrm se díky elektronice uvedení do varu nedostane do varu.

Elektronika uvedení do varu je konstruována pro vaření s malým množstvím vody, které uchovává výživné hodnoty.

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

Rýži vařte ve dvojnásobném množství vody.

Hrncem přikryjte pokličkou.

Elektronika uvedení do varu se nehodí pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. nudle).

Mléko nebo pěnové pokrmy překypí.

Používejte proto vysoké hrnce.

Mléko se připaluje.

Před naplněním vypláchněte hrncem studenou vodou.

Při pečení se pokrm v pánvi pevně přilepuje.

Pokrm vložte do dostatečně zahřáté pánve. Je-li tuk dost horký, stéká v pruzích po sešikmeném dně pánve. Neotáčejte příliš brzy. Maso nebo bramborák se po nějaké době téměř samy uvolní.

Funkce automatického časového omezení

Je-li jedna varná zóna dlouhou dobu v provozu a Vy jste neprovedli žádné změny nastavení, automaticky se zaktivuje funkce časového omezení.

Ohřívání varné zóny se přeruší.

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

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

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

Údržba a čištění

Nikdy nepoužívejte vysokotlaké čističe ani parní čističe.

Údržba

Svoji varnou desku ošetřujte ochrannými prostředky pro sklokeramiku. Ty totiž potahují varnou desku lesklým filmem odpuzujícím nečistoty. Varná deska tak zůstane dlouhou dobu pěkná. Usnadníte si rovněž její čištění.

Čištění sklokeramiky

Čistící prostředky

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

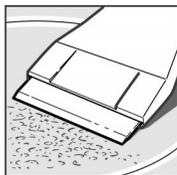
Používejte jen čistící prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku, např. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol na sklokeramiku a ocel.

Vodní skvrny můžete odstranit pomocí citronu nebo octa.

Nevhodné čisticí prostředky

Nikdy nepoužívejte: houby, které škrábou, tekutý písek ani agresivní čisticí prostředky, jako je sprej na pečící troubu nebo odstraňovač skvrn.

Škrabka na sklo



Silná znečištění nejlépe odstraníte škrabkou na sklo.

Odjistěte škrabku. Sklokeramické plochy čistěte pouze čepelí. Křídlo škrabky by mohlo sklokeramiku poškrábat.



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

Poškozené čepele ihned nahrazujte.

Takto vyčistíte sklokeramickou varnou desku

Zbytky potravin a stříkance tuku odstraňte škrabkou na sklo.

Vlažnou desku vyčistíte čisticím prostředkem a kuchyňským papírem. Je-li varná deska ještě příliš horká, mohou vzniknout skvrny.

Mokrou desku setřete a měkkým hadrem dosucha utřete.

Kovově třpytivá zbarvení

Zabarvení vznikají použitím nevhodného čisticího prostředku nebo oděrem dna hrnců. Odstraňují se velmi obtížně. Použijte Stahl-Fix nebo Sidol na sklokeramiku a nerezovou ocel. Autorizovaný servis odstraňuje taková znečištění jen za úhradu nákladů.

Ovládací pole

Tuto oblast udržujte vždy v čistotě a suchu. Zbytky pokrmů a přeteklé tekutiny mohou poškodit funkci.

Čištění rámu varné desky

Používejte jen vlažný mycí roztok.

Nepoužívejte žádné ostré ani škrábající prostředky. Škrabka na sklo není vhodná. Rám varné desky by se mohl poškodit.

Citron a ocet se k čištění rámu varné desky nehodí. Mohla by vzniknout matná místa.

Co dělat v případě závady?

Varná deska nefunguje

Závada, která se vyskytla, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, věnujte prosím pozornost následujícím pokynům.

Podívejte se, zda jsou v pořádku domácí pojistky pro spotřebič. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.

Bliká kontrolka ovládací plochy a na ukazateli varných zón bliká E

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

Na všech ukazatelích varných zón bliká E

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

Varná deska se vypnula

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

Opravy

Opravy smějí provádět pouze vyškolení technici autorizovaného servisu.



Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Ukazatel E a čísla

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

Ukazatel F a čísla

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

Ukazatel	Chyba	Opatření
$F2$	Spotřebič je příliš horký a vypnul se.	Sundejte hrnce z varných zón. $F2$ zhasne, pokud se ukazatel díky doteku ovládací plochy zaktivuje a varná zóna je dostatečně vychladlá. Počkejte několik minut, dokud varné zóny trochu nevychladnou. Pokud se znovu zobrazí po zapnutí $F2$, je varná deska ještě příliš horká. Vypněte varnou zónu a znovu nechte vychladnout.
$F4$	Spotřebič je příliš horký a vypnul se.	Zkontrolujte, zda není na ovládacím poli umístěn horký hrnec. Pokud ano, sundejte jej z něj. Počkejte několik minut, dokud ovládací pole trochu nevychladne. Pokud se po zapnutí znovu zobrazí $F4$, zavolejte servis.
$F8$	Varná zóna byla příliš dlouho nepřetržitě v provozu.	Zaktivovala se funkce automatického časového omezení. Varnou zónu vypněte. Můžete ihned opět zapnout.
$U400$	Varná deska je špatně připojena.	Spotřebič odpojte od sítě pomocí domácí pojistky nebo ochranného vypínače v pojistkové skřínce.

Upozornění:

Teplota varné zóny je řízena zapnutím nebo vypnutím topné spirály, tj. červeně žhnoucí topná spirála není vždy viditelná. Pokud zvolíte nízký stupeň vaření, topná spirála se často vypne, u vyšších stupňů vaření jen zřídka. Také u nejvyššího stupně vaření se topná spirála vypíná a zapíná.

Při zahřívání varných zón se může objevit lehké bzučení.

Topná spirála jednotlivých varných zón může svítit různě jasně. Podle zorného úhlu vysvítá nad označený okraj varné zóny.

Toto je podmíněno technickými parametry. Nemají žádný vliv na kvalitu a funkci.

Podle povrchu pracovní desky se může vytvořit malá, nerovnoměrná mezera mezi pracovní a varnou deskou. Proto je varná deska kolem dokola opatřena pružným těsněním.

Sklokeramika může v závislosti na materiálu povrchu vykazovat nepravidelnosti. Díky zrcadlově hladkému povrchu varné desky se může stát, že budou více nebo méně nápadné i nejmenší bublinky s průměrem menším než 1 mm. Neovlivňují ani funkčnost, ani trvanlivost sklokeramické varné desky.

Obal a starý spotřebič

Ekologická likvidace odpadu



Spotřebič vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými a elektronickými zařízeními a elektronickými zařízeními (waste electrical an electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých.

Servis

Pokud musí být Váš spotřebič opraven, je Vám k dispozici náš autorizovaný servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra Vám ráda sdělí kontakt na servisní středisko ve Vaší blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš servis, uveďte prosím číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) Vašeho spotřebiče.

Typový štítek s čísly naleznete v dokladu s údaji o spotřebiči.

Akrylamid v potravinách

O škodlivosti akrylamidu v potravinách nyní odborníci vážně diskutují. Na bázi aktuálních výsledků výzkumu jsme pro Vás sestavili tento informační leták.

Jak vzniká akrylamid?

Akrylamid v potravinách nevzniká znečištěním zvnějšku. Tvoří se při přípravě v samotných potravinách - za předpokladu, že obsahují uhlohydráty a bílkoviny. Jak přesně akrylamid vzniká, nebylo ještě úplně objasněno. Ale ukazuje se, že obsah akrylamidu je silně ovlivněn:

vysokými teplotami,
nízkým obsahem vody v potravinách,
silným zhnědnutím výrobku.

Jakých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především u produktů z obilí a brambor, které se připravují při vysoké teplotě, např. u bramborových hranolků a lupínků, toastů, housek, chleba, jemného pečiva z křehkého těsta, jako jsou sušenky, perník a marcipán.

Co můžete dělat

Všeobecně:

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.

aid¹ a BMVEL² vydaly následující doporučení:

K pečení a fritování použijte pokud možno čerstvé brambory. Brambory nesmí mít žádná zelená nebo vyklíčená místa. Brambory neskladujte při teplotě nižší než 8 °C.

Pečte potraviny dozlatova - "Dozlatova místo dočerna".

Doby vaření a fritování udržujte co nejkratší.

Čím je vařený pokrm větší a silnější, tím méně akrylamidu obsahuje.

Fritování

Fritovací tuk by neměl mít teplotu více než 175 °C. Teplotu zkontrolujte externím tukovým teploměrem.

Udržujte dobu fritování co nejkratší (dokud nebude pokrm dozlatova).

Dávejte pozor na poměr fritovaného pokrmu a tuku. Měl by být od 1:10 do max. 1:15, např. cca 100 g hranolek na 1,5 l oleje.

Nakrájené brambory nechte před fritováním jednu hodinu namočené ve vodě.

Pečení v pánvi

Pečené brambory připravujte z vařených brambor. Pokud budete péct syrové brambory, použijte místo oleje margarín nebo olej s trochou margarínu.

Zkontrolovat teplotu ploch v pánvi na pečení Vám pomůže povrchový teploměr (např. od firmy Testo, obj. č. 0900.0519).

Naše doporučení: Pánev na pečení rozehřejte nastavením stupně 9. Když pánev dosáhne teploty 150 °C, přepněte zpět na požadovaný stupeň dalšího vaření.

¹ Informační brožura aid "Akrylamid", vydána aid a BMVEL, stav k 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Sdělení BMVEL tisku 365 ze 4. 12. 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Содержание

На что следует обратить внимание	53
Перед монтажом	53
Правила техники безопасности	53
Причины повреждений	55
Знакомство с прибором	56
Панель управления	57
Конфорки	58
Индикатор остаточного тепла	59
Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей	59
Главный выключатель	59
Блокировка для безопасности детей	60
Приготовление	61
Установите:	61
Таблица	63
Рекомендации по экономии электроэнергии	64
Варка с использованием электроники контроля закипания	65
Установка	66
Таблицы	66
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	67

Содержание

Автоматическое ограничение времени	68
Уход и очистка	68
Уход	68
Очистка стеклокерамической поверхности	69
Очистка рамы варочной панели	70
Что делать при неисправности?	70
Указания:	72
Упаковка и отслуживший прибор	73
Сервисная служба	73
Акриламид в продуктах питания	74
Как этого избежать?	74

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Правила техники безопасности

Горячее масло и жир

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

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

Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой.

Накройте пламя крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам.
Опасность ожога!

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

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания!

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

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

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамической поверхности

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

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

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

Варочная панель отключается

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

Позже варочную панель включите снова.

Опасность возгорания!

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

Неквалифицированный ремонт

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

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

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

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

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

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

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.

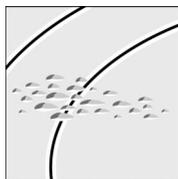
Фольга и пластмасса

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

Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

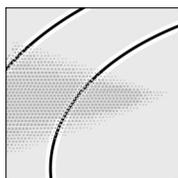
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



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 ⓪.

Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

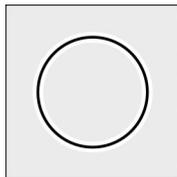
Указание

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

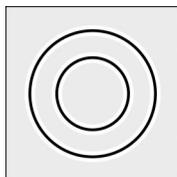
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка

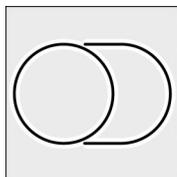


У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

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

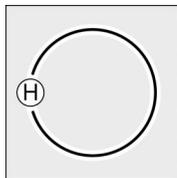


У этих конфорок можно подключать зону нагрева для жаровни. При этом конфорка должна быть включена.

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.

Галогенная конфорка



У этих конфорок нагревательная система достигает полной мощности уже через несколько секунд.

Галогенный кольцевой нагреватель горит очень ярким светом. Не рекомендуется смотреть прямо на галогенный свет, так как он может ослепить.

Индикатор остаточного тепла



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

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

Внимание!

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

Главный выключатель с блокировкой для безопасности детей

Главный выключатель

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

Включение

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

Выключение

Прикоснитесь к символу ① и держите, пока не погаснут индикаторы конфорок -. Все конфорки выключаются. Только индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока конфорки достаточно не остынут.

Указания

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

Если Вы включаете конфорку, для которой осталось остаточное тепло, на индикаторе конфорки попеременно мигают *H/h* и -.

Блокировка для безопасности детей

Активизация блокировки для безопасности детей

Чтобы дети не включали конфорки, Вы можете заблокировать варочную панель от случайного включения. Блокировка для безопасности детей остается активной в течение длительного времени.

Главным выключателем включите варочную панель.

1. Установите ступень нагрева 2 для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Прикоснитесь к главному выключателю и удерживайте его нажатым не менее 5 секунд. После этого индикатор  горит 10 секунд, а затем гаснет. Блокировка для безопасности детей активизирована.

Включение варочной панели

При каждом включении прикоснитесь к главному выключателю  и удерживайте его нажатым не менее 4 секунд. В это время на индикаторе мигает . Как только индикация погаснет, варочная панель включена.

Отключение блокировки для безопасности детей

Вы можете отключить блокировку для безопасности детей. Действуйте также, как и при активизации блокировки.

Разовая блокировка варочной панели

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

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

Отмена разовой блокировки

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

Внимание!

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

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

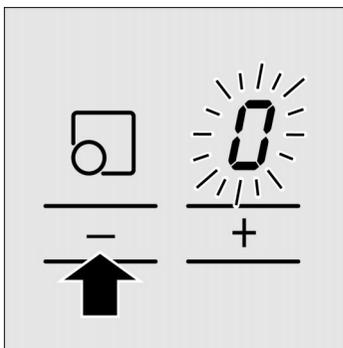
Ступень нагрева конфорки 9 = Максимальная мощность

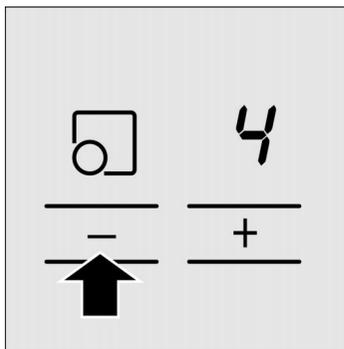
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установите:

При этом варочная панель должна быть включена.

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



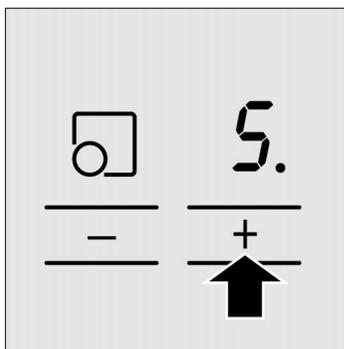


2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу + или -.

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

Степень нагрева конфорки можно изменить в любой момент.

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

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

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
Жарение				
Блины (олады)		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

	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 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.

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. Установите необходимую степень слабого нагрева конфорки.
2. Прикоснитесь к символам "+" и "-" одновременно. Активизируется электроника контроля закипания. На индикаторе попеременно мигают Я и степень слабого нагрева.

После закипания конфорка автоматически переключается обратно на степень слабого нагрева. На индикаторе горит только степень слабого нагрева.

Таблицы

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

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

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Степень нагрева конфорки	Продолжительность, мин
Разогрев			
Овощи	400 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
Тушение			
Рулеты	4 шт	A 4-5	50-60
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Степень нагрева конфорки	Продолжительность, мин
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
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.

Автоматическое ограничение времени

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

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

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

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

Уход и очистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Уход

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

Очистка стеклокерамичес- кой поверхности

Чистящие средства

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

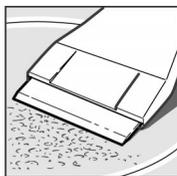
Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, например, CERA CLEAN, Cera-Fix, Sidol для поверхностей из церанового стекла и стали.

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.

Что делать при неисправности?

Варочная панель не работает

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

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

Мигает индикатор панели управления, а на индикаторе конфорки мигает E

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

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 $E \text{ } \ulcorner$ и цифры

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

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
$F2$	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Снимите кастрюли с конфорок. $F2$ загорается, если индикация подтверждается прикосновением к панели управления и конфорка недостаточно остыла. Подождите несколько минут, пока конфорки немного остынут. Если после включения $F2$ появляется снова, это означает, что варочная панель остыла недостаточно. Выключите конфорки и дайте им остыть.
$F4$	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 $F4$ после включения появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
$F8$	Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени.	Было активизировано автоматическое ограничение времени. Выключите конфорку. Ее можно сразу включить снова.
$U400$	Варочная панель неправильно подключена.	Отсоедините прибор от сети с помощью домового предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей.

Указания:

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

При нагреве конфорки может раздаваться легкое гудение.

Нагревательные элементы некоторых конфорок могут слегка светиться красным с разной интенсивностью. Это свечение можно увидеть под некоторым углом рядом с обозначенным краем конфорки.

Это является технической особенностью. Оно не оказывает влияния на качество и функционирование.

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

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

Упаковка и отслуживший прибор

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

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

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

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

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

Как этого избежать?

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

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

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

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

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

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

Жарение во фритюре

Температура жарения во фритюре не должна превышать 175 °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	78
A beépítés előtt	78
Biztonsági útmutató	78
A sérülések okai	80
A készülék megismerése	81
Kezelőfelület	82
Főzőhelyek	83
Maradékhő-kijelzés	84
Főkapcsoló gyerekszárrel	84
Főkapcsoló	84
Gyerekszár	85
Főzés	86
Így állítsa be:	86
Táblázat	87
Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz ..	89
Főzés forraló-elektronikával	90
Így állítsa be	90
Táblázatok	91
Tippek a forraló- elektronikához	92
Automatikus időkorlátozás	92

Tartalomjegyzék

Ápolás és tisztítás	93
Ápolás	93
Az üvegkerámia tisztítása	93
A főzőfelület keretének tisztítása	94
Mi a teendő zavar esetén?	94
Megjegyzések	96
Csomagolás és a régi készülék	96
Vevőszolgálat	97
Akril-amidok az élelmiszerekben	97
Mit tehet	98

Mire ügyeljen

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

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

A beépítés előtt

Szállítási sérülések

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

Villamos csatlakozás

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

Biztonsági útmutató

Olaj és zsír túlforrósítása

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

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

Forró főzőhely

A forró főzőhelyet nem szabad megérinteni. Égésveszély!
Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!
A maradékhő-kijelzés figyelmezteti, ha a főzőhely forró.

A főzőfelületre ne tegyen semmilyen éghető anyagot. Tűzveszély!

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

Az elektromos készülékek csatlakozókábelei nem érhetnek hozzá a forró főzőhelyekhez.

A csatlakozókábel szigetelése és a főzőfelület is megsérülhet.

Nedves edényalj és főzőhely

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

Tartsa mindig szárazon a főzőhelyet és az edény alját.

Repedések az üvegkerámián

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

Azonnal kapcsolja ki a készüléket.

Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékdozban.

Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

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

Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőfelület kikapcsolt

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

Tűzveszély!

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

Szakszerűtlen javítások

A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.

Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

A sérülések okai

Az edények és serpenyők alja

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

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

A speciális edényeknél vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.

Forró serpenyő vagy edény

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

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

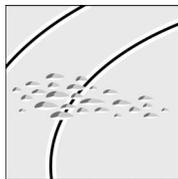
A cukor és a magas cukor tartalmú ételek a főzőfelület sérülését okozhatják. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. Vigyázat, az üvegkaparónak rendkívül éles pengéje van!

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

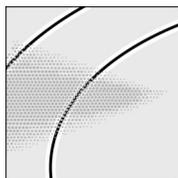


A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.

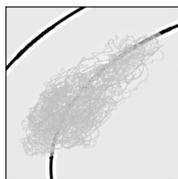
Kikagylósodás
amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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.

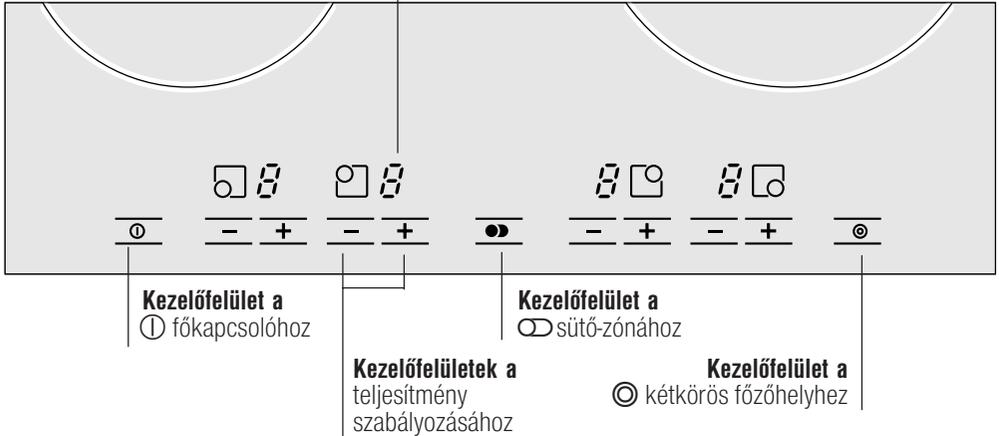
A készülék megismerése

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

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

Kezelőfelület

Kijelzők:
I - 9 főzési fokozat
- üzemkésztség
H/h maradék hő



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Példa: érintse meg a ⓘ szimbólumot.

A kétkörös főzőhely külső fűtőköre hozzákapcsolódik.

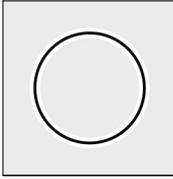
Megjegyzés:

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

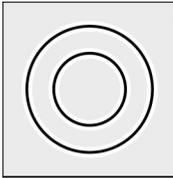
Egykörös főzőhely



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

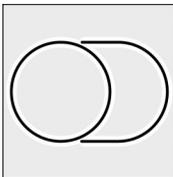


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

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

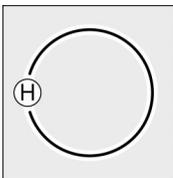


Ezeknél a főzőhelyeknél a sütőzónát hozzá lehet kapcsolni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

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

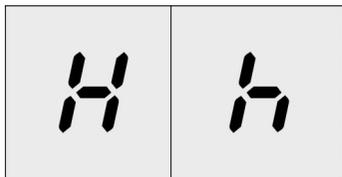
Amikor a főzőhelyet újra bekapcsolja, automatikusan a legutóbbi főzőhely-nagyság kerül beállításra.

Halogén főzőhely



Ennél a főzőhelynél a fűtési rendszer néhány másodperc alatt eléri maximális teljesítményét. A halogén fűtőgyűrű nagy fényvel világít, ezért nézzen a halogén fénybe, mert elvakítja.

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 gyerekzárral

Főkapcsoló

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

Bekapcsolás

Érintse meg a **Ⓛ** szimbólumot, míg a főzőhelyek - kijelzői világítani nem kezdenek.

Kikapcsolás

Érintse meg az időzítés **Ⓛ** szimbólumot, míg a főzőhelyek - kijelzői kialszanak. Az összes főzőhely kikapcsol. A maradékhő-kijelzés addig jelez, amíg a főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Megjegyzés

A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha az összes főzőhely 10 másodpercnél tovább van kikapcsolva.

Ha a főzőfelület bekapcsolása után még a korábbi maradékhő is felhasználható, a főzőhely-kijelzőn felváltva villog a **H/h** és a **-**.

Gyerekszár

Hogy gyerekei ne tudják véletlenül bekapcsolni a főzőfelületet, a főzőfelületet le lehet zárni. A gyerekszár tartósan aktív marad.

A gyerekszár bekapcsolása

Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.

1. Mind a négy főzőhelyet állítsa a 2-es főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
3. Érintse meg a főkapcsolót legalább 5 másodperc hosszan. Ennek az időnek a letelte után a  kijelző világít 10 másodpercig, majd kialszik. A gyerekszár mostantól aktív.

A főzőfelület kezelése

A bekapcsoláshoz érintse meg a főkapcsolót  4 másodpercnél hosszabban. Ezalatt az idő alatt a kijelzőn villog a . Mihelyt a kijelző kialszik, a főzőfelület bekapcsol.

A gyerekszár kikapcsolása

A gyerekszárat bármikor kikapcsolhatja. Ehhez ugyanúgy járjon el, mint a gyerekszár bekapcsolásakor.

A főzőfelület egyszeri lezárása

A főzőfelületet alkalmasszerűen is lezárhatja, ha például egy kisgyerekes családot lát vendégül. Ilyenkor a így járjon el:

A főzőfelületnek kikapcsoltnak kell lennie. Érintse meg a főkapcsolót  4 másodpercnél hosszabban. A főzőhely-kijelzők kialszanak. Az  kijelző világít 10 másodpercig, majd kialszik. A főzőfelület ezzel lezáródott.

Az egyszeri lezárás feloldása

Érintse meg a főkapcsolót  4 másodpercnél hosszabban. A főzőfelület bekapcsolt. A zár megszűnt.

Figyelem!

A tisztításhoz használt víz, kifutott étel vagy a főkapcsolóhoz  támasztott tárgyak hatására a gyerekszár véletlenül be- vagy kikapcsolódhat.

Főzés

A + és – kezelőfelületek

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 – felülettel állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

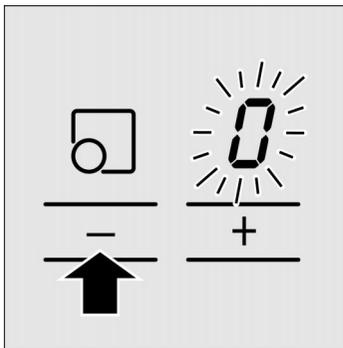
Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

Így állítsa be:

A főzőfelületnek bekapcsoltnak kell lennie.

1. Érintse meg a - szimbólumot.

A kijelzőn villog egy 0.



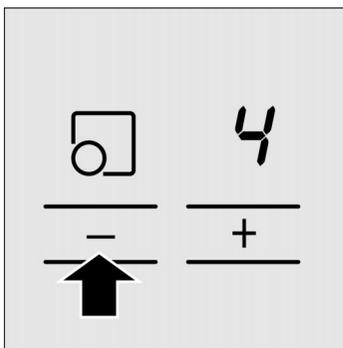
2. A következő 5 másodpercen belül érintse meg a

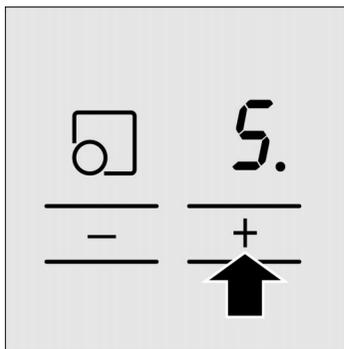
+ vagy - szimbólumot.

Megjelenik az alapbeállítás.

+ szimbólum = 9-es főzési fokozat

- szimbólum = 4-es főzési fokozat





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

A főzési fokozat megváltoztatása

A főzési fokozatot bármikor meg lehet változtatni.

A főzőhely kikapcsolása

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	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

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési idő
Melegítés és melegentartás				
egytálétel (pl. lencseleves)	400 gr - 800 gr	2 - 3 perc	1-2	
tej	500 ml - 1 l	3 - 4 perc	1-2	
Felolvasztás és melegítés				
mélyhűtött spenót	300 gr - 600 gr	4 - 5 perc	2-3	5 - 15 perc
mélyhűtött gulyás	500 gr - 1 kg	4 - 5 perc	2-3	20 - 30 perc
Párolás				
gombóc, galuska (1-2 liter vízben)	4-8 darab	8 - 12 perc	4-5*	20 - 30 perc
hal	300 gr - 600 gr	5 - 8 perc	4-5*	10 - 15 perc
Főzés				
rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	125 gr - 250 gr	3 - 4 perc	2-3	15 - 30 perc
tejbérisz (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
tészta (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 főzőhelyen megkívánt továbbfőzési fokozatot.
- 2.** Érintse meg a + és a - szimbólumot egyidejűleg. A forraló-elektronika aktiválódik. A kijelzőn felváltva villog a \mathcal{R} , és a továbbfőzési fokozat.

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

Táblázatok

Az alábbi táblázatokban utánanézhetsz, 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 hőntartás			
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 krumpplilángos bizonyos idő után szinte magától is felenged.

Automatikus időkorlátozás

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

A főzőhely fűtése megszakad.

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

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

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

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon 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, 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 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 tisztítószer használat, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix vagy Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas tisztítószer. 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 súrolószer. Üveg-kaparó nem használható. A főzőfelület kerete megsérülhet.

A citrom és az ecet a főzőfelület keretének 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.

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

Egy kezelőfelület jelzőlámpája villog és a főzőhely-kijelzőn is villog egy E

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

A főzőfelület kikapcsolódott

Javítások



E kijelzés és egy szám

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

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

Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

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

Ha a kijelző-mezőn az E 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.	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.
$F8$	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 főzőfelület 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

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 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 acril-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

Általában:

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

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

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

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

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

Olajban sütés

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

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

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

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

Sütés serpenyőben

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

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

Javaulatunk: 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>.

