

---

pl	Instrukcja obsługi .....	2-17
cs	Návod k použití .....	18-30
ru	Правила пользования .....	31-45
hu	Használati utasítás .....	46-60

---

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

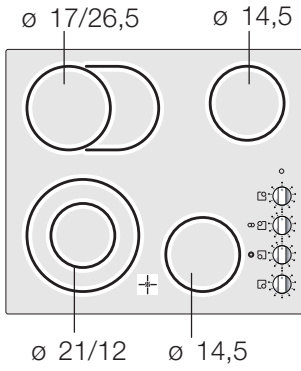
---

PKE 61..., PKE 69...,  
PKN 61..., PKN 81..

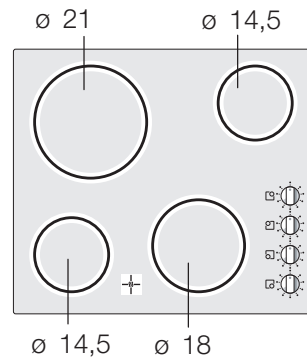


9000150464

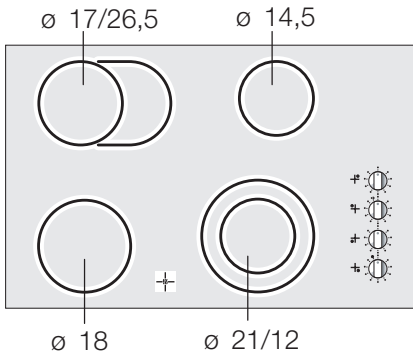
**PKN 61..**



**PKE 61..., PKE 69..**



**PKN 81..**



$\varnothing = \text{cm}$

# Spis treści

<b>Na co należy zwracać uwagę</b> .....	<b>4</b>
Przed zabudową .....	4
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	4
Przyczyny szkód .....	6
<b>Zapoznanie się z urządzeniem</b> .....	<b>7</b>
Pulpit obsługi .....	8
Płyty z własnym sterowaniem .....	8
Wskaźnik pracy urządzenia i ciepła resztkowego .	9
Wskazówki punktu serwisowego .....	10
<b>Gotowanie</b> .....	<b>10</b>
Sposób nastawiania .....	11
Tabela .....	11
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii .....	12
<b>Pielęgnacja i czyszczenie</b> .....	<b>13</b>
Pielęgnacja .....	13
Oczyszczanie ceramiki szklanej .....	13
Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania	14
<b>Opakowanie i stare urządzenie</b> .....	<b>15</b>
<b>Serwis</b> .....	<b>15</b>
<b>Akrylamid w produktach spożywczych</b> .....	<b>16</b>
Co należy robić, żeby .....	16

---

# 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 resztkowego 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.

## **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.

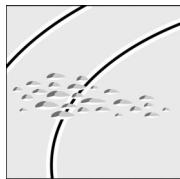
### Folie i tworzywa sztuczne

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

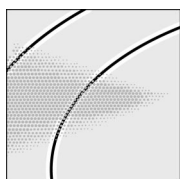
Następujące szkody nie mają wpływu na funkcje i stabilność ceramiki szklanej.



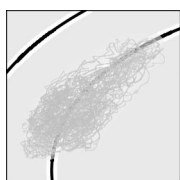
Zaschnięte resztki potraw roztopionego cukru lub potraw mających dużą zawartość cukru.



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.

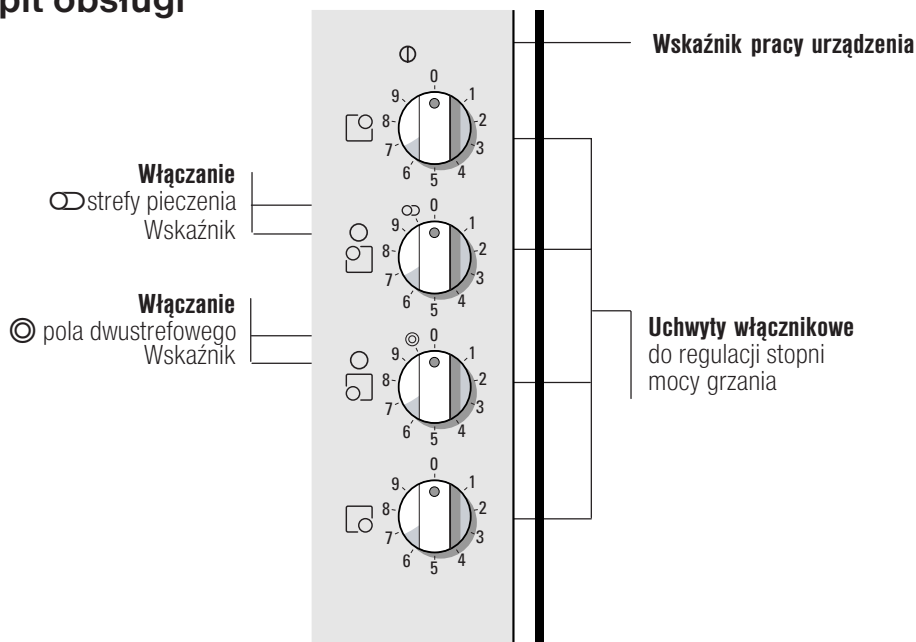
---

## Zapoznanie się z urządzeniem

Instrukcja obsługi dotyczy różnych płyt bez własnego sterowania. Na stronie 2. znajdziecie Państwo zestawienie różnych typów z wymiarami.

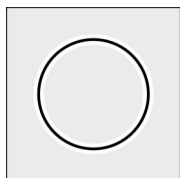
W tym rozdziale przedstawione zostały pulpity obsługi, płyty z własnym sterowaniem i wskaźniki. W zależności od typu różnią się one.

## Pulpit obsługi



## Płyty z własnym sterowaniem

### Pole jednostrefowe - płyta z własnym sterowaniem



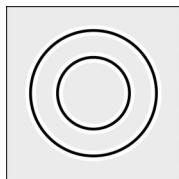
Przy tych płytach z własnym sterowaniem nie można zmieniać wielkości pola grzewczego.

Należy ustawić odpowiednią płytę z własnym sterowaniem.

Wielkość dna garnka powinna odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.



## Pole dwustrefowe



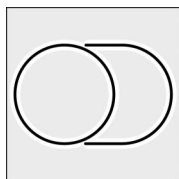
Przy tych płytach z własnym sterowaniem można zmieniać wielkość pola grzewczego.

Włączanie zewnętrznego obwodu grzewczego  
Włącznik płyt z własnym sterowaniem przekręcić w prawo do symbolu ☉. Następnie od razu nastawić stopień grzania. Zapala się lampka wskaźnika.

Wyłączanie:

Włącznik płyt z własnym sterowaniem przekręcić na 0 i nastawić na nowo. Włącznika płyt z własnym sterowaniem nie wolno przekręcać dalej niż symbol ☉ na 0.

## Strefa pieczenia



Przy tych płytach z własnym sterowaniem można włączyć również strefę pieczenia.

Włączanie strefy pieczenia:

Włącznik płyt z własnym sterowaniem przekręcić w prawo aż do symbolu ☉. Następnie od razu nastawić stopień mocy grzania. Zapala się lampka wskaźnika.


Wyłączanie:

Włącznik płyt z własnym sterowaniem przekręcić na 0 i nastawić na nowo. Włącznika płyt z własnym sterowaniem nie wolno przekręcać dalej niż symbol ☉ na 0.

---

## Wskaźnik pracy urządzenia i ciepła resztkowego

### Wykorzystanie ciepła resztkowego

Wskaźnik pracy urządzenia i ciepła resztkowego  świeci się, gdy włączy się płytę z własnym sterowaniem. Po skończeniu gotowania pokazuje on ciepło resztkowe. Wskaźnik gaśnie, gdy płyta wystarczająco ostygła.

Wykorzystując ciepło resztkowe można oszczędzać energię, przez np. podgrzanie jakiejś potrawy lub roztopienie kuwertyury czekoladowej.

---

## Wskazówki punktu serwisowego

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

Przy nagrzewaniu płyt z własnym sterowaniem słychać lekki szum.

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

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

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

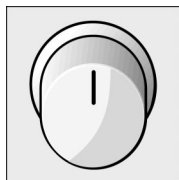
Płyta ceramiczna może mieć ze względu właściwości materiału nieregularną powierzchnię. Na gładkiej powierzchni płyty bez własnego sterowania w oczy rzuca się nawet pęcherzyk o średnicy mniejszej od 1 mm. Nie ma to wpływu na jakość funkcjonowania i trwałość szklano-ceramicznego pola grzewczego.

---

## Gotowanie

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

## Sposób nastawiania




Włącznikami nastawia się moc grzewczą płyt z własnym sterowaniem.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Symbol na polu wskaźników pokazuje której płycie z własnym sterowaniem dotyczy wskaźnik:

np.  dla prawej tylnej płyty z własnym sterowaniem.

## Tabela

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

	<b>Przykłady</b>	<b>Stopień mocy grzania</b>
Topienie	Czekolada, kuwertura	1
	Żelatyna	1
	Masło	1-2
Podgrzewanie	Jarzyzny (puszka)	3-4
	Bulion	7-8
Podgrzewanie i trzymanie w ciepłe	Potrawa jednodaniowa np. grochówka lub zupa z soczewicy	2
Duszenie	Ryba	5-6
Gotowanie	Ryż	3
	Ziemniaki w mundurkach*	3-4
	Ziemniaki z wody*	4-5
	Jarzyzny, świeże*	4-5
	Jarzyzny, mrożone	4
	Bulion mięsny	4-5
Duszenie	Pieczeń duszona	3-4
	Rolady	3-4
Pieczenie	Naleśniki	5-6
	Paluszki rybne	6-7
	Sznyceł	7-8

\* Substancje mineralne i witaminy szybko się wypłukują, dlatego: używać mało wody to je chroni.  
Krótki czas gotowania - smaczne jarzyny

---

## **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 reszkowego**

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 reszkowego wyłączona płyta może służyć do podgrzewania i topienia.

---

# Pielęgnacja i oczyszczanie

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 oczyszczanie.

---

## Oczyszczanie ceramiki szklanej

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

### Środki czyszczące

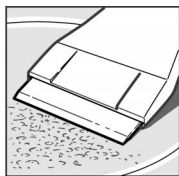
Należy używać tylko środków czyszczących nadających się do ceramiki szklanej, jak np. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol dla Ceran + Stali.

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.

Powierzchnię ceramiki szklanej oczyszczać tylko ostrzem.

Uchwyt mógłby porysować powierzchnię ceramiki szklanej.



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

Uszkodzone ostrza należy natychmiast wymieniać.

Resztki jedzenia lub krople tłuszczu usuwać skrobaczką do szkła.

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

## Jak oczyszczać powierzchnię pola grzewczego

## Metalicznie pobłyszające 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.

---

# Opakowanie i stare urządzenie

Państwa nowe urządzenie było w czasie transportu do Państwa chronione opakowaniem. Wszystkie użyte materiały nie szkodzą środowisku naturalnemu i można je ponownie wykorzystać. Opakowanie należy usunąć w sposób przyjazny dla środowiska.

Stare urządzenia nie są bezwartościowym odpadem. Poprzez ich przyjazne dla środowiska naturalnego usuwanie można odzyskać cenne surowce. Przed usunięciem (wydaniem lub złomowaniem) należy urządzenie na tyle zdemontować, żeby nie nadawało się do użytku lub nakleić naklejkę "Uwaga złom"!

Informacje na temat aktualnych możliwości pozbycia się starego urządzenia można uzyskać w specjalistycznych placówkach handlowych lub w administracji komunalnej.

---

## 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 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 aidd<sup>1</sup> i BMVEL<sup>2</sup>:

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



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

Należy starać się piec, smażyć i frytkować możliwie krótko.

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

## **Frytkowanie**

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

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

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

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

## **Smażenie na patelni:**

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

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

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

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

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

# Obsah

<b>Na co musíte dávat pozor</b> .....	<b>19</b>
Před vestavbou .....	19
Bezpečnostní pokyny .....	19
Příčiny škod .....	20
<b>Poznání spotřebiče</b> .....	<b>22</b>
Ovládací panel .....	22
Varné zóny .....	22
Ukazatel provozu a zbytkového tepla .....	23
Pokyny servisu .....	23
<b>Vaření</b> .....	<b>24</b>
Takto provedete nastavení .....	24
Tabulka .....	25
Tipy k úsporám energie .....	25
<b>Údržba a čištění</b> .....	<b>26</b>
Údržba .....	26
Čištění sklokeramiky .....	26
Čištění rámu varné desky .....	27
<b>Obal a starý spotřebič</b> .....	<b>28</b>
<b>Servis</b> .....	<b>28</b>
<b>Akrylamid v potravinách</b> .....	<b>29</b>
Co můžete dělat .....	29

---

# Na co musíte dávat pozor

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

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

---

## Před vestavbou

### Škody při transportu

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

### Elektrické připojení

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

---

## Bezpečnostní pokyny

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

### Přehřátý olej a tuk

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

### Horké varné zóny

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

Na varnou desku nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

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

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

### **Mokrý dna hrnců a varné zóny**

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

### **Praskliny ve sklokeramice**

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

### **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.

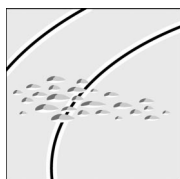
### **Fólie a umělé hmoty**

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

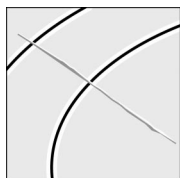
Ochranná fólie sporáku se pro Vaši varnou desku nehodí.

### **Příklady možných škod**

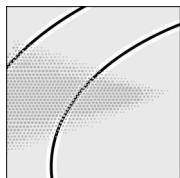
Následující škody neovlivňují ani funkci, ani stabilitu sklokeramiky.



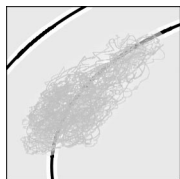
Zrosolování způsobené rozpuštěným cukrem nebo pokrmy s velkým obsahem cukru.



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



Kovově lesklá zbarvení způsobená oděrem hrnců nebo nevhodnými čisticími.



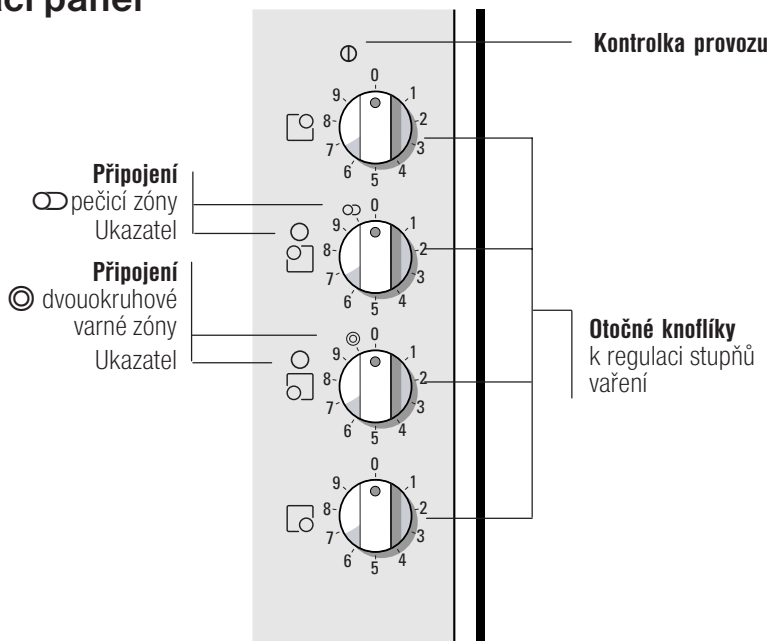
Poškrábaný dekor díky nevhodným čisticím prostředkům.

# Poznání spotřebiče

Návod k použití platí pro různé varné desky. Na straně 2 naleznete přehled typů s údaji o rozměrech.

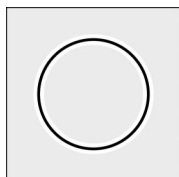
V této kapitole Vám popíšeme ovládací panely, varné zóny a ukazatele. Odlišují se podle typu spotřebiče.

## Ovládací panel



## Varné zóny

### Jednookruhová varná zóna

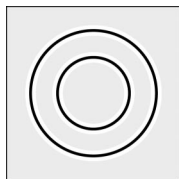


U těchto varných zón nemůžete změnit velikost varné plochy.

Zvolte správnou varnou zónu.

Velikost hrnce by měla odpovídat velikosti varné zóny.

## Dvouokruhová varná zóna

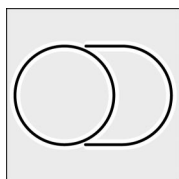


U těchto varných zón můžete změnit velikost. Připojení vnějšího topného okruhu: Vypínačem varných zón otáčejte doprava až k symbolu ☉. Poté ihned nastavte požadovaný stupeň vaření. Kontrolka se rozsvítí.

Odpojení:

Vypínač varných zón otočte na 0 a znovu nastavte. Vypínač varných zón nikdy nenastavujte na 0 jeho přetočením přes symbol ☉.

## Pečicí zóna



U těchto varných zón můžete připojit pečicí zónu.

Připojení pečicí zóny:

Vypínačem varných zón otáčejte doprava až k symbolu ☉. Poté ihned nastavte požadovaný stupeň vaření. Kontrolka se rozsvítí.


Odpojení:

Vypínač varných zón otočte na 0 a znovu nastavte. Vypínač varných zón nikdy nenastavujte na 0 jeho přetočením přes symbol ☉.

---

## Ukazatel provozu a zbytkového tepla

### Používání zbytkového tepla

Ukazatel provozu a zbytkového tepla  svítí, pokud zapnete varnou zónu. Po uvaření ukazuje zbytkové teplo. Zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladnutá.

Zbytkové teplo můžete energeticky úsporně využívat, např. pro udržování teploty malého pokrmu nebo pro rozpouštění polevy.

---

## Pokyny servisu

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.

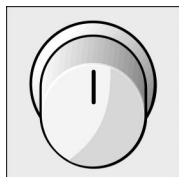
---

## Vaření

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

---

### Takto provedete nastavení



Vypínači varných zón nastavíte jejich topný výkon.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Symbol na displeji ukazuje, pro kterou varnou zónu ukazatel platí:

např.  pro pravou zadní varnou zónu.



## Tabulka

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

	<b>Příklady</b>	<b>Stupeň vaření</b>
Rozpouštění	Čokoláda, poleva	1
	Želatina	1
	Máslo	1-2
Ohřívání	Zelenina (plechovka)	3-4
	Vývar	7-8
Ohřívání a udržování teploty	Jídla z jednoho hrnce, např. čočka	2
Dušení	Ryby	5-6
Vaření	Rýže	3
	Brambory vařené ve slupce*	3-4
	Vařené loupané brambory*	4-5
	Čerstvá zelenina*	4-5
	Zmrazená zelenina	4
	Masový vývar	4-5
Dušení	Dušené hovězí	3-4
	Rolády	3-4
Pečení	Omelety (sladké omelety)	5-6
	Rybí prsty	6-7
	Řízek	7-8

\* Minerální látky a vitamíny se lehce vytrácejí, proto platí: Málo vody - vitamíny a minerální látky zůstanou zachovány. Krátká doba vaření - křupavá zelenina.

## 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.

### **Přiklopení pokličky**

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

### **Vaření s malým množstvím vody**

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

### **Přepnutí na nižší stupeň vaření**

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

### **Využívání zbytkového tepla**

V pravý čas přepněte zpět na nižší stupeň vaření.

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

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

---

## **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. Usnadněte si rovněž její čištění.

---

### **Čištění sklokeramiky**

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

### **Čisticí prostředky**

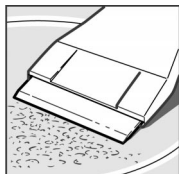
Používejte jen čisticí prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku, např. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol na sklokeramiku a ocel.

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.

Kryt škrabky by mohl 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 vyčistěte čisticím prostředkem a kuchyňským papírem. Je-li varná deska ještě příliš horká, mohou vzniknout skvrny.

Mokrou desku setřete a měkkým hadrem dosucha utřete.

## Kovově třpytivá zbarvení

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

## Ovládací pole

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

---

## Čištění rámu varné desky

Používejte jen vlažný mycí roztok.

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

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

---

# Obal a starý spotřebič

Na cestě k Vám byl Váš nový spotřebič chráněn obalem. Všechny použité materiály jsou šetrné k životnímu prostředí a lze je znovu využít. Prosíme, pomozte tímto způsobem s ekologicky nezávadnou likvidací obalu.

Staré spotřebiče nejsou žádným bezcenným odpadem. Ekologicky nezávadnou likvidací mohou být opět získány cenné suroviny. Předtím než zlikvidujete starý spotřebič, učiňte jej nepoužitelným, nebo jej označte nálepkou "Pozor, odpad!".

O aktuálních způsobech likvidace se prosím informujte u svého specializovaného obchodníka nebo u správy svojí obce.

---

## Servis

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

### Číslo E a číslo FD

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

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

---

# Akrylamid v potravinách

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

## Jak vzniká akrylamid?

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

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

## Jakých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především u produktů z obilí a brambor, které se připravují při vysoké teplotě, např.

u bramborových hranolků a lupínků,  
toastů, housek, chleba,  
jemného pečiva z křehkého těsta, jako jsou sušenky,  
perník a marcipán.

---

## Co můžete dělat

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.  
aid<sup>1</sup> a BMVEL<sup>2</sup> vydaly následující doporučení:

### Všeobecně:

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

Pečte potraviny dozlatova - "Dozlatova místo dočerna".

Doba 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.

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

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

# Содержание

<b>На что следует обратить внимание</b> .....	<b>32</b>
Перед монтажом .....	32
Правила техники безопасности .....	32
Причины повреждений .....	34
<b>Знакомство с прибором</b> .....	<b>35</b>
Панель управления .....	36
Конфорки .....	36
Индикатор режима работы и остаточного тепла .	37
Примечание Сервисной службы .....	37
<b>Приготовление</b> .....	<b>38</b>
Установка .....	38
Таблица .....	39
Рекомендации по экономии электроэнергии .....	40
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>41</b>
Уход .....	41
Очистка стеклокерамической поверхности .....	41
Очистка рамы варочной панели .....	42
<b>Упаковка и отслуживший прибор</b> .....	<b>43</b>
<b>Сервисная служба</b> .....	<b>43</b>
<b>Акриламид в продуктах питания</b> .....	<b>44</b>
Как этого избежать? .....	44

---

# 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.

## **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.

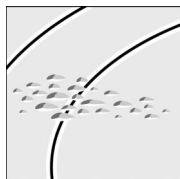
### Фольга и пластмасса

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

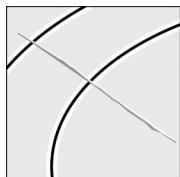
Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

### Возможные повреждения

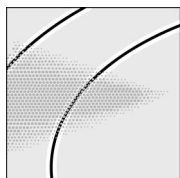
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



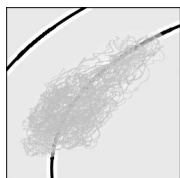
**Неровности**  
из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



**Царапины**  
из-за крупинок 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.

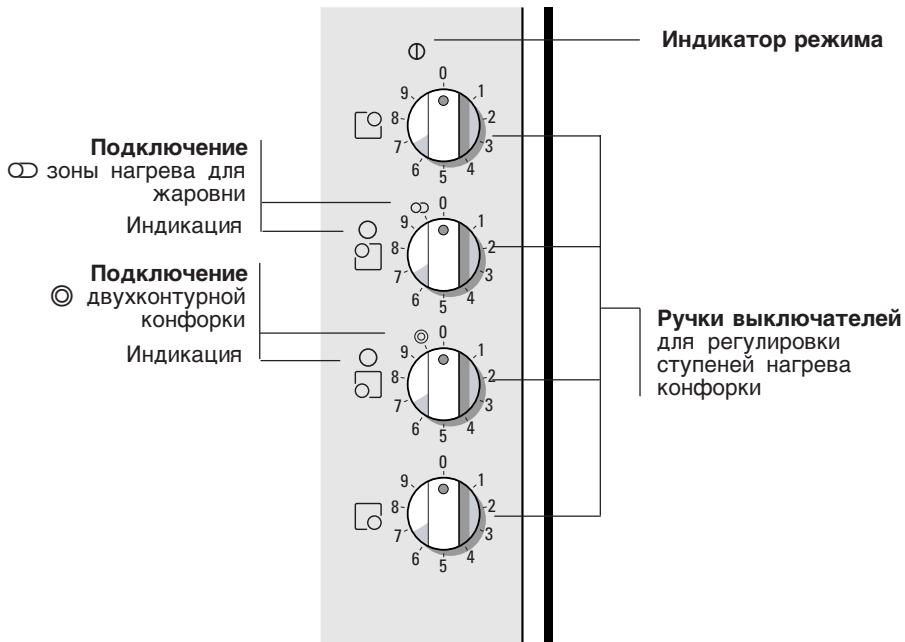
---

## Знакомство с прибором

Данное Руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На странице 2 приведен обзор моделей с указанием размеров.

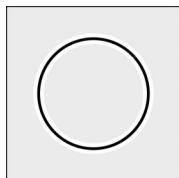
В данной главе описываются панели управления, конфорки и индикаторы. Они могут быть различными в зависимости от модели прибора.

# Панель управления



# Конфорки

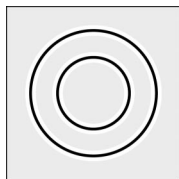
## Одноконтурная конфорка



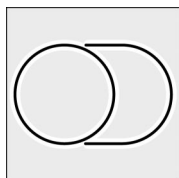
У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.

Выберите конфорку.  
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

## Двухконтурная конфорка



## Зона нагрева для жаровни



У этих конфорок можно изменять размер.

Подключение внешнего нагревательного контура: поверните выключатель конфорки вправо до символа ☉. Затем установите необходимую ступень нагрева конфорки. Индикатор светится.

Отключение:

поверните выключатель конфорки на 0 и включите снова. Никогда не поворачивайте выключатель конфорки на 0 через символ ☉.

У этих конфорок можно подключать зону нагрева для жаровни.

Подключение зоны нагрева для жаровни: поверните выключатель конфорки вправо до символа ☉. Затем установите необходимую ступень нагрева конфорки. Индикатор светится.


Отключение:

поверните выключатель конфорки на 0 и включите снова. Никогда не поворачивайте выключатель конфорки на 0 через символ ☉.

---

## Индикатор режима работы и остаточного тепла

### Использование остаточного тепла

Индикатор режима работы и остаточного тепла  горит, если хотя бы одна конфорка включена. После выключения конфорки индикатор показывает остаточное тепло. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор гаснет.

Для экономии энергии Вы можете использовать остаточное тепло, напр., для растапливания шоколадной глазури или для того, чтобы не дать остыть небольшому блюду.

---

## Примечание Сервисной службы

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.

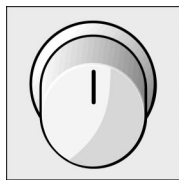
---

## Приготовление

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

---

### Установка



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью выключателей конфорок.

Ступень нагрева конфорки 1 = Минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = Максимальная мощность

Символ на дисплее показывает, к какой конфорке относится индикатор:

напр.  для правой задней конфорки.

## Таблица

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

	Пример	Степень нагрева конфорки
Растапливание	Шоколад, шоколадная глазурь	1
	Желатин	1
	Сливочное масло	1-2
Разогревание	Овощи (консервированные)	3-4
	Бульон	7-8
Разогрев и поддержание в горячем состоянии	Густой суп, например, суп из чечевицы	2
Тушение	Рыба	5-6
Варка	Рис	3
	Картофель "в мундире"*	3-4
	Отварной картофель*	4-5
	Овощи, свежие*	4-5
	Овощи, замороженные	4
	Мясной бульон	4-5
Тушение	Тушеное мясо	3-4
	Рулеты	3-4
Жарение	Блины (оладьи)	5-6
	Рыбные палочки	6-7
	Шницель	7-8

\* Витамины и минеральные вещества быстро разрушаются, поэтому действуют следующие правила: Мало воды - витамины и минеральные вещества сохраняются. Короткое время приготовления - овощи не развариваются.

---

## **Рекомендации по экономии электроэнергии**

### **Правильный размер кастрюли**

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

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

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

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

### **Использование крышек**

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

### **Приготовление пищи с небольшим количеством воды**

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

### **Переключение на низкую ступень нагрева**

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

### **Использование остаточного тепла**

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

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



---

# Уход и очистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

---

## Уход

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

---

## Очистка стеклокерамической поверхности

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

### Чистящие средства

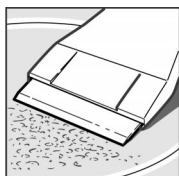
Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, например, CERA CLEAN, Cera-Fix, Sidol для поверхностей из церанового стекла и стали.

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.

---

# 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 Aid<sup>1</sup> и BMVEL<sup>2</sup> 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 °С.

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.

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

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

# Tartalomjegyzék

<b>Mire ügyeljen</b> .....	<b>47</b>
A beépítés előtt .....	47
Biztonsági útmutató .....	47
A sérülések okai .....	48
<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>50</b>
Kezelőfelület .....	51
Főzőhelyek .....	51
Üzemi- és maradékhő-kijelzés .....	52
Megjegyzések az ügyfélszolgálattal kapcsolatban	52
<b>Főzés</b> .....	<b>53</b>
Így állítsa be: .....	53
Táblázat .....	54
Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz ..	55
<b>Ápolás és tisztítás</b> .....	<b>56</b>
Ápolás .....	56
Az üvegkerámia tisztítása .....	56
A főzőfelület keretének tisztítása .....	57
<b>Csomagolás és a régi készülék</b> .....	<b>58</b>
<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>58</b>
<b>Akril-amidok az élelmiszerekben</b> .....	<b>59</b>
Mit tehet .....	59

---

# 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.

## **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 tárgyat a főzőfelület fölött.

### **Kifutott ételek**

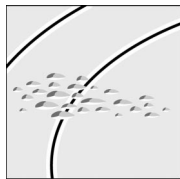
A cukor és a magas cukor tartalmú ételek a főzőfelület sérülését okozhatják. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. Vigyázat, az üvegkaparónak rendkívül éles pengéje van!

### **Fóliák és műanyagok**

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

Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

## Példák a lehetséges károsodásokra

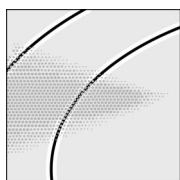


A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.

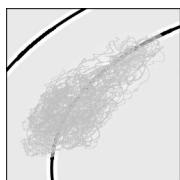
Kikagylósodás  
amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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.

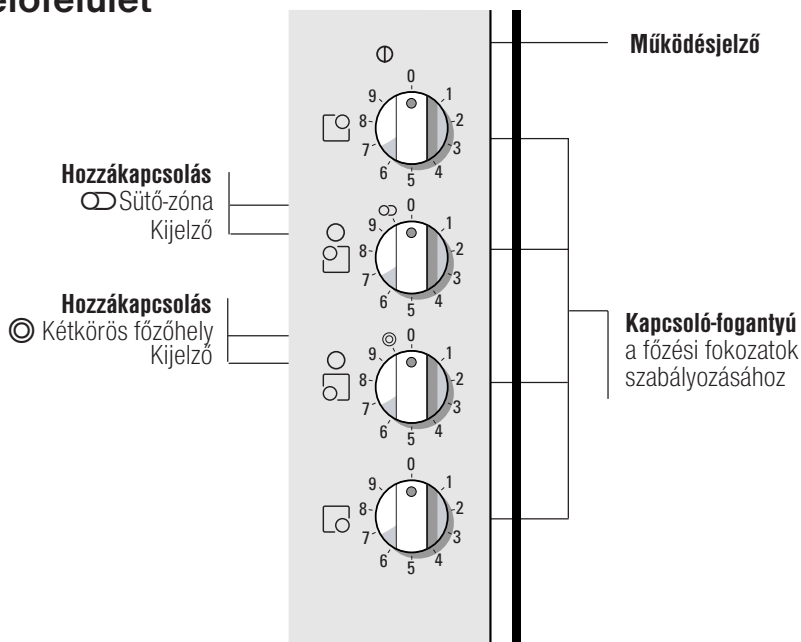
---

## A készülék megismerése

A használati utasítás különböző főzőfelületekre érvényes. A 2. oldalon egy típus-áttekintést talál a méretekkel.

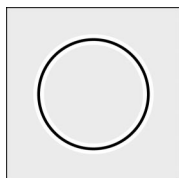
Ebben a fejezetben a kezelőmezőket, a főzőhelyeket és a kijelzőket írjuk le. Ezek eltérnek az egyes a készüléktípusoknál.

## Kezelőfelület



## Főzőhelyek

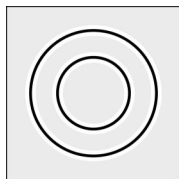
### Egykörös főzőhely




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

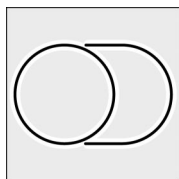


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni.


A külső fűtőkörök hozzákapcsolása:  
Forgassa jobbra a főzőhelykapcsolót a  szimbólumra. Azután állítsa be a kívánt főzési fokozatot. A jelzőlámpa világít.


Átkapcsolás:  
Forgassa a főzőhelykapcsolót 0-ra, majd állítsa be újra. Soha ne kapcsolja a főzőhelykapcsolót a  szimbólumról 0-ra.

## Sütőzóna



Ezeknél a főzőhelyeknél a sütőzónát hozzá lehet kapcsolni.


A külső sütő-zóna hozzákapcsolása:  
Forgassa jobbra a főzőhelykapcsolót a  szimbólumra. Azután állítsa be a kívánt főzési fokozatot. A jelzőlámpa világít.

Átkapcsolás:  
Forgassa a főzőhelykapcsolót 0-ra, majd állítsa be újra. Soha ne kapcsolja a főzőhelykapcsolót a  szimbólumról 0-ra.

---

## Üzemi- és maradékhő-kijelzés

### A maradékhő felhasználása

Az üzemi- és maradékhő-kijelzés  világít, amikor egy főzőhelyet bekapcsol. A főzés után jelzi a maradékhőt. Akkor alszik ki, amikor a főzőhely már megfelelően lehűlt.

A maradékhő felhasználásával energiát takaríthat meg, pl. egy kisebb adag ételt melegen tud tartani, vagy akár fel tudja vele olvasztani a csokoládébevonatot.

---

## Megjegyzések az ügyfélszolgálattal kapcsolatban

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

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

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

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

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

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

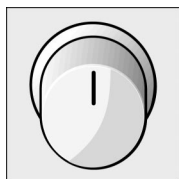
---

## Főzés

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


---

### Így állítsa be:



A főzőhelykapcsolókkal a főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény  
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

A kijelző-mezőn lévő szimbólum jelzi, hogy a kijelző melyik főzőhelyhez tartozik:  
pl. a  jobb hátsó főzőhely.

## Táblázat

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

	<b>Példák</b>	<b>Főzési fokozat</b>
Felolvasztás	csokoládé, csokoládébevonat, zselatin, vaj	1 1 1-2
Felmelegítés	zöldség (konzerv) húsleves (csak lé)	3-4 7-8
Felmelegítés és melegentartás	egytálétel pl. lencseleves	2
Párolás	hal	5-6
Főzés	rizs héjában főtt burgonya* sós burgonya* zöldség, friss* zöldség, mélyhűtött húsleves (csak lé)	3 3-4 4-5 4-5 4 4-5
Párolás	párolt hús göngyölt hús	3-4 3-4
Sütés	palacsinta (lángos) halhasáb rántott szelet, panírozva	5-6 6-7 7-8

\* Az ásványi anyagok és a vitaminok könnyen kioldódnak, ezért tartsa be a következő szabályt: Kevés víz - megkíméli a vitaminokat és ásványi anyagokat. Rövid főzési idők - ropogós zöldség

---

## 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 világít, addig a kikapcsolt főzőhelyet felmelegítésre vagy felolvasztásra is használhatja.

---

# 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.

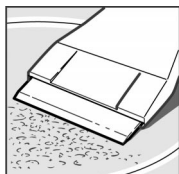
Csak olyan tisztítószert használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas terméket.

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 tisztítószeres használata, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix vagy Sidel für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas tisztítószeret. Vevőszolgálatunk az elszíneződések eltávolítását csak költségtérítés ellenében vállalja.

## **Kezelőfelületek**

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

---

## **A főzőfelület keretének tisztítása**

Csak meleg mosogatóvizet használjon.

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

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

---

# Csomagolás és a régi készülék

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

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

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

---

## Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típustáblát a készülék irataiban találja meg.

---

# Akril-amidok az élelmiszerekben

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

## Hogyan keletkezik az akril-amid?

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

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

## Mely ételekről lehet szó?

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

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

---

## Mit tehet

hogy sütésnél, grillezésnél elkerülje a nagy mennyiségű akril-amid keletkezését. A következő javaslatok az [aid<sup>1</sup>](#) und [BMVEL<sup>2</sup>](#) ajánlásaiból származnak:

### Általában:

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

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

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

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

## **Olajban sütés**

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

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

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

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

## **Sütés serpenyőben**

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

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

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

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

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