

Zuletzt gespeichert:Di, 23. Sep, 2008, 18:

Dokument:5650_00029970PL-5650_00030

Zuletzt gespeichert:Di, 23. Sep, 2008, 18:

Dokument:INH

Zuletzt gespeichert:Di, 23. Sep, 2008, 18:

Dokument:5650_00029970CS-5650_00030

Zuletzt gespeichert:Di, 23. Sep, 2008, 18:

Dokument:INH

Zuletzt gespeichert:Di, 23. Sep, 2008, 18:

Dokument:5650_00029970RU-5650_00030

Zuletzt gespeichert:Di, 23. Sep, 2008, 18:

Dokument:INH

Zuletzt gespeichert:Di, 23. Sep, 2008, 18:

Dokument:5650_00029970HU-5650_00030

Zuletzt gespeichert:Di, 23. Sep, 2008, 18:

pl	Instrukcja obsługi	3 - 25
cs	Návod k použití	26 - 47
ru	Правила пользования	48 - 71
hu	Használati utasítás	72 - 96

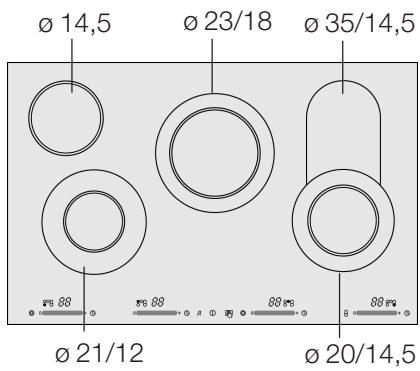
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás

ET8..SC., ET1..SD..

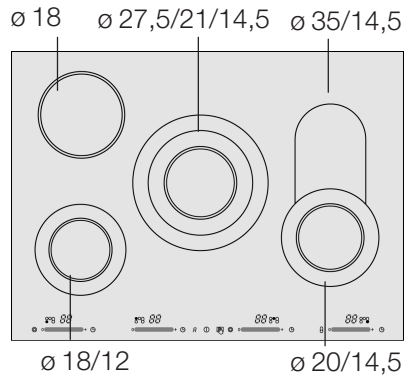


9000269003

ET8..SC..



ET1..SD..



$\varnothing = \text{cm}$

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia	5
Przyczyny uszkodzeń	7
Ochrona środowiska	8
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	8
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	8
Poznanie urządzenia	9
Pulpit obsługi	9
Pola grzejne	10
Wskaźnik ciepła resztkowego	10
Nastawianie płyty grzejnej	11
Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej	11
Nastawianie pola grzejnego	11
Tabela gotowania	13
Elektroniczny układ krótkiego gotowania	15
Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania	15
Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania	16
Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania	17
Zabezpieczenie przed dziećmi	18
Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi	18
Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi	18

Spis treści

Timer	19
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie	19
Minutnik	20
Automatyczne ograniczenie czasu	21
Wyłączanie sygnału potwierdzenia	21
Blokada ustawień	22
Czyszczenie i konserwacja	22
Ceramika szklana	22
Rama płyty grzejnej	23
Usuwanie usterek	24
Serwis	25

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpiecznie i właściwie użytkowanie płyty grzejnej.

Instrukcję obsługi i montażu oraz metryczkę urządzenia należy przechowywać w odpowiednim miejscu. W razie przekazywania urządzenia innemu użytkownikowi należy dołączyć również powyższą dokumentację.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

Bezpieczna obsługa

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna,
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające,

aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

Przegrzany olej i tłuszcz

Zagrożenie pożarem! Przegrzany olej lub tłuszcz mogą się szybko zapalić. Nigdy nie pozostawiać rozgrzanego tłuszczu lub oleju bez nadzoru. Jeśli olej zapali się, nigdy nie gasić go wodą! Ogień stłumić pokrywką lub talerzem. Wyłączyć pole grzejne.

Gorące pola grzejne

Niebezpieczeństwo poparzenia! Nigdy nie dotykać gorących pól grzejnych. Nie dopuścić do zbliżania się małych dzieci do płyty grzejnej.

Zagrożenie pożarem! Nigdy nie odkładać łatwopalnych przedmiotów na płytę grzejną.

Zagrożenie pożarem! W szufladach pod płytą grzejną nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych ani sprayów.

Mokre spody garnków i pola grzejne

Niebezpieczeństwo obrażeń! Jeśli powierzchnia między polem grzejnym a spodem garnka jest mokra, może dojść do powstania ciśnienia pary. Ciśnienie to może sprawić, że garnek niespodziewanie "podskoczy". Pole grzejne i spód garnka muszą być zawsze suche.

Uszkodzenia ceramiki szklanej

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Jeśli ceramika szklana jest popękana lub zarysowana, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Pole grzejne grzeje, lecz wskaźnik nie funkcjonuje

Niebezpieczeństwo poparzenia! Jeśli wskaźnik nie działa, należy wyłączyć pole grzejne. Wezwać serwis.

Płyta grzejna wyłącza się

Zagrożenie pożarem! Jeśli płyta grzejna samoczynnie wyłączy się i nie można jej uruchomić, może się ona włączyć później samoczynnie. Aby temu zapobiec, należy koniecznie odłączyć płytę grzejną od sieci. W tym celu należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis. Wyłącznie przeszkoleni pracownicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe.

Przyczyny uszkodzeń

Spody garnków i patelni

Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejnym. Może dojść do uszkodzeń.

Gorące patelnie i garnki

Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia.

Może dojść do uszkodzeń.

Sól, cukier i piasek

Sól, cukier i piasek powoduje zarysowania ceramiki szklanej. Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.

Twarde i ostre przedmioty

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

Potrawy, które wykipiały

Cukier oraz potrawy zawierające jego duże ilości prowadzą do uszkodzeń płyty grzejnej. Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Nieodpowiednie środki czyszczące

Nieodpowiednie środki czyszczące oraz ścierające się garnki mogą doprowadzić do powstania metalicznie połyskujących przebarwień.

Folie i tworzywa sztuczne

Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna kuchenki nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego



Należy rozpakować urządzenie i zutylizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

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

Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

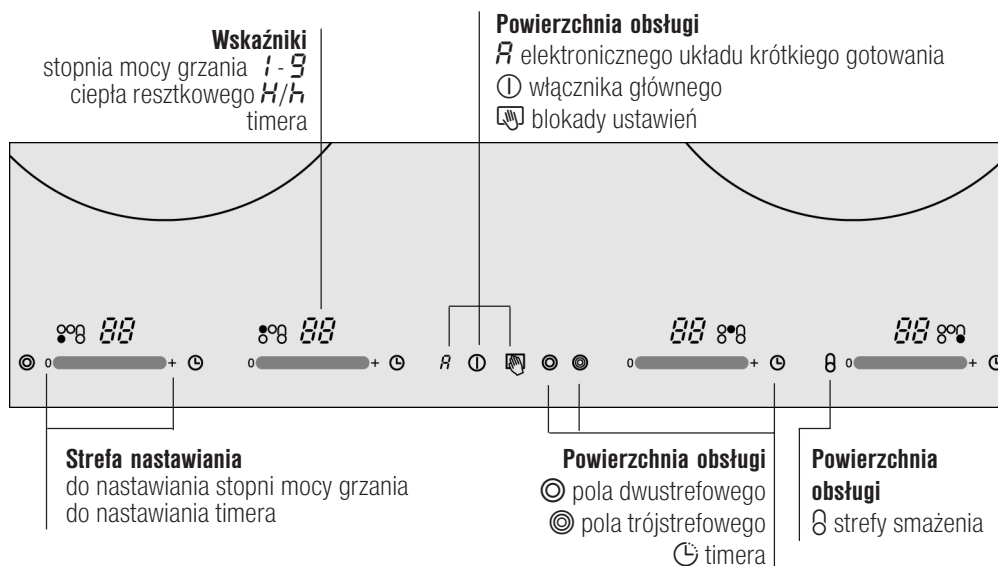
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Należy używać garnków i patelni z grubym, płaskim spodem. Wypaczony spód zwiększa zużycie energii.
- Średnice garnków i patelni należy dopasować do średnicy pól grzejnych.
Należy pamiętać: Producenci naczyń często podają średnicę góry garnka. Jest ona z reguły większa niż średnica spodu.
- Do małych ilości potraw należy używać małego garnka. Duży garnek wypełniony niewielką zawartością zużywa dużo energii.
- Zawsze używać pasujących pokrywek do garnków. Podczas gotowania bez pokrywki zużycie energii jest czterokrotnie wyższe.
- Należy gotować w niewielkiej ilości wody.
W ten sposób oszczędza się energię.
Warzywa zachowują witaminy i związki mineralne.
- W odpowiednim momencie należy przełączyć z powrotem na niższy stopień mocy grzania.
- Należy wykorzystać ciepło resztkowe płyty grzejnej. W przypadku dłuższych czasów gotowania można wyłączyć pole grzejne już od 5 do 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania.

Poznanawanie urządzenia

Instrukcja obsługi dotyczy różnych płyt grzejnych.
Na *stronie 2* znajduje się zestawienie typów urządzeń wraz z wymiarami.

Pulpit obsługi



Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Wskazówka

Powierzchnie obsługi powinny być zawsze suche.
Wilgoć wpływa niekorzystnie na ich funkcjonowanie.

Pola grzejne

Pole grzejne	Włączanie i wyłączanie
 Pole jednostrefowe	
 Pole dwustrefowe	Dotknąć symbol 
 Pole trójstrefowe	Dotknąć symbol 
 Pole dwustrefowe, Pole grzejne ze strefą smażenia	Dotknąć symbol  , 2. obwód grzewczy zostaje załączony Dotknąć symbol  , włącza się strefa smażenia

Włączanie pola grzejnego: świeci się odpowiedni wskaźnik.

Włączanie pola grzejnego: ostatnio nastawiona wielkość jest wybierana automatycznie.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Płyta grzejna wyposażona jest w dwustopniowy wskaźnik ciepła resztkowego dla każdego pola grzejnego.

Jeśli wskaźnik wyświetla **H**, wówczas pole grzejne jest jeszcze gorące. Można na nim utrzymać ciepło niewielkiej potrawy lub roztopić kuwerturę. Gdy pole grzejne ostygnie, na wskaźniku pojawi się **h**. Wskaźnik gaśnie, gdy pole grzejne ostygnie w wystarczającym stopniu.

Nastawianie płyty grzejnej

Niniejszy rozdział opisuje, w jaki sposób nastawiać pola grzejne. Tabela zawiera stopnie mocy grzania i czas gotowania różnych potraw.

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Włączenie i wyłączenie płyty grzejnej odbywa się za pomocą włącznika głównego.

Włączanie: Dotknąć symbol ①. Wskaźnik nad włącznikiem głównym świeci się. Płyta grzejna jest gotowa do pracy.

Wyłączanie: Dotykać symbol ①, aż zgaśnie wskaźnik nad włącznikiem głównym. Wszystkie pola grzejne są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne ostygną wystarczającym stopniu.

Wskazówka

Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 20 sekund.

Nastawianie pola grzejnego

W strefie nastawiania nastawia się żądane stopnie mocy grzania.

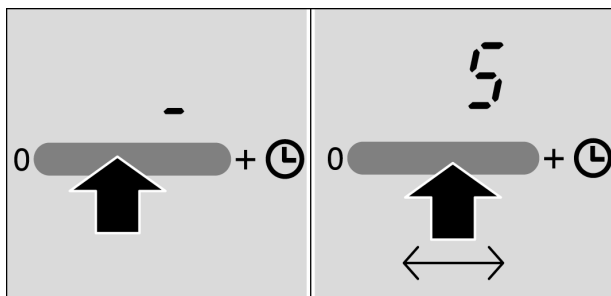
- 1. stopień mocy grzania = najniższy
- 9. stopień mocy grzania = najwyższy

Każdy stopień mocy grzania posiada jeden stopień pośredni. Jest on oznaczony punktem.

Nastawianie stopnia mocy grzania:

Płyta grzejna musi być włączona.

- 1. Aby wybrać pole grzejne, dotknąć strefy nastawiania pola grzejnego.
- 2. W ciągu następnych 5 sekund tyle razy przesunąć palcem po strefie nastawiania, aż na wskaźniku stopnia mocy grzania pojawi się żądany stopień.



Zmiana stopnia mocy grzania

Wyłączanie pola grzejnego

Wskazówka

W strefie nastawiania pola grzejnego nastawić nowy stopień mocy grzania.

Dotykać strefy nastawiania pola grzejnego, aż na wskaźniku pojawi się 5.

Pole grzejne wyłącza się i po ok. 5 sekundach włącza się wskaźnik ciepła resztkowego.

Pole grzejne jest regulowane poprzez włączanie i wyłączanie się elementu grzejnego. Także przy najwyższej mocy element grzejny może się włączać i wyłączać.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli zamieszczono kilka przykładów.

Czasy gotowania zależą od rodzaju, wagi i jakości potraw. Dlatego możliwe są odchylenia.

Do gotowania używać 9. stopnia mocy grzania.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Roztapianie		
czekolada, kuwertura, masło, miód	1-2	-
żelatyna	1-2	-
Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury potraw		
potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	2	-
mleko**	1-2	-
kiełbaski podgrzewane w wodzie**	3-4	
Rozmrażanie i podgrzewanie		
szpinak mrożony	2-3	20-30 min.
gulasz mrożony	2-3	10-15 min.
Gotowanie na małym ogniu, powolne dogotowywanie		
knedle, kluski	4-5*	20-30 min.
ryba	4-5*	10-15 min.
sosy białe , np. sos beszamelowy	1-2	3-6 min.
sosy ubijane, np. sos holenderski	3-4	8-12 min.
Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie		
ryż (z dwiema miarkami wody)	2-3	15-30 min.
ryż na mleku	1-2	25-35 min.
ziemniaki w mundurkach	4-5	25-30 min.
ziemniaki gotowane	4-5	15-25 min.
potrawy mączne, makaron	6-7*	6-10 min.
potrawa jednogarnkowa, zupa	3-4	15-60 min.
warzywa	2-3	10-20 min.
warzywa mrożone	3-4	10-20 min.
gotowanie w szybkowarze	4-5	-
Duszenie		
zrazy zwijane	4-5	50-60 min.
pieczeń duszona	4-5	60-100 min.
gulasz	2-3	50-60 min.

	Stopień mocy grzania do dalszego gotowania	Dalsze gotowanie w minutach
Pieczeń		
sznycel naturalny lub panierowany	6-7	6-10 min.
sznycel, mrożony	6-7	8-12 min.
kotlet naturalny lub panierowany	6-7	8-12 min.
stek (grubość: 3 cm)	7-8	8-12 min.
pierś kurczaka (grubość: 2 cm)	5-6	10-20 min.
pierś kurczaka, mrożona	5-6	10-30 min.
ryba i filet rybny, naturalne	5-6	8-20 min.
ryba i filet rybny, panierowane	6-7	8-20 min.
ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	6-7	8-12 min.
langusty i krewetki	7-8	4-10 min.
potrawy z patelni, mrożone	6-7	6-10 min.
naleśniki	6-7	smażenie ciągłe
omlet	3-4	smażenie ciągłe
jajka sadzone	5-6	3-6 min.
Smażenie w głębokim tłuszczu		
(porcje po 150-200 g smażyć w 1-2 l oleju**)		
produkty mrożone, np. frytki, chicken nuggets	8-9	
krokiety	7-8	
kuleczki z mięsa mielonego	7-8	
mięso, np. kawałki kurczaka	6-7	
ryba panierowana lub w cieście piwnym	5-6	
warzywa, grzyby panierowane lub w cieście piwnym	5-6	
drobne wypieki, np. pączki, owoce w cieście piwnym	4-5	
* Dalsze gotowanie bez pokrywki		
** Bez pokrywki		

Elektroniczny układ krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania nagrzewa pole grzejne na najwyższej mocy, a następnie przełącza się na wybrany stopień mocy grzania.

Czas nagrzewania pola grzejnego zależy od ustawionego stopnia mocy grzania do dalszego gotowania.

Nastawianie elektronicznego układu krótkiego gotowania

1. Nastawić żądany stopień mocy grzania do dalszego gotowania.
2. W ciągu następnych 10 sekund należy dotknąć symbol $\mathcal{H}$.

Na wskaźniku świeci się $\mathcal{H}$ i stopień mocy grzania do dalszego gotowania. Elektroniczny układ krótkiego gotowania jest aktywowany.

Po krótkim gotowaniu na wskaźniku świeci tylko stopień mocy grzania do dalszego gotowania.

Tabela gotowania z elektronicznym układem krótkiego gotowania

W poniższej tabeli można odczytać, do przyrządzenia jakich potraw nadaje się elektroniczny układ krótkiego gotowania.

Podane mniejsze ilości dotyczą mniejszych pól grzejnych, większe ilości większych pól grzejnych. Podane wartości są wartościami orientacyjnymi.

Potrawy przyrządzone z układem elektronicznym krótkiego gotowania	Ilość	Stopień mocy grzania	Czas gotowania w minutach
Podgrzewanie			
bulion	500ml-1l	A 7-8	4-7 min.
zupy zagęszczane	500ml-1l	A 2-3	3-6 min.
mleko**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Podgrzewanie i utrzymywanie temp.potraw			
potrawa jednogarnkowa (np. zupa z soczewicy)	400-800g	A 1-2	-
Rozmrażanie i podgrzewanie			
szpinak mrożony	300-600g	A 2-3	10-20 min.
gulasz mrożony	500g-1kg	A 2-3	20-30 min.
Gotowanie na małym ogniu			
ryba	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Gotowanie			
ryż (z dwiema miarkami wody)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
ziemniaki w mundurkach z 1-3 filiżankami wody	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
ziemniaki gotowane z 1-3 filiżankami wody	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
warzywa z 1-3 filiżankami wody	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
warzywa mrożone z 1-3 filiżankami wody	500g-1kg	A 4-5	
Duszenie			
zrazy zawijane	4 sztuki	A 4-5	50-60 min.
pieczeń duszona	1kg	A 4-5	80-100 min.

Potrawy przyrządzone z układem elektronicznym krótkiego gotowania	Ilość	Stopień mocy grzania	Czas gotowania w minutach
Smażenie			
sznycel naturalny lub panierowany	1-2	A 6-7	8-12 min.
kotlet naturalny lub panierowany	1-2	A 6-7	8-12 min.
stek (grubość: 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 min.
ryba i filet rybny, panierowane	1-2	A 6-7	8-12 min.
ryba i filet rybny, panierowane i mrożone, np. paluszki rybne	200-300g	A 6-7	8-12 min.
naleśniki		A 6-7	smażenie ciągłe
* Dalsze gotowanie bez pokrywki			
** Bez pokrywki			

Wskazówki dotyczące elektronicznego układu krótkiego gotowania

Elektroniczny układ krótkiego gotowania nadaje się idealnie do gotowania potraw w małej ilości wody z zachowaniem wartości odżywczych.

- W przypadku gotowania na dużym polu grzejnym do garnka należy dodać ok. 3 filiżanek wody, na małym polu ok. 2 filiżanek.
- Garnek przykryć pokrywką.
- Elektronicznego układu krótkiego gotowania nie należy używać do gotowania potraw w dużej ilości wody, np. makaronu.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Dzięki zabezpieczeniu przed dziećmi można zapobiec włączeniu płyty grzejnej przez dzieci.

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

Włączanie: Dotykać symbol ① przez ok. 4 sekundy. Symbol ② świeci się przez 10 sekund. Płyta grzejna jest zablokowana.

Wyłączanie: Dotykać symbol ① przez ok. 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

Włączanie i wyłączanie

W momencie wyłączenia płyty grzejnej zabezpieczenie przed dziećmi jest zawsze automatycznie aktywowane.

Płyta grzejna musi być wyłączona.

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Wszystkie pola grzejne ustawić na 2. stopień mocy grzania.
3. Pola grzejne wyłączyć po kolei od prawej do lewej strony.
4. Dotykać symbol ① przez 5 sekund.

Rozlega się sygnał. Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi zostało aktywowane.

Aby wyłączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, należy postępować dokładnie tak samo, jak przy włączeniu.

Uwaga!

Woda użyta do czyszczenia, potrawy, które wykipiały lub przedmioty odstawione na włącznik główny ① mogą spowodować niezamierzone włączenie lub wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi.

Timer

Timer spełnia 2 różne funkcje:

- Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie.
- Jako minutnik.

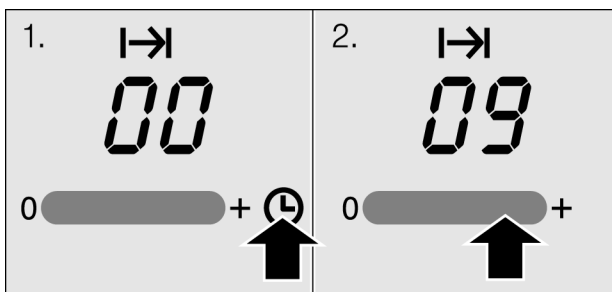
Pole grzejne powinno wyłączyć się automatycznie

Dla wybranego pola grzejnego wprowadzić czas trwania. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłączy się automatycznie.

Nastawianie czasu trwania

Pole grzejne musi być włączone.

1. Nacisnąć symbol ⌚ żadanego pola grzejnego. Na wskaźniku timera świeci się 00 i pojawia się wskazanie I→I.
2. W strefie nastawiania wybrać przez dotknięcie żądane ustawienie wstępne. Możliwe jest wybranie ustawienia wstępnego od lewej do prawej strony na 1, 2, 3..... do 10 minut.



3. W ciągu następnych 5 sekund tyle razy przesuwając palcem po strefie nastawiania, aż ustawiony zostanie żądany czas trwania.

Nastawiony czas trwania pojawi się na 5 sekund, a następnie uruchamiane jest jego odliczanie.

Jeśli w strefie nastawiania ustawienie wstępne od 1 do 5 będzie dłużej dotykane, czas trwania zostanie automatycznie nastawiony na 1 minutę.

Jeśli w strefie nastawiania ustawienie wstępne od 6 do 10 będzie dłużej dotykane, czas trwania zostanie automatycznie nastawiony na 99 minut.

Nastawianie automatyczne

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu trwania pole grzejne wyłącza się. Rozbrzmiewa sygnał, a na wskaźniku miga  przez 10 sekund. Dotknąć strefy nastawiania pola grzejnego. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

Korekta lub kasowanie nastawionego czasu trwania

Nacisnąć symbol  żądanego pola grzejnego. W strefie nastawiania zmienić czas trwania lub nastawić na .

Wskazówka

Automatyczne ograniczenie czasu aktywne jest także w przypadku włączonej funkcji timera.

Minutnik

Za pomocą minutnika można nastawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień. Płyta grzejna musi być włączona.

Minutnik można aktywować dla każdego wyłączzonego pola grzejnego.

Nastawianie minutnika

1. Dotknąć symbol  pola grzejnego. Na wskaźniku świeci się .

2. W strefie nastawiania ustawić żądany czas. Po kilku sekundach rozpoczyna się odliczanie czasu.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie nastawionego czasu rozbrzmiewa sygnał. Na wskaźniku timera miga . Dotknąć strefy nastawiania pola grzejnego. Wskaźniki gasną, a sygnał milknie.

Korekta lub kasowanie nastawionego czasu

Nacisnąć symbol  żądanego pola grzejnego. W strefie nastawiania zmienić czas lub nastawić na .

Wskazówki

Jeśli minutnik zostanie aktywowany, a pole grzejne zostanie włączone, nastawiony czas trwania zostanie zapisany. Po upływie tego czasu pole grzejne wyłącza się automatycznie.

Jeśli przy polu grzejnym aktywowany jest wskaźnik ciepła resztkowego, wówczas po nastawieniu minutnika wskaźnik przełącza się z powrotem na wskaźnik ciepła resztkowego.

Automatyczne ograniczenie czasu

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czas i ustawienia nie zostaną zmienione, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu.

Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian F B i wskaźnik ciepła resztkowego H/h .

Dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi powoduje zgaśnięcie wskaźnika. Można przeprowadzić nowe ustawienia.

Kiedy aktywowane zostanie ograniczenie czasu, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 do 10 godzin).

Wyłączanie sygnału potwierdzenia

Dotknięcie każdego pola potwierdzone jest krótkim sygnałem. Sygnał ten można wyłączyć.

Włącznik główny musi być włączony.

1. Wszystkie pola grzejne ustawić na 3. stopień mocy grzania.
2. Pola grzejne wyłączyć po kolei od prawej do lewej strony.
3. Dotykać włącznika głównego przez co najmniej 5 sekund, po tym czasie rozlega się sygnał potwierdzający.

Sygnał potwierdzający można ponownie włączyć. Należy postępować dokładnie tak, jak przy wyłączaniu.

Blokada ustawień

Podczas wycierania pulpitu obsługi, jeśli płyta grzejna jest włączona, może dojść do zmiany ustawień.

Aby tego uniknąć, płyta wyposażona jest w funkcję blokady ustawień. Dotknąć symbol . Pulpit obsługi jest zablokowany przez 20 sekund. Można wytrzeć pulpit obsługi bez zmiany ustawień.

Po 20 sekundach rozlega się sygnał. Funkcja blokady ustawień jest wyłączona. Blokada pulpitu obsługi została zniesiona.

Wskazówki

Jeśli płyta grzejna jest włączona i zostanie aktywowana blokada ustawień, wówczas symbol  i włącznik główny nie będą zablokowane. Dzięki temu można w każdej chwili wyłączyć płytę grzejną i dezaktywować funkcję blokady ustawień.

Jeśli płyta grzejna jest wyłączona i zostanie aktywowana blokada ustawień, wówczas zablokowane będą także symbol  i włącznik główny.

Czyszczenie i konserwacja

Niniejszy rozdział zawiera wskazówki dotyczące właściwej pielęgnacji płyty grzejnej.

Odpowiednie środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie lub w naszym sklepie internetowym.

Ceramika szklana

Czyszczenie

Płytę grzejną należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu pozostałości po gotowaniu nie przywierają zbyt mocno.

Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka.

Nigdy nie używać:

- płynu do mycia naczyń
- środków do szorowania
- żrących środków czyszczących, jak spray do piekarnika lub odplamiacz
- szorstkich gąbek
- myjki wysokociśnieniowej lub parowej

Skrobaczka do szkła

Silne zabrudzenia najlepiej usuwać skrobaczką do szkła.

1. Skrobaczkę odbezpieczyć.
2. Powierzchnię ceramiki szklanej czyścić ostrzem.

Ceramiki szklanej nie wolno czyścić innymi częściami skrobaczki. Można wówczas zarysować powierzchnię ceramiki.



Ostrze jest bardzo ostre. Niebezpieczeństwo skaleczenia się! Gdy nie używa się skrobaczki, konieczne zabezpieczyć ostrze. Uszkodzone ostrze bezzwłocznie wymienić.

Konserwacja

Płytę grzejną należy konserwować za pomocą środków ochrony i konserwacji przeznaczonych do ceramiki szklanej. Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu środka czyszczącego.

Rama płyty grzejnej

Aby zapobiec uszkodzeniu ramy płyty grzejnej, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Użyć wyłącznie ciepłego roztworu środka myjącego.
- Nie używać środków do szorowania ani środków żrących.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

Usuwanie usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobniaki. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Wskazanie	Błąd	Środek zaradczy
Brak	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej. Poprzez włączanie innych urządzeń elektrycznych sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w zasilaniu.
E miga	Powierzchnia obsługi jest wilgotna lub leży na niej jakiś przedmiot.	Wytrzeć do sucha powierzchnię obsługi lub zdjąć z niej przedmiot.
E_r + liczba	Zakłócenia w układzie elektronicznym.	Wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 30 sekundach. Wezwać serwis, jeśli wskazanie ponownie się pojawi.
$F2$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i odpowiednie pole grzejne zostało wyłączone.	Należy odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć powierzchnię obsługi pola grzejnego.*
$F4$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i wszystkie pola grzejne zostały wyłączone.	Należy odczekać, aż układ elektroniczny wystarczająco ostygnie. Następnie dotknąć dowolną powierzchnię obsługi.*
$F8$	Pole grzejne było za długo użytkowane i wyłączyło się.	Można od razu ponownie włączyć pole grzejne.

* Nie stawiać gorących garnków w pobliżu, ani na pulpicie obsługi.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu obsługi klienta znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

Numer E i numer FD

Serwisowi należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD) urządzenia. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się w metryczce urządzenia.

Obsah

Bezpečnostní pokyny	28
Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči	28
Příčiny škod	30
Ochrana životního prostředí	31
Ekologická likvidace odpadu	31
Tipy, jak ušetřit energii	31
Seznámení se spotřebičem	32
Ovládací panel	32
Varné zóny	33
Ukazatel zbytkového tepla	33
Nastavení varné desky	34
Zapnutí a vypnutí varné desky	34
Nastavení varné zóny	34
Tabulka pro vaření	36
Elektronika uvedení do varu	38
Nastavení elektroniky uvedení do varu	38
Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu	38
Tipy k elektronice uvedení do varu	39
Dětská pojistka	40
Zapnutí a vypnutí dětské pojistky	40
Automatická dětská pojistka	40

Obsah

Timer	41
Varná zóna se má automaticky vypnout	41
Kuchyňský budík	42
Automatické časové omezení	43
Vypnutí potvrzovacího tónu	43
Blokování při utírání	44
Čištění a údržba	44
Sklokeramika	44
Rám varné desky	45
Odstranění poruchy	46
Zákaznický servis	47

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně tento návod k použití. Umožní vám to varnou desku bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití, montážní návod a doklad ke spotřebiči dobře uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte tyto náležitosti.

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud je spotřebič poškozený, nezapojte ho.

Bezpečnostní pokyny k tomuto spotřebiči

Bezpečná obsluha

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

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopní,
- nebo nemají znalosti a zkušenosti,

aby mohli spotřebič správně obsluhovat.

Přehřátý olej a tuk

Nebezpečí požáru! Přehřátý olej nebo tuk se rychle vznítí. Horký olej nebo tuk nikdy nenechávejte rozhřívat bez dozoru. Hořící olej nebo tuk nikdy nehaste vodou. Plameny uduste pokličkou nebo talířem. Vypněte varnou zónu.

Horké varné zóny

Nebezpečí popálení! Nikdy se nedotýkejte horkých varných zón. Malé děti nepouštějte do blízkosti varné desky.

Nebezpečí požáru! Na varnou desku nikdy nepokládáte hořlavé předměty.

Nebezpečí požáru! Do zásuvek přímo pod varnou deskou neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.

Mokrý dna hrnců a mokré varné zóny

Nebezpečí úrazu! Pokud je mezi dnem hrnce a varnou zónou voda, může vzniknout tlak páry. Tlakem páry může hrnec náhle vyskočit do výšky. Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Praskliny ve sklokeramice

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! V případě prasklin nebo trhlin ve sklokeramice vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Varná zóna hřeje, ale ukazatel nefunguje

Nebezpečí popálení! Když ukazatel nefunguje, varnou zónu vypněte. Zavolejte servis.

Varná deska se vypne

Nebezpečí požáru! Pokud se varná deska samočinně vypne a nelze ji pak již ovládat, mohla by se později neúmyslně zapnout. Abyste tomu zabránili, je nutné varnou desku vypojit z elektrické sítě. Vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte servis. Provádět opravy a vyměňovat poškozené přívodní kabely smí výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví

Drsná dna hrnců a pánví mohou poškrábat sklokeramiku.

Neohřívejte prázdnou nádobu. Mohlo by dojít k poškození.

Horké pánve a hrnce

Na ovládací panel, oblast ukazatelů ani na rám nikdy neodkládejte horké pánve a hrnce. Mohlo by dojít k poškození.

Sůl, cukr a písek

Sůl, cukr a písek mohou poškrábat sklokeramiku. Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.

Tvrdé a špičaté předměty

Jestliže na varnou desku upadnou tvrdé nebo špičaté předměty, mohou ji poškodit.

Pokrmy, které přetečou

Cukr a pokrmy s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku. Pokrmy, které přetečou, okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.

Nevhodné čisticí prostředky

Použitím nevhodných čisticích prostředků a oděrem hrncem může dojít ke vzniku metalicky duhového zabarvení.

Fólie a plasty

Alobal nebo plastové nádoby se mohou na horké varné zóně roztavit. Ochranná fólie sporáku není pro vaši varnou desku vhodná.

Ochrana životního prostředí

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/ES o starých elektrických a elektronických přístrojích (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo recyklace zařízení, která už dosloužila.

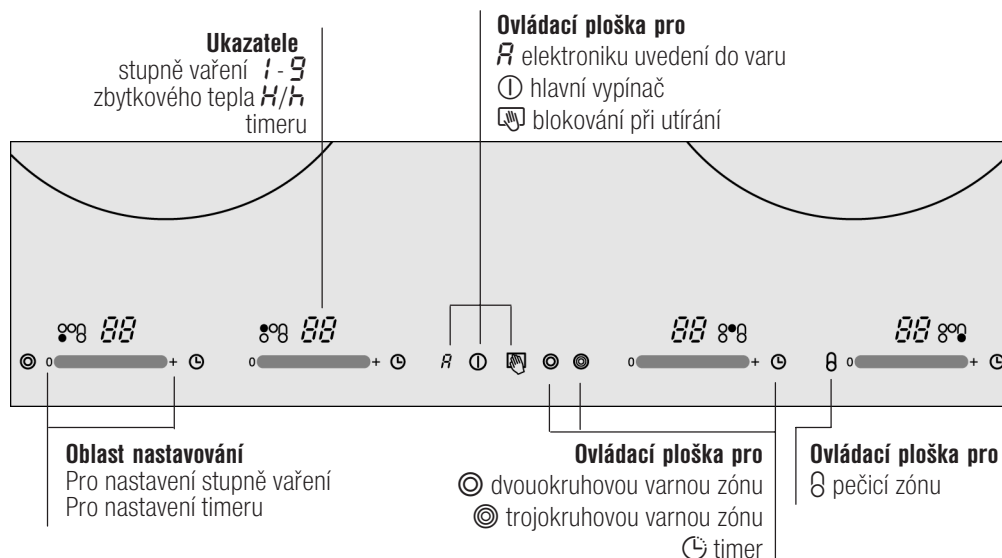
Tipy, jak ušetřit energii

- Používejte hrnce a pánve se silným rovným dnem. Nerovná dna zvyšují spotřebu energie.
- Průměr dna hrnce a pánve by měl odpovídat velikosti varné zóny.
Mějte na zřeteli: Výrobci nádobí často udávají horní průměr hrnce. Většinou bývá větší než průměr dna.
- Pro malé množství používejte malý hrnec. Velký, jen málo naplněný hrnec spotřebuje mnoho energie.
- Hrnce vždy přiklopte pokličkou vhodné velikosti. Při vaření bez pokličky se spotřebuje čtyřikrát více energie.
- Vařte v malém množství vody. Ušetříte tak energii. U zeleniny zůstanou zachovány vitamíny a minerální látky.
- Včas přepínejte na nižší stupeň vaření.
- Využívejte zbytkové teplo varné desky. Při delší době vaření vypněte varnou zónu již 5 až 10 minut před koncem doby vaření.

Seznámení se spotřebičem

Návod k použití platí pro různé varné desky.
Na *straně 2* naleznete přehled typů s rozměry.

Ovládací panel



Ovládací plošky

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Upozornění

Ovládací plošky udržujte vždy suché. Vlhkost má negativní vliv na funkci.

Varné zóny

Varná zóna	Připojení a odpojení
○ Jednookruhová varná zóna	
⊙ Dvouokruhová varná zóna	Dotkněte se symbolu ⊙
⊙ Trojokruhová varná zóna	Dotkněte se symbolu ⊙
⊙ Dvouokruhová varná zóna, pečicí zóna	Dotkněte se symbolu ⊙, zapne se 2. topný okruh Dotkněte se symbolu ⊙, zapne se pečicí zóna

Připojení varné zóny: Svítí příslušný ukazatel.

Zapnutí varné zóny: Automaticky se zvolí naposledy nastavená velikost.

Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu dvoustupňový ukazatel zbytkového tepla.

Když se na ukazateli zobrazí **H**, je varná zóna ještě horká. Na varné zóně můžete např. udržovat teplé malé množství pokrmu nebo rozpustit polevu. Když varná zóna zchladne, ukazatel se přepne na **h**. Ukazatel zhasne, když je varná zóna dostatečně vychladlá.

Nastavení varné desky

V této kapitole je popsáno nastavení varných zón. V tabulce naleznete stupně a doby vaření pro různé pokrmy.

Zapnutí a vypnutí varné desky

Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem.

Zapnutí: Dotkněte se symbolu ①. Ukazatel nad hlavním vypínačem svítí. Varná deska je připravená k provozu.

Vypnutí: Dotýkejte se symbolu ①, dokud ukazatel nad hlavním vypínačem nezhasne. Všechny varné zóny jsou vypnuté. Ukazatel zbytkového tepla svítí dál, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Upozornění

Varná deska se vypne automaticky, pokud jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuty.

Nastavení varné zóny

V oblasti nastavování se nastavuje požadovaný stupeň vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon

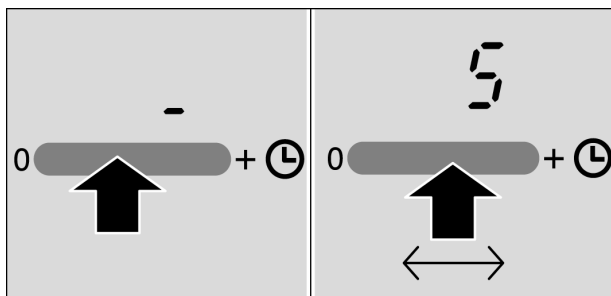
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

Každý stupeň ohřevu má mezistupeň. Ten je označen bodem.

Nastavení stupně vaření:

Varná deska musí být zapnutá.

1. Pro zvolení varné zóny se dotkněte oblasti nastavování příslušné varné zóny.
2. Během následujících 5 sekund přejedte po oblasti nastavování tolikrát, dokud se na ukazateli stupně vaření nezobrazí požadovaný stupeň vaření.



Změna stupně vaření

V oblasti nastavování varné zóny nastavte nový stupeň vaření.

Vypnutí varné zóny

V oblasti nastavování varné zóny nastavte 0.

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

Upozornění

Teplota varné zóny se reguluje zapínáním a vypínáním ohřevu. I při nejvyšším výkonu se ohřev může zapínat a vypínat.

Tabulka pro vaření

V následující tabulce najdete několik příkladů.
Doby vaření závisí na druhu, hmotnosti a kvalitě pokrmů. Proto jsou možné odchylky.
Pro uvedení do varu používejte stupeň vaření 9.

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Rozpouštění		
Čokoláda, poleva, máslo, med	1-2	-
Želatina	1-2	-
Ohřívání a udržování teploty		
Eintopf (např. čočkový Eintopf)	2	-
Mléko**	1-2	-
Párky ohřáté ve vodě**	3-4	
Rozmrazování a ohřívání		
Zmrazený špenát	2-3	20-30 min
Zmrazený guláš	2-3	10-15 min
Dovařování, svařování		
Knedlíky	4-5*	20-30 min
Ryby	4-5*	10-15 min
Světlé omáčky, např. bešamel	1-2	3-6 min
Šlehané omáčky, např. bearská omáčka, holandská omáčka	3-4	8-12 min
Vaření, vaření v páře, dušení		
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	2-3	15-30 min
Mléčná rýže	1-2	25-35 min
Brambory vařené ve slupce	4-5	25-30 min
Vařené loupané brambory	4-5	15-25 min
Těstoviny, nudle	6-7*	6-10 min
Eintopf, polévky	3-4	15-60 min
Zelenina	2-3	10-20 min
Zmrazená zelenina	3-4	10-20 min
Vaření v tlakovém hrnci	4-5	-
Dušení		
Rolády	4-5	50-60 min
Dušená pečeně	4-5	60-100 min
Guláš	2-3	50-60 min

	Stupeň pro další vaření	Doba trvání dalšího vaření v minutách
Pečení		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6-7	6-10 min
Řízek zmrazený	6-7	8-12 min
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	7-8	8-12 min
Drůbeží prsa (silná 2 cm)	5-6	10-20 min
Drůbeží prsa, zmrazená	5-6	10-30 min
Ryby a rybí filé přírodní	5-6	8-20 min
Ryby a rybí filé obalované	6-7	8-20 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	6-7	8-12 min
Scampi a garnáti	7-8	4-10 min
Zmrazené směsi	6-7	6-10 min
Palačinky	6-7	postupně
Omelety	3-4	postupně
Volská oka	5-6	3-6 min
Fritování (porce po 150-200 g fritujte v 1-2 l oleje**)		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety		
Krokety	8-9	
Masové kuličky	7-8	
Maso, např. části kuřete	7-8	
Ryby obalované nebo v pивním těstíčku	6-7	
Zelenina, houby obalované nebo v pивním těstíčku	5-6	
Drobné pečivo, např. vdolky/koblihy, ovoce v pивním těstíčku	5-6	
	4-5	
* Postupné vaření bez pokličky		
** Bez pokličky		

Elektronika uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu zahřeje varnou zónu pomocí nejvyššího výkonu a přepne zpět na vámi zvolený stupeň dalšího vaření.

Doba zahřívání varné zóny závisí na nastaveném stupni dalšího vaření.

Nastavení elektroniky uvedení do varu

1. Nastavte požadovaný stupeň dalšího vaření.
2. Během následujících 10 sekund se dotkněte symbolu $\bar{R}$.

Na ukazateli svítí $\bar{R}$ a stupeň dalšího vaření. Elektronika uvedení do varu je aktivovaná.

Po uvedení do varu svítí na ukazateli již jen stupeň dalšího vaření.

Tabulka pro vaření k elektronice uvedení do varu

V následující tabulce je uvedeno, pro jaké pokrmy je elektronika uvedení do varu vhodná.

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

Pokrmy připravované pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba vaření v minutách
Ohřívání			
Vývar	500 ml-1l	A 7-8	4-7 min
Zahuštěné polévky	500 ml-1l	A 2-3	3-6 min
Mléko**	200-400 ml	A 1-2	4-7 min
Ohřívání a udržování teploty			
Eintopf (např. čočkový eintopf)	400-800 g	A 1-2	-

Pokrmý připravované pomocí elektroniky uvedení do varu	Množství	Stupeň vaření	Celková doba vaření v minutách
Rozmrazování a ohřívání			
Zmrazený špenát	300-600 g	A 2-3	10-20 min
Zmrazený guláš	500 g-1 kg	A 2-3	20-30 min
Dovařování			
Ryby	300-600 g	A 4-5*	20-25 min
Vaření			
Rýže (s dvojnásobným množstvím vody)	125-250 g	A 2-3	20-35 min
Brambory vařené ve slupce s 1-3 šálky vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 min
Vařené loupáné brambory s 1-3 šálky vody	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 min
Zelenina s 1-3 šálky vody	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 min
Zmrazená zelenina s 1-3 šálky vody	500 g-1 kg	A 4-5	
Dušení			
Rolády	4 kusy	A 4-5	50-60 min
Dušená pečeně	1 kg	A 4-5	80-100 min
Pečení			
Řízek, přírodní nebo obalovaný	1-2	A 6-7	8-12 min
Kotleta, přírodní nebo obalovaná	1-2	A 6-7	8-12 min
Steak (silný 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 min
Ryby a rybí filé obalované	1-2	A 6-7	8-12 min
Ryby a rybí filé, obalované a zmrazené, např. rybí prsty	200-300 g	A 6-7	8-12 min
Palačinky		A 6-7	postupné pečení
* Postupné vaření bez pokličky			
** Bez pokličky			

Tipy k elektronice uvedení do varu

Elektronika uvedení do varu je určena pro vaření suchých pokrmů s malou výživnou hodnotou.

- U velkých varných zón nalévejte k pokrmu jen cca 3 šálky vody, u malých cca 2.
- Hrnci přikryjte pokličkou.
- Pro pokrmy, které se vaří ve velkém množství vody (např. těstoviny), není elektronika uvedení do varu vhodná.

Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky můžete zajistit, aby varnou desku nemohly zapnout děti.

Zapnutí a vypnutí dětské pojistky

Varná deska musí být vypnutá.

Zapnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu ①. Na 10 sekund se rozsvítí symbol ②. Varná deska je zablokována.

Vypnutí: Cca 4 sekundy se dotýkejte symbolu ①. Zablokování se zruší.

Automatická dětská pojistka

Zapnutí a vypnutí

Pomocí této funkce se dětská pojistka automaticky aktivuje vždy po vypnutí varné desky.

Varná deska musí být vypnutá.

1. Zapněte varnou desku.
2. Všechny varné zóny nastavte na stupeň vaření 2.
3. Varné zóny vypněte postupně zprava doleva.
4. Po dobu 5 sekund se dotýkejte symbolu ①.

Zazní akustický signál. Automatická dětská pojistka je aktivovaná.

Pokud chcete automatickou dětskou pojistku vypnout, postupujte stejně jako při její aktivaci.

Pozor!

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

Timer

Timer lze používat dvěma různými způsoby:

- Varná zóna se má automaticky vypnout.
- Jako kuchyňský budík.

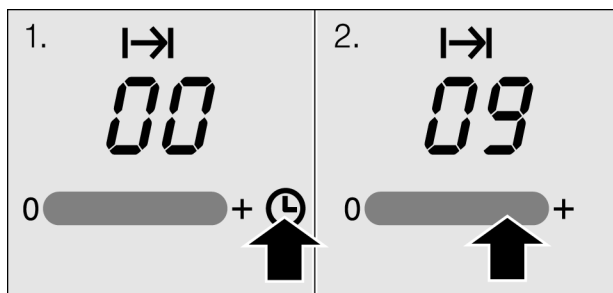
Varná zóna se má automaticky vypnout

Pro požadovanou varnou zónu zadáte dobu trvání. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

Nastavení doby trvání

Varná zóna musí být zapnutá.

1. Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. Na ukazateli timeru svítí  a zobrazí se ukazatel .
2. V oblasti nastavování se dotkněte požadovaného přednastavení. Možné přednastavení je zleva doprava 1, 2, 3...až 10 minut.



3. Během následujících 5 sekund přejeďte po oblasti nastavování tolikrát, dokud není dosažena požadovaná doba trvání.

Nastavená doba trvání se na 5 sekund zobrazí a poté se začne odměřovat.

Automatické nastavení

Pokud se přednastavení 1 až 5 v oblasti nastavování budete dotýkat déle, vrátí se doba trvání automaticky na jednu minutu.

Po uplynutí nastaveného času

Oprava nebo vymazání doby trvání

Upozornění

Pokud se přednastavení 6 až 10 v oblasti nastavování budete dotýkat déle, zvýší se doba trvání automaticky na 99 minut.

Po uplynutí doby trvání se varná zóna vypne. Zazní signál a na ukazateli bliká po dobu 10 sekund . Dotkněte se oblasti nastavování varné zóny. Ukazatel zhasne a akustický signál utichne.

Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. V oblasti nastavování změňte dobu trvání nebo ji nastavte na .

Automatické časové omezení je u funkce timeru také aktivní.

Kuchyňský budík

Nastavení kuchyňského budíku

Po uplynutí nastavené doby

Oprava nebo vymazání doby

Poznámky

S kuchyňským budíkem můžete nastavit dobu až 99 minut. Je nezávislý na všech ostatních nastaveních. Varná deska musí být zapnuta.

Kuchyňský budík můžete aktivovat u každé vypnuté varné zóny.

1. Dotkněte se symbolu  varné zóny. Na ukazateli svítí .
2. V oblasti nastavování nastavte požadovanou dobu.

Po několika sekundách se začne doba odměřovat.

Po uplynutí nastavené doby zazní signál. Na ukazateli timeru bliká . Dotkněte se oblasti nastavování varné zóny. Oba ukazatele zhasnou a zvukový signál utichne.

Dotkněte se symbolu  požadované varné zóny. V oblasti nastavování změňte dobu nebo ji nastavte na .

Pokud je aktivovaný kuchyňský budík a zapnete varnou zónu, převezme se nastavená doba. Po uplynutí doby trvání se varná zóna automaticky vypne.

Pokud je u některé varné zóny aktivní ukazatel zbytkového tepla, po nastavení kuchyňského budíku se ukazatel přepne zpět na ukazatel zbytkového tepla.

Automatické časové omezení

Pokud je varná zóna v provozu delší dobu a nezměníte nastavení, aktivuje se automatické časové omezení.

Ohřev varné zóny se přeruší. Na ukazateli varné zóny bliká střídavě F B a ukazatel zbytkového tepla H/h .

Jakmile se dotknete libovolné ovládací plošky, ukazatel zhasne. Můžete provést nové nastavení.

Za jak dlouho se aktivuje časové omezení, závisí na nastaveném stupni vaření (1 až 10 hodin).

Vypnutí potvrzovacího tónu

Dotknutí políčka je potvrzeno zazněním krátkého tónu. Tento tón můžete vypnout.

Hlavní vypínač musí být zapnutý.

1. Všechny varné zóny nastavte na stupeň vaření 3.
2. Varné zóny vypněte postupně zprava doleva.
3. Minimálně 5 sekund se dotýkejte hlavního vypínače - po této době zazní potvrzující signál.

Potvrzovací tón můžete znovu aktivovat. Postupujte stejně jako při deaktivaci.

Blokování při utírání

Pokud chcete ovládací panel utřít, když je varná deska zapnutá, mohla by se změnit nastavení.

Aby se to nestalo, je vaše varná deska vybavená funkcí blokování při utírání. Dotkněte se symbolu . Ovládací panel se na 20 sekund zablokuje. Ovládací panel můžete otřít, aniž by se změnila nastavení.

Za 20 sekund zazní signál. Funkce blokování při utírání se vypne. Zablockování ovládacího panelu je deaktivováno.

Poznámky

Když je varná deska zapnutá a aktivujete funkci blokování při utírání, zablockování se nevztahuje na symbol  a hlavní vypínač. Varnou desku můžete kdykoli vypnout a funkci blokování při utírání deaktivovat.

Když je varná deska vypnutá a aktivujete funkci blokování při utírání, je zablockovaný i symbol  a hlavní vypínač.

Čištění a údržba

Pokyny v této kapitole vám pomohou při údržbě varné desky.

Vhodné čisticí a ošetrovací prostředky obdržíte u zákaznického servisu nebo v našem internetovém obchodě.

Sklokeramika

Čištění

Varnou desku vyčistěte po každém vaření. Zbytky pokrmů se tak nepřipečou.

Varnou desku čistěte, až když je dostatečně vychladlá.

Používejte pouze čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku. Dodržujte pokyny pro čištění uvedené na obale.

Nikdy nepoužívejte:

- prostředky na mytí nádobí
- abrazivní prostředky
- agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na pečící trouby nebo odstraňovače skvrn
- abrazivní houbičky
- vysokotlaké čističe nebo parní čističe

Škrabka na sklo

Silné znečištění odstraníte nejlépe škrabkou na sklo:

1. Škrabku na sklo odjistěte.
2. Sklokeramickou plochu čistěte čepelí.

Sklokeramickou plochu nečistěte krytem škrabky. Sklokeramická plocha by se mohla poškrábat.



Čepel je velmi ostrá. Nebezpečí pořezání. Když škrabku nepoužíváte, zajistěte čepel. Poškozenou čepel ihned vyměňte.

Údržba

Na údržbu varné desky používejte ochranné a ošetřující prostředky na sklokeramiku. Dodržujte pokyny uvedené na obale.

Rám varné desky

Abyste zabránili poškození rámu varné desky, dodržujte následující pokyny:

- Používejte pouze teplý mycí roztok.
- Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní prostředky.
- Nepoužívejte škrabku na sklo.

Odstranění poruchy

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost následujícím pokynům.

Ukazatel	Chyba	Opatření
Žádný	Prerušené napájení.	Zkontrolujte domovní pojistku spotřebiče. Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
<i>E</i> bliká	Ovládací ploška je vlhká nebo na ní leží nějaký předmět.	Ovládací plošku osušte nebo odstraňte předmět.
<i>Er</i> + číslo	Porucha elektroniky.	Spotřebič vypněte a cca po 30 sekundách znovu zapněte domovní pojistkou nebo jističem v pojistkové skříni. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, zavolejte servis.
<i>F2</i>	Elektronika je přehřátá a vypnula příslušnou varnou zónu.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte ovládací plošky varné zóny.*
<i>F4</i>	Elektronika je přehřátá a vypnula všechny varné zóny.	Počkejte, až elektronika dostatečně vychladne. Pak se dotkněte libovolné ovládací plošky.*
<i>F8</i>	Varná zóna byla v provozu příliš dlouho a vypnula se.	Varnou zónu můžete ihned znovu zapnout.

* Na ovládací panel ani k němu nepokládejte horké hrnce.

Zákaznický servis

Pokud je nutné váš spotřebič opravit, je tu náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E a číslo FD

Pokud se obrátíte na náš servis, sdělte prosím číslo E a číslo FD spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly naleznete v dokladu spotřebiče.

Содержание

Правила техники безопасности	50
Правила техники безопасности при обращении с прибором	50
Причины повреждений	52
Охрана окружающей среды	53
Правильная утилизация упаковки	53
Рекомендации по экономии электроэнергии	53
Знакомство с прибором	54
Панель управления	54
Конфорки	55
Индикатор остаточного тепла	55
Настройка варочной панели	56
Включение и выключение варочной панели	56
Регулировка конфорок	56
Таблица приготовления	58
Электроника контроля закипания	60
Регулировка электроники контроля закипания	60
Таблица приготовления для электроники контроля закипания	61
Рекомендации по использованию электроники контроля закипания	62

Содержание

Блокировка для безопасности детей	63
Включение и выключение блокировки для безопасности детей	63
Автоматическая блокировка для безопасности детей	63
Таймер	64
Автоматическое выключение конфорки	64
Бытовой таймер	65
Автоматическое ограничение времени	66
Выключение сигнала подтверждения	67
Защита при вытирании	67
Очистка и уход	68
Стеклокерамика	68
Рама варочной панели	69
Устранение неисправностей	70
Сервисная служба	71

Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно управлять варочной панелью.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу, а также паспорт прибора в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений не подключайте прибор.

Правила техники безопасности при обращении с прибором

Безопасная эксплуатация

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

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор в случае, если

- их физическое или психическое состояние
- или же отсутствие необходимых знаний и опыта

не позволяет им правильно управлять прибором.

Горячее масло и жир

Опасность возгорания! Перегретое растительное масло или жир легко воспламеняется. Никогда не оставляйте горячее растительное масло или жир без присмотра. В случае воспламенения никогда не тушите пламя водой. Накройте пламя крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.

Горячие конфорки

Опасность ожога! Никогда не дотрагивайтесь до горячих конфорок. Не позволяйте маленьким детям подходить близко к конфоркам.

Опасность возгорания! Не кладите легко воспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания! Не храните легко воспламеняющиеся предметы и баллончики с аэрозолем в выдвижных ящиках, расположенных непосредственно под варочной панелью.

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамике

Опасность удара током! В случае обнаружения сколов, трещин или царапин на стеклокерамике прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, однако индикатор не работает

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

Варочная панель отключается

Опасность возгорания! Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, в дальнейшем она может так же самопроизвольно включиться. Чтобы избежать этого, следует отключить варочную панель от электросети. Для этого выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Шершавое дно кастрюли или сковороды может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.

Не нагревайте пустую посуду. Это может вызвать повреждения.

Горячая посуда

Никогда не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления, зону индикаторов и раму.

Это может вызвать повреждения.

Соль, сахар и песок

Крупницы соли, сахара и песка могут стать причиной появления царапин на стеклокерамике. Не используйте варочную панель в качестве полки или рабочего стола.

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может вызвать ее повреждение.

Остатки пищи

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

Неподходящие чистящие средства

Использование неподходящих чистящих средств и сильно изношенной посуды может стать причиной изменения цвета и появления металлического блеска.

Фольга и пластмасса

При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка не предназначена для вашей варочной панели.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки



Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

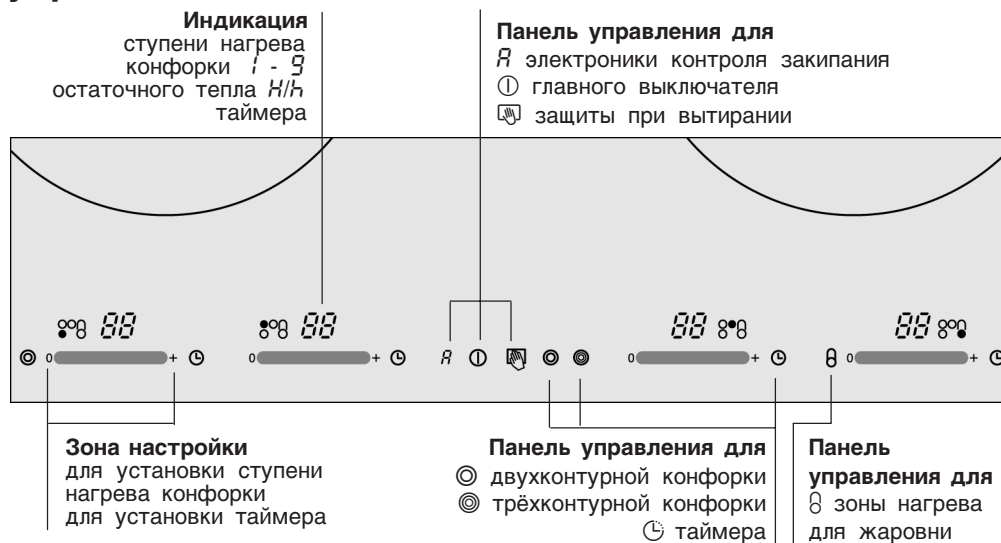
Рекомендации по экономии электроэнергии

- Используйте кастрюли и сковороды с толстым, плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной повышенного расхода электроэнергии.
- 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. При приготовлении в большой кастрюле расходуется много электроэнергии.
- Всегда закрывайте кастрюли подходящей крышкой. В противном случае значительно возрастет расход электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все содержащиеся в них витамины и минеральные вещества.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.
- Используйте остаточное тепло варочной панели. При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5 - 10 минут до истечения времени.

Знакомство с прибором

Данное руководство по эксплуатации действительно для различных варочных панелей. На *странице 2* вы найдете описание основных типов с указанием размеров.

Панель управления



Панель управления

При прикосновении к символу активизируется соответствующая функция.

Указание

Следите за тем, чтобы панель управления была сухой. Влага отрицательно сказывается на функционировании прибора.

Конфорки

Конфорка	Подключение и отключение
○ Одноконтурная конфорка	
◎ Двухконтурная конфорка	Коснитесь символа ◎
◎ Трехконтурная конфорка	Прикоснитесь к символу ◎
⌘ Двухконтурная конфорка, конфорка с зоной нагрева для жаровни	Прикоснитесь к символу ◎ - подключится второй нагревательный контур Прикоснитесь к символу ⌘ - подключится зона нагрева для жаровни

При подключении конфорки загорается соответствующий индикатор.

При включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Индикатор остаточного тепла

Каждая конфорка варочной панели имеет двухступенчатый индикатор остаточного тепла.

Если на индикаторе отображается символ *H*, это означает что конфорка еще горячая. Ее можно использовать для разогревания небольшого блюда или растапливания шоколадной глазури. По мере остывания конфорки индикация изменяется на *h*. Когда конфорка достаточно остынет, индикатор погаснет.

Настройка варочной панели

В данной главе описывается процесс регулировки конфорок. Ступени нагрева конфорок и время приготовления для различных блюд указаны в таблице.

Включение и выключение варочной панели

Включение и выключение варочной панели осуществляется с помощью главного выключателя.

Включение: прикоснитесь к символу ①. Индикатор над главным выключателем загорается. Варочная панель готова к эксплуатации.

Выключение: прикоснитесь к символу ① и удерживайте, пока не погаснет индикация над главным выключателем. Все конфорки выключаются. Индикатор остаточного тепла продолжает гореть до тех пор, пока конфорки достаточно не остынут.

Указание

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

Регулировка конфорок

Установите требуемую ступень нагрева конфорки в зоне настройки.

Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность

Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

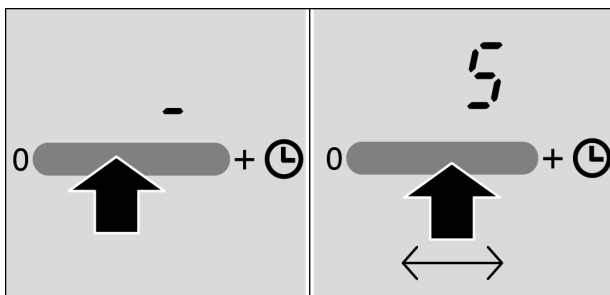
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Варочная панель должна быть включена.

Установка ступени нагрева конфорки

1. Прикоснитесь к зоне настройки для выбора соответствующей конфорки.

2. В течение следующих 5 секунд продолжайте прикасаться к символу выбранной комфорки в зоне настроек, пока на индикаторе не появится требуемая степень нагрева комфорки.



Изменение степени нагрева комфорки

Выключение комфорки

Указание

В зоне настройки установите новую степень нагрева комфорки.

В зоне настройки комфорки установите значение 5.

Конфорка выключится, и примерно через 5 секунд появится индикатор остаточного тепла.

Температура комфорки регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент может включаться и выключаться.

Таблица приготовления

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

Для доведения до кипения всегда используйте ступень нагрева конфорки 9.

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
Растапливание		
Шоколад, глазурь, сливочное масло, мед,	1-2	-
Желатин	1-2	-
Разогревание и поддержание в горячем состоянии		
Рагу, густые супы (например, чечевичная похлебка)	2	-
Молоко**	1-2	-
Варёные сосиски**	3-4	
Размораживание и разогревание		
Шпинат глубокой заморозки	2-3	20-30 мин
Гуляш глубокой заморозки	2-3	10-15 мин
Доведение до готовности, варка без доведения до кипения,		
Кнедлики, клецки	4-5*	20-30 мин
Рыба	4-5*	10-15 мин
Белые соусы, например, "Бешамель"	1-2	3-6 мин
Взбитые соусы, например, "Бермез", голландский соус	3-4	8-12 мин
Варка, приготовление на пару, тушение		
Рис (в двойном количестве воды)	2-3	15-30 мин
Молочный рис	1-2	25-35 мин
Картофель "в мундире"	4-5	25-30 мин
Отварной картофель	4-5	15-25 мин
Изделия из теста, макароны	6-7*	6-10 мин
Рагу, супы	3-4	15-60 мин
Овощи	2-3	10-20 мин
Овощи глубокой заморозки	3-4	10-20 мин
Приготовление в скороварке	4-5	-

	Степень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на ступени слабого нагрева в минутах
Тушение		
Рулеты	4-5	50-60 мин
Жаркое	4-5	60-100 мин
Гуляш	2-3	50-60 мин
Жарение		
Шницели в панировке или без нее	6-7	6-10 мин
Шницели глубокой заморозки	6-7	8-12 мин
Отбивные котлеты в панировке или без нее	6-7	8-12 мин
Стейки (толщиной 3 см)	7-8	8-12 мин
Грудка птицы (толщиной 2 см)	5-6	10-20 мин
Грудка птицы глубокой заморозки	5-6	10-30 мин
Рыба и рыбное филе без панировки	5-6	8-20 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	6-7	8-20 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	6-7	8-12 мин
Омары и креветки	7-8	4-10 мин
Блюда для жарения глубокой заморозки	6-7	6-10 мин
Блины	6-7	непрерывно
Омлет	3-4	непрерывно
Яичница-глазунья	5-6	3-6 мин
Жарение во фритюре (150-200 г на порцию в 1-2 л растительного масла*)		
Продукты глубокой заморозки, например, картофель фри, куриные нагеты	8-9	
Крокеты	7-8	
Мясные тефтели	7-8	
Мясо, например, цыпленок кусочками	6-7	
Рыба в панировке или в кляре	5-6	
Овощи, грибы в панировке или в кляре	5-6	
Мелкая выпечка, например, пончики, пышки, фрукты в кляре	4-5	
* Приготовление на медленном огне без крышки		
** Без крышки		

Электроника контроля закипания

Электроника контроля закипания нагревает конфорку с максимальной мощностью, а затем переключает ее на предварительно выбранную ступень слабого нагрева.

Время нагрева конфорки зависит от установленной ступени слабого нагрева.

Регулировка электроники контроля закипания

1. Выберите требуемую ступень слабого нагрева для конфорки.
2. В течение следующих 10 секунд прикоснитесь к символу Я.

На индикаторе загораются символ Я и ступень слабого нагрева. Активируется электроника контроля закипания.

После закипания на индикаторе продолжает отображаться только ступень слабого нагрева.

Таблица приготовления для электроники контроля закипания

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

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

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Степень нагрева конфорки	Общее время приготовления в минутах
Разогревание			
Бульон	500 мл-1 л	A 7-8	4-7 мин
Супы с заправкой	500 мл-1 л	A 2-3	3-6 мин
Молоко**	200-400 мл	A 1-2	4-7 мин
Разогревание и поддержание в горячем состоянии			
Густые супы (например, чечевичная похлебка)	400-800 г	A 1-2	-
Размораживание и разогревание			
Шпинат глубокой заморозки	300-600 г	A 2-3	10-20 мин
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	A 2-3	20-30 мин
Доведение до готовности			
Рыба	300-600 г	A 4-5*	20-25 мин
Варка			
Рис (в двойном количестве воды)	125-250 г	A 2-3	20-35 мин
Картофель "в мундире" с 1-3 стаканами воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	30-40 мин
Отварной картофель с 1-3 стаканами воды	750 г-1,5 кг	A 4-5	20-30 мин
Овощи с 1-3 стаканами воды	500 г-1 кг	A 2-3	15-20 мин
Овощи глубокой заморозки с 1-3 стаканами воды	500 г-1 кг	A 4-5	
Тушение			
Рулеты	4 шт.	A 4-5	50-60 мин
Жаркое	1 кг	A 4-5	80-100 мин

Блюда для электроники контроля закипания	Объем	Степень нагрева конфорки	Общее время приготовления в минутах
Жарение			
Шницели в панировке или без нее	1-2	A 6-7	8-12 мин
Отбивные котлеты в панировке или без нее	1-2	A 6-7	8-12 мин
Стейки (толщиной 3 см)	1-2	A 7-8	8-12 мин
Рыба и рыбное филе в панировке	1-2	A 6-7	8-12 мин
Рыба и рыбное филе глубокой заморозки в панировке, например, рыбные палочки	200-300 г	A 6-7	8-12 мин
Блинчики		A 6-7	непрерывное жарение
* Приготовление на медленном огне без крышки			
** Без крышки			

Рекомендации по использованию электроники контроля закипания

Электроника контроля закипания предназначена для приготовления пищи в небольшом количестве воды для максимального сохранения питательных веществ.

- При использовании больших конфорок наливайте в посуду ок. 3 стаканов воды, а маленьких - ок. 2 стаканов воды.
- Закрывайте кастрюлю крышкой.
- Электроника контроля закипания не подходит для приготовления блюд, требующих большого количества воды (например, макарон).

Блокировка для безопасности детей

Функция блокировки для безопасности детей препятствует самостоятельному включению детьми варочной панели.

Включение и выключение блокировки для безопасности детей

Варочная панель должна быть выключена.

Включение: прикоснитесь к символу ① и удерживайте примерно 4 секунды. Символ  загорится на 10 секунд. Варочная панель заблокирована.

Выключение: прикоснитесь к символу ① и удерживайте примерно 4 секунды. Блокировка отменена.

Автоматическая блокировка для безопасности детей

Включение и выключение

При наличии этой функции блокировка для безопасности детей автоматически активизируется каждый раз при выключении варочной панели.

Варочная панель должна быть выключена.

1. Включите варочную панель.
2. Установите ступень нагрева "2" для всех конфорок.
3. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
4. Прикоснитесь к символу ① и удерживайте его в течение 5 секунд.

Раздастся звуковой сигнал. Автоматическая блокировка для безопасности детей активирована.

Если нужно отключить автоматическую блокировку для безопасности детей, нужно повторить те же действия, что и при включении блокировки.

Внимание!

Чистящее средство, убежавшая жидкость или оставленные на главном выключателе ① посторонние предметы могут стать причиной непреднамеренного включения или выключения функции блокировки для безопасности детей.

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Для автоматического выключения конфорок
- В качестве обычного бытового таймера.

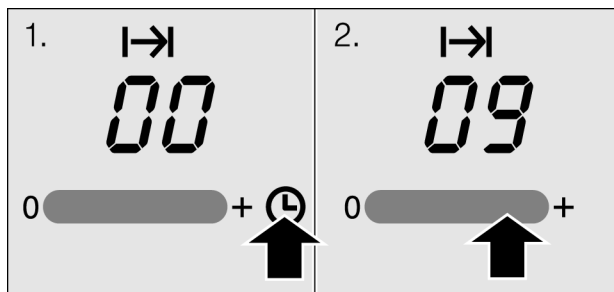
Автоматическое выключение конфорки

Вы можете установить время приготовления для выбранной конфорки. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключится.

Установка времени приготовления

При этом конфорка должна быть включена.

1. Прикоснитесь к символу ⌚ нужной конфорки. На индикаторе таймера появится 00 и загорится символ I→I.
2. Прикоснитесь к соответствующей предустановке в зоне настройки. Выбор требуемой предустановки возможен слева направо (1, 2, 3..... до 10 минут).



3. В течение следующих 5 секунд выберите требуемое значение времени в зоне настройки.

Установленное время высветится на 5 секунд, а затем начнется его отсчет.

Автоматическая установка

При длительном прикосновении к предустановкам 1-5 в зоне настройки происходит автоматическое уменьшение времени до одной минуты.

При длительном прикосновении к предустановкам 6-10 в зоне настройки происходит автоматическое увеличение времени до 99 минут.

По истечении времени

По истечении установленного времени конфорка выключится. Вы услышите звуковой сигнал, а на индикаторе на 10 секунд загорится символ . Прикоснитесь к зоне настройки конфорки. Индикация погаснет и звуковой сигнал прекратится.

Изменение или сброс времени приготовления

Прикоснитесь к символу  нужной конфорки. Измените значение времени в зоне настройки или установите его на .

Указание

Автоматическое ограничение времени активно также при включенной функции таймера.

Бытовой таймер

На бытовом таймере вы можете устанавливать время до 99 мин. Эта функция не зависит от других установок. Варочная панель должна быть включена.

Бытовой таймер можно активировать при любой выключенной конфорке.

Настройка бытового таймера

1. Прикоснитесь к символу конфорки .
На индикаторе появится .
 2. Установите нужное время в зоне настройки.
- Отсчёт времени начинается через несколько секунд.

По истечении времени

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. На индикаторе таймера появится мигающий символ . Прикоснитесь к зоне настройки конфорки. Индикации гаснут, а звуковой сигнал выключается.

Изменение или отмена установленного времени

Прикоснитесь к символу  нужной конфорки. Измените значение времени в зоне настройки или установите его на .

Указания

Если бытовой таймер активизирован и вы включаете конфорку, принимается установленное время приготовления. По истечении установленного времени конфорка автоматически выключается.

Если у конфорки индикатор показывает наличие остаточного тепла, то после установки бытового таймера он опять переключится на показание остаточного тепла.

Автоматическое ограничение времени

Если конфорка включена в течение долгого времени и установки остаются неизменными, активизируется функция автоматического ограничения времени.

Нагрев конфорки прекращается. На индикаторе конфорки поочередно мигают символы *F* *B* и остаточного тепла *H/H*.

При прикосновении к любой панели управления индикатор гаснет. После этого можно заново выполнить установки.

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

Выключение сигнала подтверждения

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

Главный выключатель должен быть включен.

1. Установите ступень нагрева 3 для всех конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Прикоснитесь к главному выключателю мин. на 5 секунд, пока не раздастся сигнал подтверждения.

Вы можете снова включить сигнал подтверждения. Действуйте так же, как при отключении.

Защита при вытирании

В случае протирания панели управления при включенной варочной панели возможно изменение настроек.

Для предотвращения этого варочная панель оснащена функцией защиты при вытирании. Прикоснитесь к символу . Панель управления блокируется на 20 секунд. После этого можно протереть панель управления, не боясь изменения установок.

Через 20 секунд раздается сигнал. Функция защиты при вытирании отключается. Блокировка панели управления снимается.

Указания

Если варочная панель включена, а защита при вытирании активизирована, блокировка не распространяется на символ  и на главный выключатель. Таким образом, можно в любой момент выключить варочную панель и деактивировать функцию защиты при вытирании.

Если варочная панель выключена и активируется защита при вытирании, то символ  и главный выключатель блокируются.

Очистка и уход

Данная глава содержит указания, которые помогут вам правильно ухаживать за варочной панелью.

Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу вы получите через сервисную службу или в нашем интернет-магазине.

Стеклокерамика

Очистка

Каждый раз после приготовления пищи не забудьте протереть варочную панель. В противном случае остатки пищи будут пригорать.

Чистите варочную панель только после её охлаждения.

Используйте только чистящие средства, предназначенные для очистки стеклокерамики. Соблюдайте указания по очистке на упаковке.

Никогда не используйте:

- средство для мытья посуды
- абразивные средства
- агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители
- жесткие губки
- очистители высокого давления и пароструйные очистители

Скребок для стеклянных поверхностей

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

1. Откройте лезвие.
2. Очистите стеклокерамическую поверхность с помощью лезвия.

Никогда не очищайте стеклокерамическую поверхность корпусом скребка, так как это может стать причиной появления царапин на стеклокерамике.



Лезвие очень острое. Опасность пореза. Закрывайте лезвие после каждого использования. Заменяйте поврежденное лезвие.

Уход

Для ухода за варочной панелью используйте специальное средство для очистки и защиты стеклокерамики. Соблюдайте указания на упаковке.

Рама варочной панели

Во избежание повреждения рамы варочной панели соблюдайте следующие указания:

- Используйте для очистки только теплый мыльный раствор.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Устранение неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности становится какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, внимательно прочитайте следующие указания.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
Отсутствует	Прервана подача электроэнергии.	Проверьте предохранитель прибора. Проверьте с помощью других электроприборов, если ли ток в сети.
E мигает	Влага или посторонний предмет на панели управления.	Насухо протрите панель управления или уберите посторонний предмет.
E_r + число	Неисправность электронного блока.	Отключите прибор с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей и по истечении примерно 30 секунд включите снова. Если индикация появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.
F_2	Электронный блок перегрелся и отключил соответствующую конфорку.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите конфорку с панели управления.*
F_4	Электронный блок перегрелся и отключил все конфорке.	Подождите, пока электронный блок остынет. После этого снова включите любую конфорку с панели управления.*
F_8	Конфорка была включена в течение слишком долгого времени и поэтому отключилась.	Вы в любой момент можете снова включить конфорку.

* Не ставьте горячие кастрюли близко к панели управления или на нее.

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.

Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató	74
Biztonsági útmutató a készülékhez	74
A károsodások okai	76
Környezetvédelem	77
Környezetbarát módon történő ártalmatlanítás ...	77
Energiatakarékossági ötletek	77
A készülék megismerése	78
A kezelőfelület	78
Főzőhelyek	79
Maradék hő-kijelzés	79
A főzőfelület beállítása	80
Főzőfelület be- és kikapcsolása	80
Főzőhely beállítása	80
Főzési táblázat	82
Forraló-elektronika	84
Forraló-elektronika beállítása	84
Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához	84
Tanácsok a forraló-elektronika használatához ...	85
Gyerekzár	86
Gyerekzár be- és kikapcsolása	86
Automatikus gyerekzár	86

Tartalomjegyzék

Időzítés	87
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia . .	87
Konyhai óra	88
Automatikus időkorlát	89
A nyugtázó hangjelzés kikapcsolása	89
Törlési védelem	90
Tisztítás és ápolás	90
Üvegkerámia	90
A főzőfelület kerete	91
Üzemzavar elhárítása	92
Ügyfélszolgálat	93

Biztonsági útmutató

Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Csak így tudja a főzőfelületet helyesen és biztonságosan kezelni.

A használati és összeszerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg. Ha továbbadja a készüléket, mellékelje hozzá ezeket a dokumentumokat.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Ne csatlakoztassa a készüléket, ha az sérült.

Biztonsági útmutató a készülékhez

Biztonságos kezelés

Ezen készülék csak háztartásban történő alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja.

Felnőttek és gyermekek soha ne üzemeltessék a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá,
- vagy ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk a készülék megfelelő és biztonságos kezeléséhez.

Túlhevített olaj és zsír

Tűzveszély! A túlhevített olaj és zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a melegítendő olajat vagy zsírt. Soha ne oltson vízzel égő olajat vagy zsírt. A tüzet egy fedővel vagy tányérral fojtsa el. Kapcsolja ki a főzőhelyet.

Forró főzőhelyek

Égésveszély! Soha ne érintse meg a forró főzőhelyeket. A kisgyerekeket tartsa távol a főzőfelülettől.

Tűzveszély! Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre.

Tűzveszély! Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.

Nedves edényalj és főzőhelyek

Sérülésveszély! Ha az edény alja és a főzőhely között folyadék van, gőznyomás keletkezhet. Ekkor az edény hirtelen felemelkedhet. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

Repedések az üvegkerámián

Áramütésveszély! Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ha az üvegkerámián törés, repedések vagy hasadás van. Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

Égésveszély! Kapcsolja ki a főzőhelyet, ha a kijelző nem működik. Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőfelület kikapcsol

Tűzveszély! Ha a főzőfelület magától kikapcsol és ezután nem lehet működtetni, később véletlenül bekapcsolhat. Ennek megakadályozása érdekében a főzőfelületet le kell kapcsolnia az elektromos hálózatról. Ehhez kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

Áramütésveszély! A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ha a készülék meghibásodott. Hívja az ügyfélszolgálatot. A javításokat és a sérült csatlakozóvezetékek cseréjét csakis általunk képzett ügyfélszolgálati technikus végezheti.

A károsodások okai

Az edények és serpenyők alja

Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.

Kerülje az edények üresen való melegítését. Károk keletkezhetnek.

Forró serpenyő vagy edény

Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Károk keletkezhetnek.

Só, cukor és homok

A só, cukor és homok az üvegkerámiát megkarcolhatja. Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.

Kemény vagy hegyes tárgyak

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

Kifutott ételek

A cukor és a magas cukortartalmú ételek a főzőfelület sérülését okozhatják. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Alkalmatlan tisztítószer

Alkalmatlan tisztítószer vagy az edények kidörzsölése miatt fémesen csillogó elszíneződések keletkezhetnek.

Fóliák és műanyagok

Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Környezetvédelem

Környezetbarát módon történő ártalmatlanítás



Csomagolja ki a készüléket és a csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EG európai irányelvnek.

Az irányelv a régi készülékek az egész EU-ban érvényes visszavételét és értékesítését szabályozza.

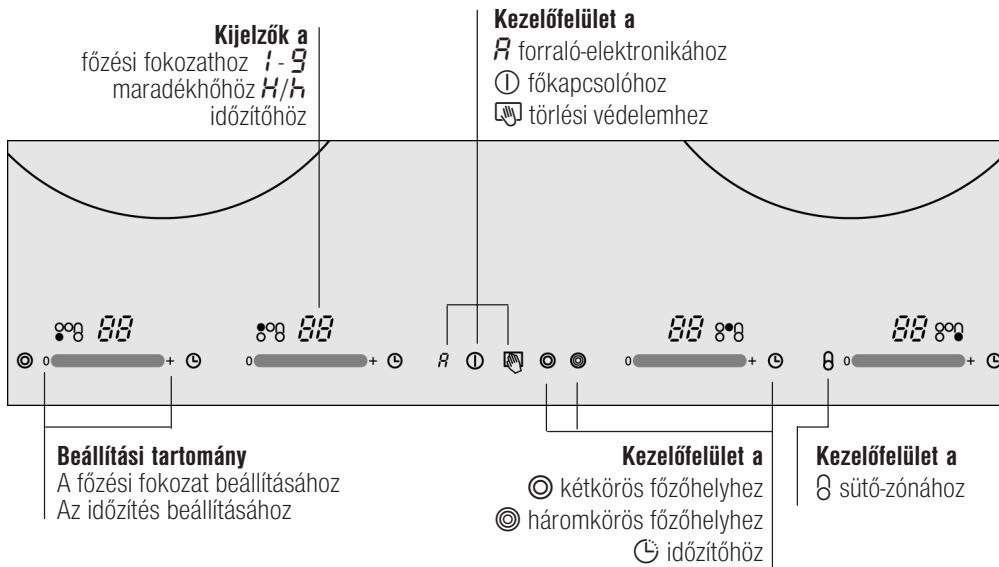
Energiatakarékossági ötletek

- Használjon vastag, egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Ügyeljen arra, hogy: az edénygyártók gyakran az edény felső átmérőjét adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a főzőfelület maradékhőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5 - 10 perccel kapcsolja ki.

A készülék megismerése

A használati utasítás különböző főzőfelületekre vonatkozik. A 2. oldalon egy méreteket megadó típustáblázat található.

A kezelőfelület



Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Megjegyzés

A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon.
A nedvesség befolyásolhatja a működést.

Főzőhelyek

Főzőhely	Bekapcsolás és kikapcsolás
○ Egykörös főzőhely	
⦿ Kétkörös főzőhely	Érintse meg a ⦿ szimbólumot
⦿ Háromkörös főzőhely	Érintse meg a ⦿ szimbólumot.
⦿ kétkörös főzőhely, sütőzónás főzőhely	Érintse meg a szimbólumot ⦿, 2. a fűtőkör hozzákapcsol Érintse meg a szimbólumot ⦿, a sütő-zóna hozzákapcsol

Főzőhely hozzákapcsolása: A megfelelő kijelző világít.

A főzőhely bekapcsolása: A készülék automatikusan az utoljára beállított teljesítményt választja.

Maradékhő- kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik.

Ha a kijelzőn megjelenik egy **H**, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt, vagy csokoládébevonatot olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző **h**-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

A főzőfelület beállítása

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban megtalálhatók a főzési fokozatok és a különböző ételekre vonatkozó főzési idők.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: Érintse meg a ① szimbólumot. A főkapcsoló feletti kijelző világít. A főzőfelület üzemkész.

Kikapcsolás: Érintse meg a ① szimbólumot mindaddig, amíg főkapcsoló feletti kijelző ki nem alszik. Valamennyi főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Megjegyzés

A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

Főzőhely beállítása

A beállítási tartományban állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

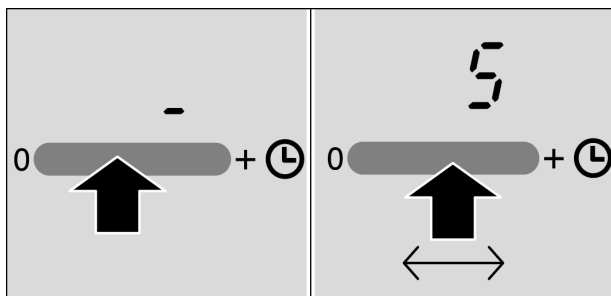
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

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

Főzési fokozat beállítása

A főzőfelületnek bekapcsolva kell lennie.

1. Érintse meg a főzőhely beállítási tartományát a főzőhely kiválasztásához.
2. A következő 5 másodpercben addig léptessen a beállítási tartományban, míg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik a főzésifokozat-kijelzőn.



A főzési fokozat megváltoztatása

A főzőhely kikapcsolása

Megjegyzés

Állítsa be a főzőhely beállítási tartományában az új főzési fokozatot.

A főzőhely beállítási tartományát állítsa 5-re.

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

A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.
A főzési időt befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Emiatt eltérések lehetnek.
Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat, vaj, méz	1-2	-
Zselatin	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel (pl. lencsefőzelék)	2	-
Tej**	1-2	-
Vízben főzött virsli**	3-4	
Felolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	2-3	20-30 perc
Mélyhűtött pörkölt	2-3	10-15 perc
Puhára párolás, főzés		
Gombóc	4-5*	20-30 perc
Hal	4-5*	10-15 perc
Fehér szósok, pl. besamelmártás	1-2	3-6 perc
Felvert mártások, pl. bearnaise mártás, holland mártás	3-4	8-12 perc
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2-3	15-30 perc
Tejberizs	1-2	25-35 perc
Héjában főtt burgonya	4-5	25-30 perc
Sós burgonya	4-5	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	6-7*	6-10 perc
Egytálétel, levesek	3-4	15-60 perc
Zöldség	2-3	10-20 perc
Mélyhűtött zöldség	3-4	10-20 perc
Főzés kuktában	4-5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4-5	50-60 perc
Párolt sült	4-5	60-100 perc
Pörkölt	2-3	50-60 perc

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Sütés		
Natúr vagy panírozott hússzelet,	6-7	6-10 perc
Mélyhűtött hússzelet	6-7	8-12 perc
Natúr vagy panírozott karaj,	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Szárnyasmell (2 cm vastag)	5-6	10-20 perc
Mélyhűtött szárnyasmell	5-6	10-30 perc
Natúr hal és halfilé	5-6	8-20 perc
Panírozott hal és halfilé	6-7	8-20 perc
Panírozott és mélyhűtött hal és halfilé, pl. halrudacskák	6-7	8-12 perc
Scampi és garnéla	7-8	4-10 perc
Serpenyőben készített mélyhűtött ételek	6-7	6-10 perc
Palacsinta	6-7	folyamatosan
Omlett	3-4	folyamatosan
Tükörtojás	5-6	3-6 perc
Olajban sütés (150-200 g-os adagokat 1-2 l olajban süssön**)		
Mélyhűtött termékek, p l. hasábburgonya, csirke nugget	8-9	
Krokkett	7-8	
Fasírtgolyócskák	7-8	
Hús, p l. csirkedarabok	6-7	
Hal panírban vagy sörtesztában	5-6	
Zöldség, gomba panírban vagy sörtesztában	5-6	
Aprósütemény, p l. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4-5	
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		

Forraló-elektronika

A forraló-elektronika a főzőhelyet a legnagyobb teljesítménnyel fűti fel, majd visszakapcsol az Ön által választott továbbfőzési fokozatra.

A beállított továbbfőzési fokozattól függ, hogy mennyi idő alatt melegszik fel a főzőhely.

Forraló-elektronika beállítása

1. A főzőhely kívánt továbbfőzési fokozatának beállítása.
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a **R** szimbólumot.

A kijelzőn világít a **R** és a továbbfőzési fokozat. A forraló-elektronika aktiválva van.

Forralás után a kijelzőn már csak a továbbfőzési fokozat világít.

Főzési táblázat a forraló-elektronika használatához

Az alábbi táblázatból megtudhatja, melyik ételhez használható a forraló-elektronika.

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

Étel forraló-elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Teljes főzési idő percben
Melegítés			
Húsleves (csak lé)	500 ml-1 l	A 7-8	4-7 perc
Rántással készült leves	500 ml-1 l	A 2-3	3-6 perc
Tej**	200-400 ml	A 1-2	4-7 perc
Melegítés és melegentartás			
Egytálétel (pl. lencsefőzelék) tej	400-800 g	A 1-2	-

Étel forraló-elektronikával	Mennyiség	Főzési fokozat	Teljes főzési idő percben
Felolvasztás és melegítés			
Mélyhűtött spenót	300-600 g	A 2-3	10-20 perc
Mélyhűtött pörkölt	500 g-1 kg	A 2-3	20-30 perc
Puhára párolás			
Hal	300-600 g	A 4-5*	20-25 perc
Főzés			
Rizs (kétszeres vízmennyiségben)	125-250 g	A 2-3	20-35 perc
Héjában főtt burgonya 1-3 csésze vízzel	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40 perc
Sós burgonya 1-3 csésze vízzel	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30 perc
Zöldség 1-3 csésze vízzel	500 g-1 kg	A 2-3	15-20 perc
Mélyhűtött zöldség 1-3 csésze vízzel	500 g-1 kg	A 4-5	
Párolás			
Göngyölt hús	4 darab	A 4-5	50-60 perc
Párolt sült	1 kg	A 4-5	80-100 perc
Sütés			
Natúr vagy panírozott hússzelet,	1-2	A 6-7	8-12 perc
Natúr vagy panírozott karaj	1-2	A 6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	1-2	A 7-8	8-12 perc
Panírozott hal és halfilé	1-2	A 6-7	8-12 perc
Panírozott és mélyhűtött hal és halfilé, pl. halrudacskák	200-300 g	A 6-7	8-12 perc
Palacsinta		A 6-7	folyamatosan süsse
* Továbbfőzés fedő nélkül			
** Fedő nélkül			

Tanácsok a forraló-elektronika használatához

A forraló-elektronika tápanyagokat kímélő és kevés vízzel történő főzést biztosít.

- A nagy főzőhelyeken csak kb. 3 csésze vizet, a kis főzőhelyeken kb. 2 csésze vizet adjon az ételhez.
- Fedje le az edényt egy fedővel.
- A forraló-elektronika nem alkalmas olyan ételek elkészítéséhez, melyeket sok vízben kell főzni (pl. tészta).

Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyerekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

Bekapcsolás: Érintse meg a ① szimbólumot kb. 4 másodpercig. A ② szimbólum 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: Érintse meg a ① szimbólumot kb. 4 másodpercig. A zár kioldott.

Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a főzőfelületet.

Be- és kikapcsolás

A főzőfelületnek kikapcsolva kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. Állítsa az összes főzőhelyet 2-es főzési fokozatra.
3. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
4. Érintse meg a ① szimbólumot 5 másodpercig.

Egy hangjelzés hallható. Az automatikus gyerekzár aktiválódott.

Ha ki akarja kapcsolni az automatikus gyerekzárát, ugyanúgy járjon el, mint a bekapcsolásnál.

Figyelem!

A tisztításhoz használt víz, a kifutott étel vagy a ① főkapcsolóra tett tárgyak véletlenül is aktiválhatják vagy hatástalaníthatják a gyerekzárát.

Időzítés

Az időzítés kétféleképpen használható:

- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia.
- Konyhai óráként.

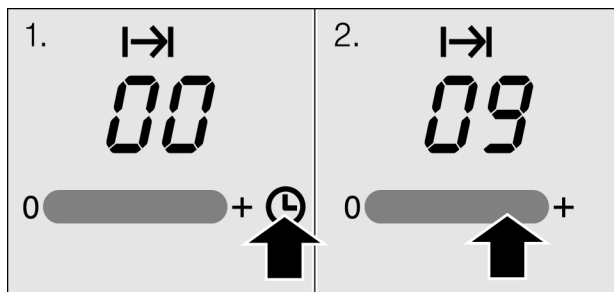
A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Időtartam beállítása

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

A főzőhelynek bekapcsolva kell lennie.

1. Érintse meg a kívánt főzőhely szimbólumát . Az időzítéskijelzőn világít a  és megjelenik a  kijelzés.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt beprogramozott beállítást. A lehetséges beprogramozott beállítás balról jobbra 1, 2, 3..... 10 perc.



3. Az utána következő 5 másodpercben addig léptessen a beállítási tartományban, amíg a kívánt időtartamot el nem éri.

A beállított időtartam 5 másodpercre megjelenik és azután lefut.

Automatikus beállítás

Ha a beállítási tartományban hosszabb ideig megérinti az 1-5 beprogramozott beállításokat, az időtartam automatikusan egy percre ugrik.

Az időtartam letelte után

Ha a beállítási tartományban hosszabb ideig megéri a 6-10 beprogramozott beállításokat, az időtartam automatikusan 99 percre ugrik.

Időtartam korrigálása vagy törlése

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzést hall, és a kijelzőn 10 másodpercig villog a **00**. Érintse meg a főzőhely beállítási tartományát. A kijelzés törlődik és a hangjelzés elhallgat.

Megjegyzés

Érintse meg a kívánt főzőhely szimbólumát **⌚**. A beállítási tartományban módosítsa az időtartamot vagy állítsa **00**-ra.

Az automatikus időkorlát az időzítés funkció működésekor is aktív.

Konyhai óra

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

A konyhai órát az összes kikapcsolt főzőhelyhez aktiválhatja.

A konyhai óra beállítása

1. Érintse meg a főzőhely szimbólumát **⌚**.
A kijelzőn világít a **00**.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
Néhány másodperc múlva az idő lefut.

Az időtartam letelte után

Az idő letelte után felhangzik egy hangjelzés. Az időzítés-kijelzőn villog a **00**. Érintse meg a főzőhely beállítási tartományát. A kijelzések törlődnek és a hangjelzés elhallgat.

Idő korrigálása vagy törlése

Érintse meg a kívánt főzőhely szimbólumát **⌚**. A beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa **00**-ra.

Megjegyzés

Ha a konyhai óra aktiválva van, és bekapcsolja a főzőhelyet, a beállított időtartam átvételre kerül. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Ha egy főzőhelynél a maradékhő-kijelzés aktív, a kijelző a konyhai óra beállítása után visszakapcsol a maradékhő-kijelzésre.

Automatikus időkorlát

Ha egy főzőhely sokáig üzemel és Ön nem módosítja a beállítást, az automatikus időkorlát aktiválódik.

A főzőhely fűtése megszakad. A főzőhely-kijelzőn felváltva villog az **F B** és a maradékhő-kijelzés **H/h**.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra beállíthatja.

Az időkorlát aktiválódása a beállított főzési fokozathoz igazodik (1-10 óra).

A nyugtázó hangjelzés kikapcsolása

Egy felület megérintését rövid hangjelzés nyugtázza. Ez a hang kikapcsolható.

A főkapcsolónak bekapcsolva kell lennie.

1. Állítsa az összes főzőhelyet 3-as főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
3. Tartsa megérintve a főkapcsolót legalább 5 másodpercen át, ezután felhangzik a nyugtázó jel.

A nyugtázó hangjelzés visszakapcsolható. Ugyanúgy járjon el, mint a kikapcsolásnál.

Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a főzőfelület törlési védelem-funkcióval rendelkezik. Érintse meg a  szimbólumot. A kezelőfelület 20 másodpercre lezár. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

20 másodperc múlva egy hangjelzés hallható. A törlés elleni funkció kikapcsol. A kezelőfelület lezárása megszűnik.

Megjegyzés

Ha a főzőfelület be van kapcsolva és aktiválja a törlés elleni védelmet, a  szimbólum és a főkapcsoló nem fog lezárni. Így a főzőfelületet bármikor kikapcsolhatja és hatástalaníthatja a törlés elleni funkciót.

Ha a főzőfelület ki van kapcsolva és aktiválja a törlés elleni védelmet, a  szimbólum és a főkapcsoló is lezár.

Tisztítás és ápolás

Az ebben a fejezetben szereplő utasítások a főzőfelület ápolásában nyújtanak Önnek segítséget.

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy e-boltunkban kaphatók.

Üvegkerámia

Tisztítás

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égnék rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószeret használjon. Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.

Soha ne használja:

- mosogatószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer mint tűzhelytisztító spray vagy folteltávolító
- karcolást okozó szivacs
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógép

Üvegkaparó

Az erős szennyeződést legjobban üvegkaparóval távolíthatja el

1. Biztosítsa ki az üvegkaparót.
2. Tisztítsa meg az üvegkerámia felületét a pengével.

Az üvegkerámia felületét ne az üvegkaparó burkolatával tisztítsa meg. Az üvegkerámia felülete megkarcolódhat.



A penge nagyon éles. Könnyen megvághatja magát. Biztosítsa a pengét, ha nem használja. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.

Ápolás

A főzőfelületet üvegkerámiához való védő- és ápolószerrel ápolja. Ügyeljen a csomagoláson található utasításokra.

A főzőfelület kerete

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószert.
- Ne használja az üvegkaparót.

Üzemzavar elhárítása

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, kérjük vegye figyelembe az alábbiakat.

Kijelző	Hiba	Intézkedés
Nincs	Az áramellátás megszakadt.	Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.
E villog	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy van rajta.	Törölje szárazra a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
E + szám	Zavar az elektronikában.	Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítóval vagy a biztosítékos védőkapcsolóval (kismegszakító), majd kb. 30 másodperc múlva kapcsolja ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
F2	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várja meg, míg az elektronika elegendően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely valamelyik kezelőfelületét.*
F4	Az elektronika túlhevült és lekapcsolta az összes főzőhelyet.	Várja meg, míg az elektronika elegendően lehűlt. Azután érintse meg a főzőhely tetszőleges kezelőfelületét.*
F8	A főzőhely túl sokáig üzemelt és kikapcsolt.	A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.

* Ne tegyen forró edényt a kezelőfelület közelébe vagy a kezelőfelületre

Ügyfélszolgálat

Ha a készüléket javítani szükséges, ügyfélszolgálatunk rendelkezésére áll. Az Önhöz legközelebbi ügyfélszolgálat címe és telefonszáma a telefonkönyvben megtalálható. A megadott ügyfélszolgálati központok is készséggel megadják az Önhöz legközelebbi ügyfélszolgálat elérhetőségét.

E-szám és FD-szám

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, adja meg készüléke E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

[illegible]

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.