
pl	Instrukcja obsługi	3–17
cs	Návod k použití	18–29
ru	Правила пользования	30–44
hu	Használati utasítás	45–57

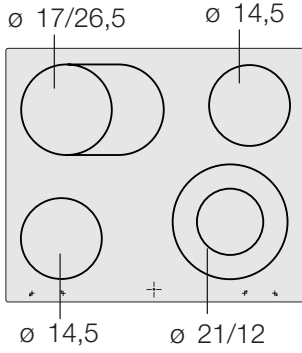
**Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás**

EA 710.., EA 73050,
EA 730501,
EA 726.., EA 746..

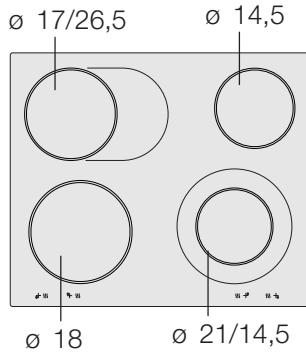


9000062424

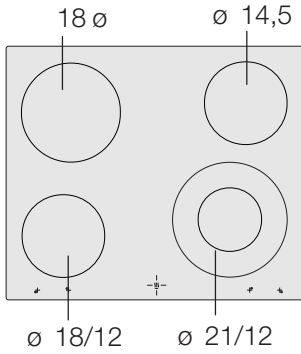
EA 73050



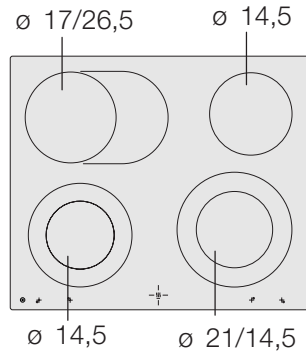
EA 730501



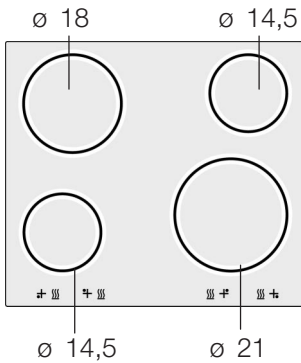
EA 726..



EA 746..



EA 710..



Ø = cm

Spis treści

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

Na co należy zwracać uwagę

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

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

Przed zabudową

Szkody powstałe w czasie transportu

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

Podłączanie do sieci elektrycznej

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przegrzanie oleju i tłuszczu

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

Przeegrzany olej i tłuszcz szybko ulegają zapłonowi. Zagrożenie pożarem!

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

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

Natychmiast nałożyć pokrywkę lub talerz.

Wyłączyć płytę grzewczą.

Pozostawić naczynie na płycie do całkowitego ostygnięcia.

Gorące płyty grzewcze

Nie wolno dotykać gorących płyt grzewczych.
Zagrożenie poparzeniem!

Dlatego należy dbać o to, żeby w trakcie użytkowania nie było w pobliżu dzieci. Wskaźnik ciepła resztkowego ostrzega, gdy płyty grzewcze z własnym sterowaniem są gorące.

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

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

Wilgotne dna garnków i płyty grzewcze

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

Płyta grzewcza i dno garnka powinny być zawsze suche.

Pęknięcia elementów ceramicznych

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

Urządzenie należy natychmiast wyłączyć.

Wyłączyć bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpieczników.

Wezwać serwis.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

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

Naprawy może przeprowadzać jedynie technik serwisowy przeszkolony w naszej firmie.

Przyczyny szkód

Dna garnków i patelni

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

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

Przy używaniu naczyń specjalnych należy zapoznać się z danymi producenta.

Gorące patelnie i garnki

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

Mogłoby to być przyczyną uszkodzeń.

Sól, cukier i piasek

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

Twarde i ostre przedmioty

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

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

Wykipiałe potrawy

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

Uwaga Skrobaczka do szkła ma bardzo ostre ostrze.

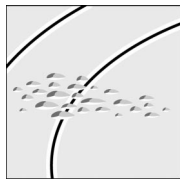
Folie i tworzywa sztuczne

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

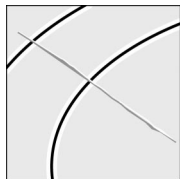
Folia ochronna kuchenki nie nadaje się do ochrony płyty bez własnego sterowania.

Przykłady możliwych szkód

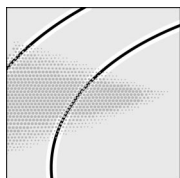
Następujące szkody nie mają wpływu na funkcje i stabilność ceramiki szklanej.



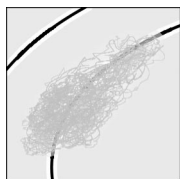
Zaschnięte resztki potraw roztopionego cukru lub potraw mających dużą zawartość cukru.



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



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



Starta dekoracja poprzez stosowanie niewłaściwych środków czyszczących.

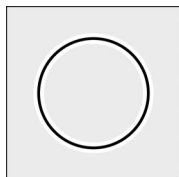
Zapoznanie się z urządzeniem

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

W tym rozdziale przedstawiono płyty z własnym sterowaniem i wskaźniki.

Płyty z własnym sterowaniem

Pole jednostrefowe - płyta z własnym sterowaniem

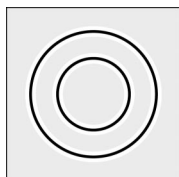


Przy tych płytach z własnym sterowaniem nie można zmieniać wielkości pola grzewczego.

Należy nastawić odpowiednią płytę z własnym sterowaniem.

Wielkość dna garnka powinna odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.

Pole dwustrefowe



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

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

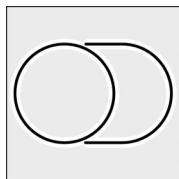
Wyłączanie:

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

Wskazówka odnośnie płyt bez własnego sterowania EA 746..


Lewe pole dwustrefowe jest dołączane i odłączane poprzez dotknięcie symbolu ☉ na płycie ceramicznej.

Strefa pieczenia




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

Włączanie strefy pieczenia:


Włącznik płyt z własnym sterowaniem przekręcić w prawo aż do symbolu . Następnie od razu nastawić stopień mocy grzania.

Wyłączanie:

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

Wskaźnik pracy urządzenia i ciepła resztkowego

Wykorzystanie ciepła resztkowego

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

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

Wskazówki punktu serwisowego

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

Przy nagrzewaniu płyt z własnym sterowaniem słychać lekki szum.

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

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

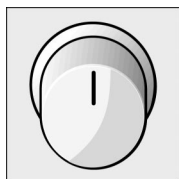
W zależności od powierzchni blatu roboczego może powstać mała, nierównomierna szczelina pomiędzy blatem roboczym a płytą bez własnego sterowania. Dlatego pole płyty bez własnego sterowania zabezpieczono naokoło elastyczną uszczelką.

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

Gotowanie

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

Sposób nastawiania



Włącznikami nastawia się moc grzewczą płyt z własnym sterowaniem.

0 = płyta z własnym sterowaniem wyłączona

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc

Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

Tabela

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

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

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Odpowiednia wielkość garnka

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

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

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

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

Przykrywać pokrywką

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

Gotowanie z niewielką ilością wody

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

Zmniejszanie mocy grzewczej

W odpowiednim momencie przestawić na niższy stopień mocy grzania.

Wykorzystywanie ciepła reszkowego

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

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

Pielęgnacja i oczyszczanie

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

Pielęgnacja

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

Oczyszczanie ceramiki szklanej

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

Środki czyszczące

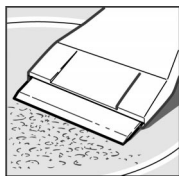
Należy używać tylko środków czyszczących nadających się do ceramiki szklanej, jak np. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol dla Ceran + Stali.

Plamy po wodzie można zlikwidować przy użyciu cytryny lub octu.

Niewłaściwe środki czyszczące

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

Skrobaczka do szkła



Większe zabrudzenia najłatwiej usunąć przy pomocy skrobaczki do szkła.

Odbezpieczyć skrobaczkę do szkła.

Powierzchnię ceramiki szklanej oczyszczać tylko ostrzem.

Uchwyt mógłby porysować powierzchnię ceramiki szklanej.

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

Uszkodzone ostrza należy natychmiast wymieniać.

Resztki jedzenia lub krople tłuszczu usuwać skrobaczką do szkła.

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

Jak oczyszczać powierzchnię pola grzewczego

Metalicznie pobłyszające przebarwienia

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

Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania

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

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

Opakowanie i stare urządzenie

Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu



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

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

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

Serwis

E-Numer i FD-Numer

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

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

Akrylamid w produktach spożywczych

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

Jak powstaje akrylamid?

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

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

Jakich potraw to dotyczy?

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

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

Co należy robić, żeby

Informacje ogólne:

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

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

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

Należy starać się piec, smażyć i frytkować możliwie krótko.

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

Frytkowanie

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

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

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

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

Smażenie na patelni:

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

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

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

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

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

Obsah

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

Na co musíte dávat pozor

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

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

Před vestavbou

Škody při transportu

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

Elektrické připojení

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

Bezpečnostní pokyny

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

Přehřátý olej a tuk

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

Horké varné zóny

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

Na varnou desku nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

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

Mokrý dna hrnců a varné zóny

V případě přítomnosti tekutiny mezi dnem hrnce a varnou zónou může vzniknout tlak páry. Tlakem páry může hrnec náhle vyskočit do výšky.

Nebezpečí úrazu!

Udržujte varné zóny a dna hrnců vždy suché.

Praskliny ve sklokeramice

V případě zlomení, prasklin nebo trhlin ve sklokeramice hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Ihned spotřebič vypněte.

Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skříni.

Zavolejte servis.

Neodborné opravy

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Nebezpečí úrazu proudem!

Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví

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

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

U speciálního nádobí respektujte údaje výrobce.

Horké pánve a hrnce

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

Mohou vzniknout škody.

Sůl, cukr a písek

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

Tvrdé a špičaté předměty

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

Přeteklé pokrmy

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

Pozor! Škrabka na sklo má ostrou čepel.

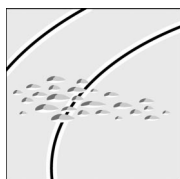
Fólie a umělé hmoty

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

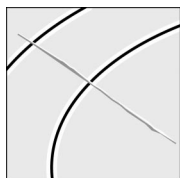
Ochranná fólie sporáku se pro Vaši varnou desku nehodí.

Příklady možných škod

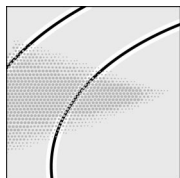
Následující škody neovlivňují ani funkci, ani stabilitu sklokeramiky.



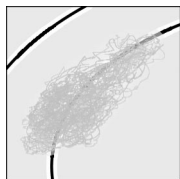
Zrosolování způsobené rozpuštěným cukrem nebo pokrmy s velkým obsahem cukru.



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



Kovově lesklá zbarvení způsobená oděrem hrnců nebo nevhodnými čistidly.



Poškrábaný dekor díky nevhodným čistícím prostředkům.

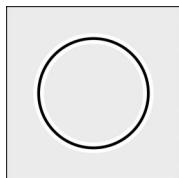
Poznejte svůj spotřebič

Na straně 2 naleznete přehled typů s údaji o rozměrech.

V této kapitole popíšeme varné zóny a ukazatele.

Varné zóny

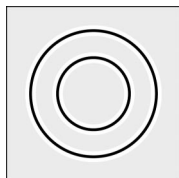
Jednookruhová varná zóna



U těchto varných zón nemůžete změnit velikost varné plochy.

Zvolte správnou varnou zónu. Velikost hrnce by měla odpovídat velikosti varné zóny.

Dvouokruhová varná zóna



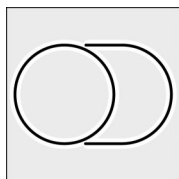
U těchto varných zón můžete změnit velikost. Připojení vnějšího topného okruhu: Vypínačem varných zón otáčejte doprava až k symbolu ☉. Poté ihned nastavte požadovaný stupeň vaření.

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

Upozornění k varné desce EA 746..

Levá dvouokruhová varná zóna se zapíná a vypíná dotykem symbolu ☉ na keramické desce.

Pečicí zóna



U těchto varných zón můžete připojit pečicí zónu.

Připojení pečicí zóny: Vypínačem varných zón otáčejte doprava až k symbolu ☉. Poté ihned nastavte požadovaný stupeň vaření.

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

Ukazatel provozu a zbytkového tepla

Používání zbytkového tepla

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

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

Pokyny servisu

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

Při zahřívání varných zón se může objevit lehké bzucení.

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

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

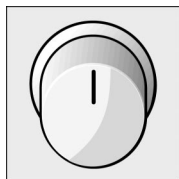
Podle povrchu pracovní desky se může vytvořit malá, nerovnoměrná mezera mezi pracovní a varnou deskou. Proto je varná deska kolem dokola opatřena pružným těsněním.

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

Vaření

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

Takto provedete nastavení



Vypínači varných zón nastavíte jejich topný výkon.

0 = varné zóny:

varný stupeň 1 = nejnižší výkon

varný stupeň 9 = nejvyšší výkon

Tabulka

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

	Příklady	Stupeň vaření
Rozpouštění	Čokoláda, poleva Želatina Máslo	1 1 1-2
Ohřívání	Zelenina (plechovka) Vývar	3-4 7-8
Ohřívání a udržování teploty	Jídla z jednoho hrnce, např. čočka	2
Dušení	Ryby	5-6
Vaření	Rýže Brambory vařené ve slupce* Vařené loupané brambory* Čerstvá zelenina* Zmrazená zelenina Masový vývar	3 3-4 4-5 4-5 4 4-5

	Příklady	Stupeň vaření
Dušení	Dušené hovězí	3-4
	Rolády	3-4
Pečení	Omelety (sladké omelety)	5-6
	Rybí prsty	6-7
	Řízek	7-8

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

Tipy k úsporám energie

Správná velikost hrnců

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

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

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

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

Přiklopení pokličky

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

Vaření s malým množstvím vody

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

Přepnutí na nižší stupeň vaření

V pravý čas přepněte zpět na nižší stupeň vaření.

Využívání zbytkového tepla

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

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

Údržba a čištění

Nikdy nepoužívejte vysokotlaké čističe ani parní čističe.

Údržba

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

Čištění sklokeramiky

Čistící prostředky

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

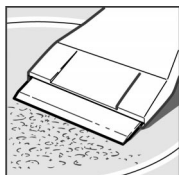
Používejte jen čistící prostředky, které jsou vhodné pro sklokeramiku, např. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol na sklokeramiku a ocel.

Vodní skvrny můžete odstranit pomocí citronu nebo octa.

Nevhodné čistící prostředky

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

Škrabka na sklo



Silná znečištění nejlépe odstraníte škrabkou na sklo.

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



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

Poškozené čepelí ihned nahraďte.

Takto vyčistíte sklokeramickou varnou desku

Zbytky potravin a stříkance tuku odstraňte škrabkou na sklo.

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

Mokrou desku setřete a měkkým hadrem dosucha utřete.

Kovově třpytivá zbarvení

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

Čištění rámu varné desky

Používejte jen vlažný mycí roztok.

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

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

Obal a starý spotřebič

Ekologická likvidace odpadu



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

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

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

Servis

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

Číslo E a číslo FD

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

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

Akrylamid v potravinách

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

Jak vzniká akrylamid?

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

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

Jakých pokrmů se to týká?

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

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

Co můžete dělat

Všeobecně:

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.

aid¹ a BMVEL² vydaly následující doporučení:

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

Pečte potraviny dozlatova - "Dozlatova místo dočerna".

Doby vaření a fritování udržujte co nejkratší.

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

Fritování

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

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

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

Nakrájené brambory nechte před fritováním jednu hodinu namočené ve vodě.

Pečení v pánvi

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

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

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

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

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

Содержание

На что следует обратить внимание	31
Перед монтажом	31
Правила техники безопасности	31
Причины повреждений	33
Знакомство с прибором	35
Конфорки	35
Индикатор режима работы и остаточного тепла .	36
Примечание Сервисной службы	36
Приготовление	37
Установите	37
Таблица	38
Рекомендации по экономии электроэнергии	39
Уход и очистка	40
Уход	40
Очистка стеклокерамической поверхности	40
Очистка рамы варочной панели	41
Упаковка и отслуживший прибор	42
Сервисная служба	42
Акриламид в продуктах питания	43
Как этого избежать?	43

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Правила техники безопасности

Горячее масло и жир

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

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

Если масло воспламенится, никогда не тушите пламя водой.

Накройте пламя крышкой или тарелкой.

Выключите конфорку.

Оставьте посуду остывать на конфорке.

Горячие конфорки

Не прикасайтесь к горячим конфоркам.

Опасность ожога!

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

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Опасность возгорания!

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

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамической поверхности

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

Немедленно выключите прибор.

Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

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

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

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

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

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

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

Соль, сахар и песок

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

Твердые и острые предметы

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

Не храните такие предметы над варочной панелью.

Остатки пищи

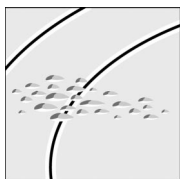
Сахар и продукты с высоким содержанием сахара могут повредить варочную панель. Удаляйте остатки пищи специальным скребком для стеклянных поверхностей. Предупреждение! У скребка острое лезвие.

Фольга и пластмасса

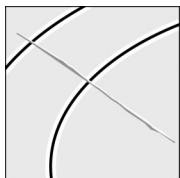
При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться. Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

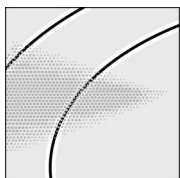
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.



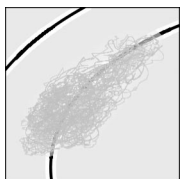
Неровности
из-за расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



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



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



Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

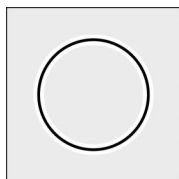
Знакомство с прибором

На странице 2 приведен обзор моделей с указанием размеров.

В данной главе описываются конфорки и индикаторы.

Конфорки

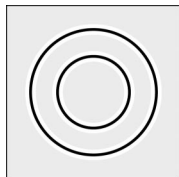
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка



У этих конфорок можно изменять размер.

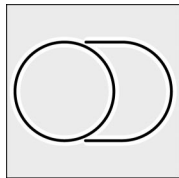
Подключение внешнего нагревательного контура: поверните выключатель конфорки вправо до символа ☉. Затем установите необходимую степень нагрева конфорки.

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


Указания к варочной панели EA 746..


Левая двухконтурная конфорка подключается и отключается нажатием символа ☉ на керамической панели.

Зона нагрева для жаровни




У этих конфорок можно подключать зону нагрева для жаровни.

Подключение зоны нагрева для жаровни: поверните выключатель конфорки вправо до символа . Затем установите необходимую степень нагрева конфорки.

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

Индикатор режима работы и остаточного тепла

Использование остаточного тепла

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

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

Примечание Сервисной службы

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

При нагреве конфорки может раздаваться легкое гудение. Нагревательные элементы некоторых конфорок могут слегка светиться красным с разной интенсивностью. Это свечение можно увидеть под некоторым углом рядом с обозначенным краем конфорки. Это является технической особенностью. Оно не оказывает влияния на качество и функционирование.

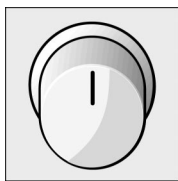
В зависимости от верхней поверхности рабочей панели между рабочей и варочной панелями может образоваться неравномерный зазор. Поэтому конфорка защищена по кругу эластичным уплотнением.

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

Приготовление

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

Установите



Мощность нагрева конфорок регулируется с помощью выключателей конфорок.

- 0 = конфорка выключена
- Ступень нагрева конфорки 1 = минимальная мощность
- Ступень нагрева конфорки 9 = максимальная мощность

Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии

Правильный размер кастрюли

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

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

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

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

Использование крышек

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

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

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

Переключение на низкую ступень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Использование остаточного тепла

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

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

Уход и очистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Уход

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

Очистка стеклокерамической поверхности

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

Чистящие средства

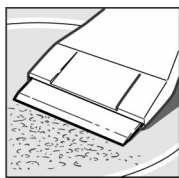
Используйте только чистящие средства, подходящие для стеклокерамики, например, CERA CLEAN, Cera-Fix, Sidol для поверхностей из церанового стекла и стали.

Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

Неподходящие чистящие средства

Никогда не используйте:
Жесткие губки, абразивные или агрессивные чистящие средства, в том числе спрей для очистки духовок и пятновыводители.

Скребок для стеклянных поверхностей



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

Раскройте скребок.
Стеклокерамическая поверхность чистится только лезвием.

Кожух лезвия может поцарапать
стеклокерамическую поверхность.

Лезвие очень острое. Опасность травмирования!
Закрывайте лезвие после каждого использования.

Заменяйте поврежденное лезвие.

Последовательность очистки варочной панели из стеклокерамики

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.

Если варочная панель достаточно остыла, очистите ее бумажным полотенцем с чистящим средством. На горячей варочной панели могут появиться пятна.

Протрите поверхность влажным бумажным полотенцем, а затем вытрите насухо мягкой тряпочкой.

Металлический отлив

Металлический отлив может возникнуть из-за соприкосновения с дном посуды или использования неподходящих чистящих средств. К сожалению, удалить его непросто. Для этого используйте средство Stahl-Fix или Sidol для поверхностей из церанового стекла и стали или вызовите специалиста нашей Сервисной службы (платная услуга).

Очистка рамы варочной панели

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. В противном случае можно повредить раму.

Лимонный сок и уксус также не подходят для очистки рамы, так как это может привести к потере блеска.

Упаковка и отслуживший прибор

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

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

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

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

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

Как этого избежать?

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

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

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

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

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

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

Жарение во фритюре

Температура жарения во фритюре не должна превышать 175 °С. Проверяйте температуру фритюра внешним термометром.

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

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

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

Жарение на сковороде

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

Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром

(напр. номер для заказа 0900.0519 протестированной фирмы).

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

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

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

Tartalomjegyzék

Mire ügyeljen	46
A beépítés előtt	46
Biztonsági útmutató	46
A sérülések okai	47
A készülék megismerése	49
Főzőhelyek	49
Üzemi- és maradék hő-kijelzés	50
Megjegyzések az ügyfélszolgálattal kapcsolatban	50
Főzés	51
Így állítsa be	51
Táblázat	51
Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz ..	52
Ápolás és tisztítás	53
Ápolás	53
Az üvegkerámia tisztítása	53
A főzőfelület keretének tisztítása	54
Csomagolás és a régi készülék	55
Vevőszolgálat	55
Akril-amidok az élelmiszerekben	56
Mit tehet	56

Mire ügyeljen

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

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

A beépítés előtt

Szállítási sérülések

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

Villamos csatlakozás

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

Biztonsági útmutató

Olaj és zsír túlforrósítása

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

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

Forró főzőhely

A forró főzőhelyet nem szabad megérinteni.
Égésveszély!

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!
A maradékhő-kijelzés figyelmezteti, ha a főzőhely forró.

A főzőfelületre ne tegyen semmilyen éghető anyagot. Tűzveszély!

Az elektromos készülékek csatlakozókábeleik nem érhetnek hozzá a forró főzőhelyekhez.
A csatlakozókábel szigetelése és a főzőfelület is megsérülhet.

Nedves edényalj és főzőhely

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

Tartsa mindig szárazon a főzőhelyet és az edény alját.

Repedések az üvegkerámián

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

Azonnal kapcsolja ki a készüléket.

Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékdobozban.

Hívja az ügyfélszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.
Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

A sérülések okai

Az edények és serpenyők alja

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

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

A speciális edényeknél vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.

Forró serpenyő vagy edény

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

Só, cukor és homok

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

Kemény vagy hegyes tárgyak

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

Ne tartson ilyen tárgyat a főzőfelület fölött.

Kifutott ételek

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

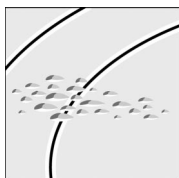
Fóliák és műanyagok

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

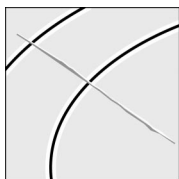
Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Példák a lehetséges károsodásokra

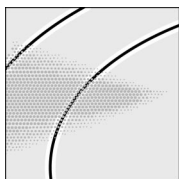
A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.



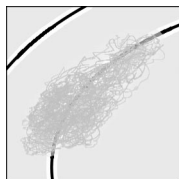
Kikagylósodás amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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



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



Lecsiszolódott díszítés
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata
okozott.

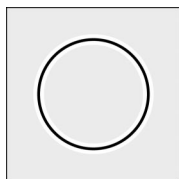
A készülék megismerése

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

Ebben a fejezetben leírjuk a főzőhelyeket és a kijelzőket.

Főzőhelyek

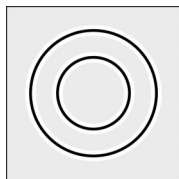
Egykörös főzőhely




Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát nem lehet megváltoztatni.

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


Kétkörös főzőhely




Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni.

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

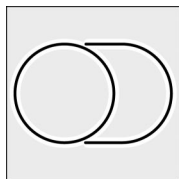
Átkapcsolás:

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


**A főzőfelületre vonatkozó
tudnivaló EA 746..**

A bal oldali kétkörös főzőhelyet a kerámialapon található  szimbólum megérintésével lehet be- ill. kikapcsolni.


Sütőzóna



Ezeknél a főzőhelyeknél a sütőzónát hozzá lehet kapcsolni.


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

Átkapcsolás:

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

Üzemi- és maradékhő-kijelzés

A maradékhő felhasználása

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

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

Megjegyzések az ügyfélszolgálattal kapcsolatban

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

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

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

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

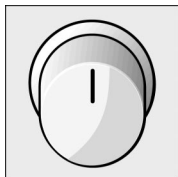
A munkalap felületétől függően egy kicsi, egyenetlen hézag keletkezhet a munkalap és a főzőfelület között. Ezért a főzőfelületet körben egy rugalmas szigeteléssel láttuk el.

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

Főzés

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

Így állítsa be



A főzőhelykapcsolókkal állíthatja be a főzőhelyek fűtési teljesítményét.

0 = főzőhely kikapcsolva

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Táblázat

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

	Példák	Főzési fokozat
Felolvasztás	csokoládé, csokoládébevonat, zselatin, vaj	1 1 1-2
Felmelegítés	zöldség (konzerv) húsleves (csak lé)	3-4 7-8

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

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

Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

Megfelelő edény-méret

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

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

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

Fedő használata

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

Főzés kevés vízzel

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

Visszakapcsolás

Időben kapcsoljon vissza egy alacsonyabb főzési fokozatra.

A maradékhő felhasználása

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

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

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet!

Ápolás

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

Az üvegkerámia tisztítása

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

Tisztítószer

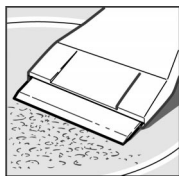
Csak olyan tisztítószerrel használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas terméket.

A vízfoltokat citrommal vagy ecettel is eltávolíthatja.

Alkalmatlan tisztítószer

Soha ne használjon: karcoló szivacsot, súrolószerrel vagy olyan agresszív tisztítószerrel, mint a sütőtisztító spray, vagy a felteltávolító.

Üveg-kaparó



Az erős szennyeződések eltávolításához legjobban egy üveg-kaparót használhat.

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



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

A megsérült pengét rögtön cserélje ki.

Így tisztítsa az üvegkerámia főzőfelületet

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

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

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

Fémesen csillámló elszíneződések

Az elszíneződéseket a nem megfelelő tisztítószerek használata, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix vagy Sidel für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas tisztítószert. Vevőszolgálatunk az elszíneződések eltávolítását csak költségtérítés ellenében vállalja.

A főzőfelület keretének tisztítása

Csak meleg mosogatóvizet használjon.

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

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

Csomagolás és a régi készülék

Környezetbarát ártalmatlanítás

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

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

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

Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típustáblát a készülék irataiban találja meg.

Akril-amidok az élelmiszerekben

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

Hogyan keletkezik az akril-amid?

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

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

Mely ételekről lehet szó?

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

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

Mit tehet

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

Általában:

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

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

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

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

Olajban sütés

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

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

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

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

Sütés serpenyőben

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

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

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

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

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

