

---

ru Правила пользования ..... 45–60

hu Használati utasítás ..... 61–88

---

**Правила пользования**  
**Használati utasítás**

---

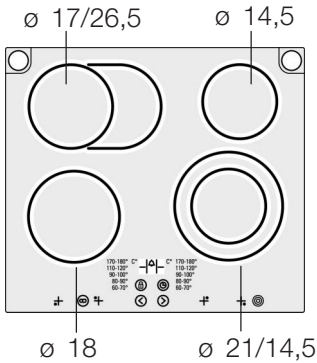


EF 83D..

---

5650038947

EF 83D..



$\varnothing = \text{cm}$

# На ñ□о сæе<sup>ао</sup>е□ офра□á□¿ □□áа□áе

□□áа□æ¿□о á□ñá□е а□□ое Р°□□□□□□о үо  
õ□сүæ°а□áуáá. □□о үо□□е□ □а□ □аñá□¿сø  
ýра□áæ¿□о á фе□оүас□о °үра□æø□¿ □ароñ□о¼  
ýа□æ¿÷.

Оф□а□æ¿□о сохра□á□е Р°□□□□□□о үо  
õ□сүæ°а□áуáá á □□□□□°, а □а□□е үасүор□  
ýрáфора. ¥рá үере°аñе ýрáфора □□□□□ □æа°æ¿ý°  
□е □аф°¿□е үере°а□¿ □а□□е õ□á°□□□□¼.

## ¥ере°а□□□а□□°

¥□ре□°е□áø ýрá  
□ра□сүор□áро□□е

Расүа□□¼□е á ос□□рá□е □ароñ□°÷ ýа□æ¿. □  
сæ°ñае оф□ар°□е□áø үо□ре□°е□á¼,  
с□ø□а□□¼х с □ра□сүор□áро□□о¼, □е  
ý°□æ÷ñ¼□е ýрáфор.

¥°□æ÷ñе□áе □  
õæ□□росе□á

¥°□æ÷ñе□áе □ароñ□о¼ ýа□æá°æ□□□  
ýроá□□□á□¿сø □оæ¿□о □□æáíáýáро□а□□¼<sup>-</sup>  
сүеýáæáс□°. ¥□ре□°е□áø á□-□а  
□еýра□áæ¿□о°о ý°□æ÷ñе□áø ýрá□о°□□  
с□ø□á÷ °ара□□á¼□¼х оф□а□æ¿с□□.

## Правила техники безопасности

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

### Горячее масло и жир

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.

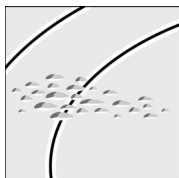
## Фольга и пластмасса

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

Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

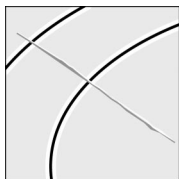
## Возможные повреждения

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



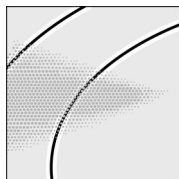
### Неровности

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

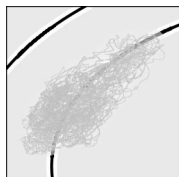


### Царапины

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



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



Истирание декоративного покрытия  
из-за использования неподходящих чистящих  
средств.

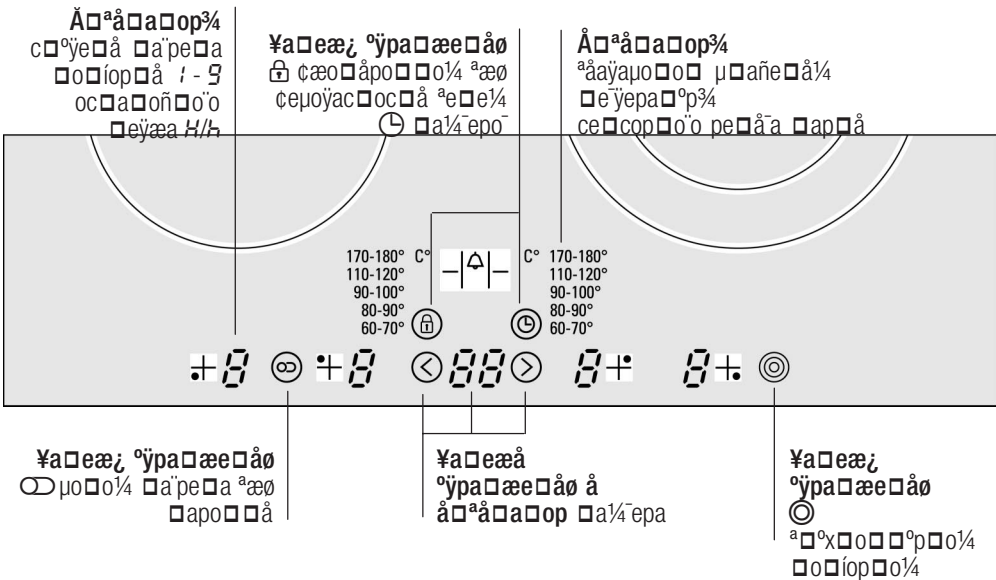
---

## Знакомство с прибором

На странице 2 приведен обзор моделей с  
указанием размеров.

В данной главе описываются панель управления,  
конфорки и индикаторы.

# Панель управления



## Панели управления

Если вы хотите установить температуру, нажмите на символ  $\odot$ , соответствующий желаемой температуре.

Пример: Прикоснитесь к символу  $\odot$ . Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

## Указание

Если легко коснуться нескольких полей одновременно, установки не изменятся. Поэтому можно без проблем вытереть, напр., убежавшую жидкость в зоне настроек.

Следите за тем, чтобы панели управления всегда были чистыми и сухими. Влага и загрязнения вызывают нарушения в работе прибора.

# Конфорки

## Одноконтурная конфорка

Если вы хотите установить температуру, нажмите на символ  $\odot$ , соответствующий желаемой температуре.



## При отключении электроэнергии

Индикаторы остаточного тепла автоматически снова включаются после включения подачи электроэнергии. Индикация мигает в течение 30 минут.

Индикация прекращает мигать, если ненадолго включить конфорку.

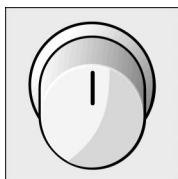
---

# 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 |
| Степень нагрева конфорки | 1 = минимальная        |
|                          | мощность               |
| Степень нагрева конфорки | 9 = максимальная       |
|                          | мощность               |

Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

---

## Таблица

В приведенной ниже таблице содержится несколько примеров.

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

|                                                                      | 0c1½e <sup>-</sup>                    | □pe <sup>-</sup> ø<br>μα□āyā□āø 9 | C□°yē□ζ<br>cæaço <sup>o</sup><br>□ā <sup>pe</sup> □a | ¥po <sup>a</sup> æ□ā–<br>□æζ□oc□ζ<br>ÿpā <sup>o</sup> □o□æe□āø<br>□a <sup>-</sup> e <sup>a</sup> æe□o□o <sup>-</sup><br>o <sup>o</sup> □e |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paç□aÿæā□a□āe</b>                                                 |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| Ùo□oæa <sup>a</sup> , òo□oæa <sup>a</sup> □aø                        |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| "æaμ <sup>o</sup> pζ, <sup>-</sup> acæo, <sup>-</sup> e <sup>a</sup> | 100 "                                 | -                                 | 1-2                                                  | -                                                                                                                                         |
| □eæa□ā□                                                              | 1 °yā□.                               | -                                 | 1-2                                                  | -                                                                                                                                         |
| <b>Paμ<sup>o</sup>pe□</b>                                            |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| O□oóā                                                                | 400 "-800 "                           | 2-4 <sup>-</sup> ā□               | 1-2                                                  | 3-6 <sup>-</sup> ā□                                                                                                                       |
| i <sup>o</sup> æζo□                                                  | 500 <sup>-</sup> æ-1 æ                | 3-4 <sup>-</sup> ā□               | 7-8                                                  | 2-4 <sup>-</sup> ā□                                                                                                                       |
| C <sup>o</sup> y                                                     | 500 <sup>-</sup> æ-1 æ                | 2-4 <sup>-</sup> ā□               | 2-3                                                  | 2-4 <sup>-</sup> ā□                                                                                                                       |
| □oæo□o                                                               | 200 <sup>-</sup> æ-400 <sup>-</sup> æ | 2-4 <sup>-</sup> ā□               | 1-2                                                  | 2-3 <sup>-</sup> ā□                                                                                                                       |
| <b>Paμ<sup>o</sup>pe□ ā ÿo<sup>aa</sup>ep□a□āe</b>                   |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| <b>□ "opøñe<sup>-</sup> coc□oø□āā</b>                                |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| Pa <sup>o</sup> (□aÿp. ñeñe□āñ□¾¼                                    |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| <sup>o</sup> c□o¼ c <sup>o</sup> y)                                  |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| □oæo□o                                                               | 400 "-800 "                           | 2-3 <sup>-</sup> ā□               | 1-2                                                  |                                                                                                                                           |
|                                                                      | 500 <sup>-</sup> æ-1 æ                | 3-4 <sup>-</sup> ā□               | 1-2                                                  |                                                                                                                                           |
| <b>Paμ<sup>o</sup>pa□ā□a□āe ā</b>                                    |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| <b>paμ<sup>o</sup>pe□</b>                                            |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| Ûÿā□a□ "æ <sup>o</sup> ço□o¼                                         |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| μα <sup>-</sup> opom□ā                                               | 300 "-600 "                           | 4-5 <sup>-</sup> ā□               | 2-3                                                  | 5-15 <sup>-</sup> ā□                                                                                                                      |
| i <sup>o</sup> æøò "æ <sup>o</sup> ço□o¼ μα <sup>-</sup> opom□ā      | 500 <sup>-</sup> 1 □"                 | 4-5 <sup>-</sup> ā□               | 2-3                                                  | 20-30 <sup>-</sup> ā□                                                                                                                     |
| <b>□o□e<sup>a</sup>e□āe<sup>o</sup></b>                              |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| <b>"o□o□oc□ā</b>                                                     |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| Ípā□a <sup>a</sup> eæζ□ā,                                            |                                       |                                   |                                                      |                                                                                                                                           |
| □æy <sup>o</sup> □ā (1-2 æ □o <sup>a</sup> ¾¼)                       | 4-8 ò□.                               | 8-12 <sup>-</sup> ā□              | 4-5*                                                 | 20-30 <sup>-</sup> ā□                                                                                                                     |
| P¾¼ça                                                                | 300 "-600 "                           | 5-8 <sup>-</sup> ā□               | 4-5*                                                 | 10-15 <sup>-</sup> ā□                                                                                                                     |

|                                                                                                             | 0¢½e <sup>-</sup>                  | □pe <sup>-</sup><br>μα□ά̄ya□ά̄θ 9 | □°ye□ζ<br>□æα□o <sup>o</sup><br>□a <sup>pe</sup> □a | ¥po <sup>a</sup> æ□á-<br>□æζ□oc□ζ<br>ýpá <sup>o</sup> □o□æ□á̄θ<br>□a <sup>~</sup> e <sup>a</sup> æ□o□o <sup>-</sup><br>o <sup>o</sup> □e |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>¥pá<sup>o</sup>□o□æ□á̄e</b>                                                                              |                                    |                                   |                                                     |                                                                                                                                          |
| Pác (c <sup>a</sup> □o¼□¾ <sup>-</sup><br>□oæáñec□o□o <sup>-</sup> □o <sup>a¾</sup> )                       | 125 <sup>o</sup> -250 <sup>o</sup> | 3-4 <sup>~</sup> á□               | 2-3                                                 | 15-30 <sup>~</sup> á□                                                                                                                    |
| Páco□aθ □aða □a <sup>-</sup> oæo□e<br>(500 <sup>-</sup> æ -1 æ <sup>-</sup> oæo□a)                          | 125 <sup>o</sup> -250 <sup>o</sup> | 4-6 <sup>-</sup> á□               | 1-2                                                 | 25-35 <sup>-</sup> á□                                                                                                                    |
| □ap□oíæζ □ <sup>o</sup> □ <sup>a</sup> ápe c<br>1-3 ñàð□a <sup>-</sup> á □o <sup>a¾</sup>                   | 750 <sup>o</sup> -1,5 <sup>o</sup> | 5-7 <sup>-</sup> á□               | 4-5                                                 | 25-30 <sup>-</sup> á□                                                                                                                    |
| O□□ap□o¼ □ap□oíæζ c<br>1-3 ñàð□a <sup>-</sup> á □o <sup>a¾</sup>                                            | 750 <sup>o</sup> -1,5 <sup>o</sup> | 5-7 <sup>-</sup> á□               | 4-5                                                 | 15-25 <sup>-</sup> á□                                                                                                                    |
| C□e□áe o□oá c<br>1-3 ñàð□a <sup>-</sup> á □o <sup>a¾</sup>                                                  | 500 <sup>o</sup> -1 <sup>o</sup>   | 4-5 <sup>-</sup> á□               | 2-3                                                 | 10-20 <sup>-</sup> á□                                                                                                                    |
| Æajòðà (1-2 æ □o <sup>a¾</sup> )                                                                            | 200 <sup>o</sup> -500 <sup>o</sup> | 8-12 <sup>-</sup> á□              | 6-7*                                                | 6-10 <sup>-</sup> á□                                                                                                                     |
| <b>□°ðe□á̄e</b>                                                                                             |                                    |                                   |                                                     |                                                                                                                                          |
| P <sup>o</sup> æe□¾                                                                                         | 4 <sup>o</sup> ò□                  | 5-8 <sup>-</sup> á□               | 4-5                                                 | 50-60 <sup>-</sup> á□                                                                                                                    |
| ±ap□oe                                                                                                      | 1 <sup>o</sup>                     | 5-8 <sup>-</sup> á□               | 4-5                                                 | 80-100 <sup>-</sup> á□                                                                                                                   |
| !æθð                                                                                                        | 500 <sup>o</sup>                   | 6-11 <sup>-</sup> á□              | 4-5                                                 | 50-60 <sup>-</sup> á□                                                                                                                    |
| <b>±ape□á̄e</b>                                                                                             |                                    |                                   |                                                     |                                                                                                                                          |
| ¡æá□¾ (oæa <sup>a</sup> á̄)                                                                                 |                                    | 2-4 <sup>-</sup> á□               | 6-7                                                 | □eýper¾□□o<br>□apá□ζ                                                                                                                     |
| Ò□áýeæζ                                                                                                     | 1-2 <sup>o</sup> ò□                | 2-4 <sup>-</sup> á□               | 6-7                                                 | 6-10 <sup>-</sup> á□                                                                                                                     |
| ýa□ápo□a□¾¼                                                                                                 | 2-3 <sup>o</sup> ò□                | 2-4 <sup>-</sup> á□               | 7-8                                                 | 8-12 <sup>-</sup> á□                                                                                                                     |
| C□õ¼□                                                                                                       | 10 <sup>o</sup> ò□                 | 2-4 <sup>-</sup> á□               | 6-7                                                 | 8-12 <sup>-</sup> á□                                                                                                                     |
| P¾¢□¾e ýææñ□á̄                                                                                              |                                    |                                   |                                                     |                                                                                                                                          |
| <b>±ape□á̄e □o ípá□÷pe</b>                                                                                  |                                    |                                   |                                                     |                                                                                                                                          |
| (1-2 æ. <sup>-</sup> acæa)                                                                                  | 200 <sup>o</sup> □a                | 10-15 <sup>-</sup> á□             | 8-9                                                 | □eýper¾□□o<br>□apá□ζ □o                                                                                                                  |
| ¥po <sup>a</sup> □o□¾ <sup>-</sup> æ <sup>o</sup> ¢o□o¼ <sup>-</sup><br>μα <sup>-</sup> ορομ□á̄             | □añá□□°                            |                                   |                                                     | ípá□÷pe                                                                                                                                  |
| ¥poñee                                                                                                      | 400 <sup>o</sup> □a<br>□añá□□°     | 10-15 <sup>-</sup> á□             | 4-5                                                 | □eýper¾□□o<br>□apá□ζ □o<br>ípá□÷pe                                                                                                       |
| * ¥pá <sup>o</sup> □o□æ□á̄e □a <sup>~</sup> e <sup>a</sup> æ□o□o <sup>-</sup> o <sup>o</sup> □e cεμ □p¾ð□á̄ |                                    |                                   |                                                     |                                                                                                                                          |

# Reo<sup>o</sup> e<sup>o</sup> a<sup>o</sup> y<sup>o</sup> a<sup>o</sup> y<sup>o</sup> õ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> õæ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> po<sup>o</sup> õ<sup>o</sup> ep<sup>o</sup> a<sup>o</sup>

Ypa<sup>o</sup> a<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> pa<sup>o</sup> ep<sup>o</sup>  
pac<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ÷ æ<sup>o</sup>

Ac<sup>o</sup> y<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup> ðe<sup>o</sup> o<sup>o</sup>

Ypa<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> y<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> c<sup>o</sup>  
pe<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> ða<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ñe<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup>  
o<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup>

Yere<sup>o</sup> p<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ÷ ñe<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup>  
a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ÷ c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> y<sup>o</sup> e<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> pe<sup>o</sup> o<sup>o</sup>

Ac<sup>o</sup> y<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup>  
oc<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ñ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> pe<sup>o</sup> y<sup>o</sup> æ<sup>o</sup>

Ac<sup>o</sup> y<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> pac<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ÷ æ<sup>o</sup> a<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> po<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup> c<sup>o</sup>  
o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> c<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup>, y<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> c<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup>. o<sup>o</sup> y<sup>o</sup> c<sup>o</sup> e<sup>o</sup> c<sup>o</sup> pe<sup>o</sup> y<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> c<sup>o</sup> a<sup>o</sup>  
a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> p<sup>o</sup> re<sup>o</sup> ð<sup>o</sup> y<sup>o</sup> p<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ñ<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup>.

o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> íop<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> a<sup>o</sup> pa<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> pac<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ÷ æ<sup>o</sup>  
coo<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ÷ óe<sup>o</sup> pa<sup>o</sup> ep<sup>o</sup> a<sup>o</sup>. o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> p<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup>  
pac<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ÷ æ<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> po<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> co<sup>o</sup> y<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> c<sup>o</sup>  
pa<sup>o</sup> ep<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> íop<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup>.

O<sup>o</sup> c<sup>o</sup> pa<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup>: A<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> a<sup>o</sup> y<sup>o</sup> c<sup>o</sup> e<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup>  
ñac<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ÷ o<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ep<sup>o</sup> x<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> p<sup>o</sup>, o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> op<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup>,  
o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> y<sup>o</sup> pa<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> æ<sup>o</sup>, o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> ðe<sup>o</sup>, ñe<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> p<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup>.

o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> y<sup>o</sup> p<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> c<sup>o</sup> ½<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> y<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup>  
a<sup>o</sup> c<sup>o</sup> y<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> a<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> e<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ÷ pac<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ÷ æ<sup>o</sup> ÷. o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup>  
o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> ðe<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> pac<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ÷ æ<sup>o</sup> a<sup>o</sup>, o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> y<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup>  
y<sup>o</sup> e<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup>, o<sup>o</sup> p<sup>o</sup> e<sup>o</sup> c<sup>o</sup> e<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ðe<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> po<sup>o</sup> õ<sup>o</sup> ep<sup>o</sup> a<sup>o</sup>.

o<sup>o</sup> ce<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> pac<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ÷ æ<sup>o</sup> a<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> po<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup>  
y<sup>o</sup> a<sup>o</sup> xo<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> p<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup> ðe<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup>. o<sup>o</sup> y<sup>o</sup> po<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> c<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ñae<sup>o</sup>  
o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ñ<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> pac<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> y<sup>o</sup> o<sup>o</sup> p<sup>o</sup> e<sup>o</sup> c<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup>  
ðe<sup>o</sup> o<sup>o</sup> po<sup>o</sup> õ<sup>o</sup> ep<sup>o</sup> a<sup>o</sup>.

Ypa<sup>o</sup> y<sup>o</sup> p<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> y<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> pe<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup>  
o<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup>. O<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> y<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup>  
ðe<sup>o</sup> o<sup>o</sup> po<sup>o</sup> õ<sup>o</sup> ep<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ÷. A<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> co<sup>o</sup> x<sup>o</sup> pa<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup>  
co<sup>o</sup> e<sup>o</sup> p<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> x<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ñe<sup>o</sup> p<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> e<sup>o</sup>  
o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup>.

O<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> p<sup>o</sup> re<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> yere<sup>o</sup> p<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ÷ ñe<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> íop<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup>  
o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ÷ c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> y<sup>o</sup> e<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> pe<sup>o</sup> o<sup>o</sup>.

Ypa<sup>o</sup> y<sup>o</sup> po<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> e<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> p<sup>o</sup> re<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> y<sup>o</sup> p<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup>  
o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ¾<sup>o</sup> a<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ÷ ñe<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> íop<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> 5 – 10  
a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> c<sup>o</sup> o<sup>o</sup> e<sup>o</sup> ñe<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> p<sup>o</sup> re<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup>.

Y<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> op<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> op<sup>o</sup> oc<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ñ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> pe<sup>o</sup> y<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> a<sup>o</sup> H,  
¾<sup>o</sup> a<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ÷ ñe<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> ÷ o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> íop<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> c<sup>o</sup> y<sup>o</sup> o<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup> o<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> ¼<sup>o</sup>  
a<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> o<sup>o</sup> y<sup>o</sup> o<sup>o</sup> p<sup>o</sup> e<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> pac<sup>o</sup> a<sup>o</sup> y<sup>o</sup> æ<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup> a<sup>o</sup> a<sup>o</sup> o<sup>o</sup>.

# Варка в сенсорном режиме

С выдвинутыми сенсорами варки Вы можете варить на задних конфорках в сенсорном режиме. Сенсорный режим варки подходит для блюд, которые готовятся в жидкости или большом количестве жира. Для жарения сенсорный режим варки не подходит.

**Сенсорный режим варки работает следующим образом**

Любая посуда с горячей пищей отдает тепло. Сенсор варки определяет это тепло. Варочная панель автоматически регулирует температуру нагрева кастрюли.

**Преимущество при варке**

Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию. Масло или жир не перегревается. Температура увеличивается постепенно. Предотвращается перекипание. Не требуется дополнительная регулировка.

## Температура кипения

Уровень кипения в сенсорном режиме зависит от количества воды, а температура кипения зависит от количества жира. Температура кипения в сенсорном режиме:

- 170-180 °C кипит вода в кастрюле
- 110-120 °C кипит вода в суповых кастрюлях
- 90-100 °C кипит вода в чайнике, в духовке
- 80- 90 °C кипит вода в мультиварке, в духовке
- 60- 70 °C кипит вода в мультиварке, в духовке

Температура кипения в сенсорном режиме.

**Температура кипения в сенсорном режиме 90-100 °C**

Температура кипения в сенсорном режиме 90-100 °C достигается в кастрюле, в мультиварке, в духовке. Температура кипения в мультиварке, в духовке.

Температура кипения в мультиварке, в духовке достигается в мультиварке, в духовке.

# Ўоc<sup>оа</sup>

□ac□p÷æå c ce□cop□¼̄ yoc□p¼□åē āē÷□  
yoc□epx□oc□¼, □oc□opaø oc□ae□ □eyæoc ce□cop<sup>o</sup>.  
Ўpå åcÿocæ¼□oc□a□åå □ey<sup>o</sup>xo<sup>o</sup>ðóåx □ac□p÷æå¼  
cåc□e'a pe<sup>o</sup>æåpoc□å □e í□□yåoc□åp<sup>o</sup>e□. □  
□a□o¼ □ac□p÷æe fæ÷<sup>a</sup> f<sup>oo</sup>□ °f'e'a□¼ åæå  
ÿpå'opa□¼.

## Heÿ<sup>o</sup>xo<sup>o</sup>ðóå yoc<sup>oа</sup>

He y<sup>o</sup>xo<sup>o</sup>ð □ac□p÷æå, □aypåēp c□aæ¼□¼e  
fex □ōæåpoc□a□oc<sup>o</sup> yoc□p¼□åø. □a□□e □e  
ÿ<sup>o</sup>xo<sup>o</sup>ð c□oc□opoc<sup>o</sup>¼ c □å□□åå fop□å□aå.

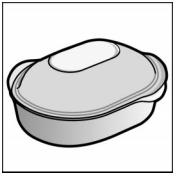
## Pe□ocē□<sup>ao</sup>eāø yoc<sup>oа</sup>

□¼ pe□ocē□<sup>ao</sup> □ac□p÷æå cepåå "Fissler magic  
special", cÿeyåæ¼□oc ype<sup>o</sup>□a□□añe□□¼e æø  
ÿpå'oc□ocæ□åø yåóå □ ce□cop□oc pe□āē. □  
□ocÿæe□□ □xo<sup>o</sup>ð □ac□p÷æå å □oc<sup>o</sup>¼ cepåå.  
□p<sup>o</sup>åe □ac□p÷æå □oc<sup>o</sup>¼ cepåå oc□oc ypåofpec□å  
□ xoc<sup>o</sup>¼c□oc□e□¼x ā'a□å□ax åæå  
cÿeyåæå□åpoc□a□oc<sup>o</sup>¼x oc<sup>o</sup>eæax °å□epā'oc.  
Ha påc<sup>o</sup>□□e å□ocpoc□e□¼: □ac□p÷æø,  
c□opoc□ap□a å □ac□p÷æø c oc<sup>o</sup>¼ p<sup>o</sup>ñoc<sup>o</sup>¼.



□¼ oc□oc□e □a□□e åcÿocæ¼□oc□a□¼ āē÷óåecø °  
□ac □ōæåpoc□a□oc<sup>o</sup>¼e □ac□p÷æå. □ □åx <sup>o</sup>æ□□oc  
f<sup>o</sup>¼□¼ °ocæóe□□oc, "æa<sup>a</sup>ocē<sup>a</sup>□oc.

## °cø□□åya



Ў<sup>o</sup>xo<sup>o</sup>ðó÷ °cø□□åy<sup>o</sup> □¼ oc□oc□e ypåofpec□å □a□  
cÿeyÿpå□a<sup>a</sup>æ□□oc□¼ □ cÿeyåæå□åpoc□a□oc<sup>o</sup>¼  
□op<sup>o</sup>oc<sup>o</sup>¼ ce□å. Ўpå □a□a□e °□a□å□e □ocēp  
HZ 26000.

---

## Последовательно сть действий:

### Выбор кастрюли и конфорки

Последовательность действий:  
1. Выберите кастрюлю и конфорку.  
2. Проверьте, чтобы кастрюля стояла ровно на конфорке.  
3. Проверьте, чтобы кастрюля была чистой и сухой.  
4. Проверьте, чтобы крышка была чистой и сухой.  
5. Проверьте, чтобы кастрюля была закрыта крышкой.

### Заполнение кастрюли

Налейте жидкость.  
В кастрюли с сенсорным покрытием: минимум до метки.  
В кастрюли без метки: минимум на два пальца.

### Установка кастрюли и закрывание крышкой

Поставьте кастрюлю на конфорку. Следите, за меткой конфорки. Кастрюля должна находиться в пределах метки. Так вы получите при варке оптимальный результат.

У кастрюли с одной ручкой ручка не должна находиться над зоной сенсора.

Закройте кастрюлю крышкой, иначе система регулировки работать не будет.

### Выбор температурного режима

В следующей таблице выберите температурный режим, подходящий для приготовления блюда.

---

## Установка

### Указание

Внимание! Чтобы можно было выдвинуть сенсор, конфорка должна быть выключена.

Утопленный сенсорный датчик сильно нагревается, когда работает соседняя конфорка.

Прикасайтесь к датчику только через 15 минут после выключения конфорки.



# Таблица

В данной таблице приведены диапазоны температур для приготовления отдельных блюд. Продолжительность приготовления зависит от вида, веса и качества приготавливаемых пищевых продуктов.

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                  | □āāyāmo□¼<br>□ēyēra□°p                                  | ¥po°oæ□ā□eæj-<br>□oc□j<br>yṛā°o□o□æ□āø,<br>yosæe cā□oæa |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| C°y¼                       | □øc□¼ c°æj□<br>!°c□¼ c°y                                                                                                                                                                                                                         | 90□100°C<br>90□100°C                                    | 60□90 ā□<br>45□60 ā□                                    |
| !ap□āp¼                    | □ap□oíeæj<br>□æy□ā/□□eæā<br>Æaÿða<br>¥oæe□□a<br>Pāc                                                                                                                                                                                              | 90□100°C<br>80□90°C<br>90□100°C<br>80□90°C<br>80□90°C   | 30□40 ā□<br>30□40 ā□<br>7□10 ā□<br>20□25 ā□<br>25□35 ā□ |
| Ø¼yá                       | □ape□¼e ø¼yá (yosæo□e□¼e<br>□xosæ°□°÷ □o <sup>ao</sup> )                                                                                                                                                                                         | 90□100°C                                                | 5□10 ā□                                                 |
| P¼ca                       | P¼ca, yṛā°o□o□æe□□aø □a<br>yap°                                                                                                                                                                                                                  | 80□90°C                                                 | 15□20 ā□                                                |
| □øco                       | □øc□¼e cā□□ā<br>¥eæj°e□ā<br>C°y□aø □°pāyá<br>±ap□oe<br>Cocāc□ā                                                                                                                                                                                   | 90□100°C<br>90□100°C<br>90□100°C<br>90□100°C<br>80□90°C | 20□30 ā□<br>10□15 ā□<br>60□90 ā□<br>60□90 ā□<br>5□10 ā□ |
| O□oóā                      | C□e□āe o□oóā, □aÿpā°ep,<br>cpo□□oæā<br>C□e□āe o□oóā, □aÿpā°ep,<br>cp÷cseæj□aø □aÿ°c□a<br>C□e□e°opo□e□¼e<br>yaccāpo□a□¼e o□oóā □co°ce<br>co cæā□□aā, □aÿpā°ep,<br>ðyā□a□ *)<br>C□e□e°opo□e□¼e o□oóā,<br>□aÿpā°ep, cp÷cseæj□aø<br>□aÿ°c□a, cøc¼ *) | 90□100°C<br>90□100°C<br>60□70°C<br>90□100°C             | 10□20 ā□<br>30□40 ā□<br>15□30 ā□<br>15□20 ā□            |
| Cæa°□āe cæ÷ <sup>a</sup> a | □a□□aø □ada<br>□oÿo□<br>□oæoñ□aø pāco□aø □ada<br>Øo□oæa°¼¼ y <sup>oa</sup> □□                                                                                                                                                                    | 80□90°C<br>90□100°C<br>80□90°C<br>80□90°C               | 5□10 ā□<br>10□20 ā□<br>35□45 ā□<br>3□5 ā□               |

|                                                                                       | □āāyāmo□¼<br>□e ŷera□°p                                                                                                                                                                                                                                             | ¥po <sup>a</sup> oæ□ā□eæç-<br>□oc□ç<br>ŷrā <sup>o</sup> □o□æe□āø,<br>ŷocæe cā <sup>o</sup> □ææ |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| io□o□¼e<br>ŷpo <sup>ao</sup> □¼                                                       | □o□сер□āpo□a□¼e cæ÷ <sup>a</sup> a,<br>□āŷrā <sup>er</sup> , c <sup>o</sup> ŷ- <sup>o</sup> æøð<br>C <sup>o</sup> ŷ¼ ām ŷa□e□o□, □āŷrā <sup>er</sup> , c <sup>o</sup> ŷ<br>c æāŷðo¼<br>C <sup>o</sup> ŷ¼ ām ŷa□e□o□, □āŷrā <sup>er</sup> ,<br>c <sup>o</sup> ŷ-ŷ÷pe | 60□70°C<br>10□15 ā□<br>90□100°C<br>5□10 ā□<br>80□90°C<br>10□15 ā□                              |
| □āŷā□□ā                                                                               | □oæo□o<br>!æā□□e¼□                                                                                                                                                                                                                                                  | 60□70°C<br>60□70°C<br>□<br>□                                                                   |
| ijæ÷ <sup>a</sup> a,<br>ŷrā <sup>o</sup> □a□æā-<br>□ae <sup>¾</sup> e □<br>c□opo□ap□e | □°pāŷa<br>Pāc<br>□ap□oieæç<br>!c□o¼ c <sup>o</sup> ŷ                                                                                                                                                                                                                | 110□120°C<br>110□120°C<br>110□120°C<br>110□120°C<br>20□25 ā□<br>6□8 ā□<br>6□8 ā□<br>15□20 ā□   |

\* Добавление жидкости проводится в соответствии с указаниями изготовителя.

## Жарение во фритюре

Никогда не оставляйте масло на огне без присмотра - опасность пожара!

Для жарения во фритюре всегда выбирайте температурный режим 170-180 °C. Используйте кастрюлю для приготовления в сенсорном режиме.

### Фритюр

Для приготовления во фритюре используйте подходящее масло или жир, например, растительный жир.

Жир в бруске следует разрезать на маленькие кусочки.

В растопленном состоянии уровень жира должен располагаться минимум на отметке.

### Неподходящий жир

Не подходят жировые смеси, напр., растительное масло с животным или другими видами жира.

Горячий фритюр может вспениваться и переливаться через край.

### Нагревание жира

1. □āæo□ā□e □āp ā □a□po¼□e □ac□p÷æ÷.  
Æāŷoŷ□a φ<sup>oa</sup>□°ope□ç<sup>o</sup> □ex ŷop, ŷo□a □e  
ra□<sup>a</sup>ac□cø cā<sup>o</sup>□æe.

## Жарение во фритюре

Фритюр готов, можно начинать обжаривание.

Обжаривайте во фритюре всегда без крышки.

2.  $\square \text{æ} \square \text{å} \square \text{e} \ddot{\text{y}} \text{er} \square \text{÷} \ddot{\text{y}} \text{or} \text{ý} \text{å} \text{÷} \text{å} \text{of} \square \text{ar} \text{å} \square \text{a} \frac{1}{4} \square \text{e}.$

3.  $\square \frac{3}{4} \square \text{ç} \square \text{e} \text{ ``} \text{o} \square \text{o} \square \frac{3}{4} \frac{1}{4} \ddot{\text{y}} \text{po}^{\text{ao}} \square \square.$

Esæå æaÿoñ□a □e ``orå□, □år<sup>ao</sup>□a□oñ□o

□a`re□<sup>ao</sup> of□arå□a□å□ cæe<sup>ao</sup>÷óe¼<sup>ao</sup> ÿorýåå.

Esæå æaÿoñ□a ``orå□, ÿ<sup>ao</sup>o□å□e

□a□æa<sup>ao</sup>¼□a□ç cæe<sup>ao</sup>÷ó<sup>ao</sup>÷ ÿorýå÷, ÿo□a □e

ra□<sup>ao</sup>ac□cø cå`□æ, å æaÿoñ□a ÿo`ac□e□.

4. Of□arç□e cæe<sup>ao</sup>÷ó<sup>ao</sup>÷ ÿorýå÷.

## Указания

□o`a<sup>ao</sup> °po□e□ç írå□÷ra oÿ°c□å□cø □å□e

o□e□□å, °of□a□ç□e c□e□å¼□ □år.

Продукты глубокой заморозки обжаривайте небольшими порциями. В противном случае фритюр будет слишком быстро остывать. Пример: Картофель "фри" глубокой заморозки: 1,5 л фритюра на порцию картофеля "фри" 150 г.

## Рекомендации по варке

### Приготовление замороженных продуктов в брикетах

Положите в кастрюлю замороженный брикет, например, шпината.

Налейте жидкость в соответствии с указаниями изготовителя. Закройте кастрюлю.

Установите температурный режим 60-70 °C. В процессе приготовления время от времени перемешивайте.

### Приготовление продуктов, содержащих большое количество воды (напр., рыбного филе)

Такие продукты варите с меньшим количеством жидкости - ниже отметки.

Обязательно закрывайте кастрюлю крышкой.

### Приготовление продуктов, образующих большое количество пены (напр., макароны)

При варке в сенсорном режиме закрывайте кастрюлю крышкой при приготовлении продуктов, образующих большое количество пены. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

### Загустевание

Доведите блюдо до кипения при рекомендуемой температуре. После загустевания оставьте блюдо набухать при температуре 80-90 °C.

**Продукты, например, картофель может приготовиться неравномерно**

В следующей раз наливайте больше жидкости.

**По достижении температуры лампочка не гаснет или не раздается сигнал**

Всегда закрывайте кастрюлю крышкой. Только так система регулировки работает оптимально.

**Приготовление в скороварке**

Используйте либо скороварку серии "Fissler magic spezial", либо эмалированную скороварку. Налейте жидкость в соответствии с указаниями изготовителя. Бобовые культуры доведите до кипения в температурном режиме 90-100 °С. Снимите пену и плотно закройте скороварку. После этого установите температурный режим 110-120 °С.

---

## Блокировка для безопасности детей и функция паузы

---

### Блокировка для безопасности детей

**Блокировка варочной панели**

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

□се □о□íор□á °æ□¼ ф¼□¿ □¼□æ÷ñе□¼.  
Ÿrá□ос□á□ес¿ □ сá□оæ° □ á°ер□á□е, ýо□а  
рø°о с сá□оæ° □е □а°орá□сø á□°а□а□ор. Ö□о  
□а□á°е□ ýрã. 4 се□°□¼ (□ре\_ø □□æ÷ñе□áø).  
Á□°а□а□ор °орá □ □еñе□áе ýрã. 10 се□°□а, а  
□а□е °ас□е□.

**Отмена блокировки**

Ÿrá□ос□á□ес¿ □ сá□оæ° □, ýо□а á□°а□а□ор □е  
ýо°ас□е□. Ö□о □а□á°е□ ýрã. 4 се□°□¼.  
;æ□áро□□а о□е□е□а.



## Возобновление нагрева

Εόε ρα□ ύρὰ□οσ□ά□εσζ □ σὰ□οα° □  
(□ε ύο□α□εε, ñē ñερε□ 3 ᾶ°□¼). Ηα'ρε□  
□ο□ίоро□ □□æ÷ñæ□с□о□а.

## В случае превышения времени паузы

¥ο άσ□εñе□άά 3 ᾶ°□ □а ά□а□а□оре □аñά□ае□  
ᾶ"а□ζ ύάίρα □. □¼□æ÷ñæ□е □ο□ίоро□ ά  
ύροά□□е"а□е °с□а□о□□° □а□о□о.

## Внимание!

¥рὰ ύοÿа"а□ά □а сὰ□οα° □ □о"¼ άæά  
соÿрὰ□οс□о□е□ά с □ᾶ □а□άx-æάφo ÿре"е□о□  
□о□е□ сæ°ñа¼□о а□□ά□άро□а□ζс□ άæά  
"еа□□ά□άро□а□ζс□ ί□□ύάσ □аóά□¼ о□ "е□е¼ /  
ÿа°¼.

---

# Функция таймера

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

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

---

## Автоматическое отключение конфорок



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

### Установите:




1. □с□а□о□□а□е с□°ÿе□ζ □а'ре□а □ο□ίоро□ά







## По истечении времени

По истечении продолжительности конфорка выключается. На индикаторе ступени нагрева конфорки мигает . Раздается сигнал. На индикаторе таймера мигает , индикаторная лампа также мигает. Выключите выключатель конфорки.

## Корректировка продолжительности

Прикасайтесь к символу "Таймер"  до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор конфорки. Измените продолжительность с помощью символа  или символа .


## Досрочная отмена

Прикасайтесь к символу "Таймер"  до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор конфорки. Одновременно прикоснитесь к символам  и . На индикаторе таймера мигает . Через несколько секунд индикатор погаснет.

## Функция таймера для сенсорного режима варки

При приготовлении в сенсорном режиме отсчет установленной продолжительности начинается только по достижении температуры выбранного режима.

## Указания

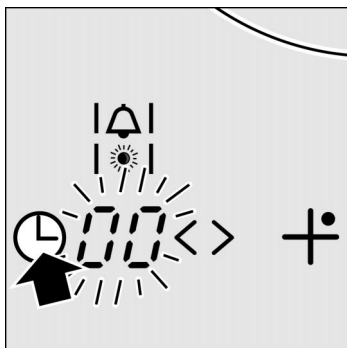
Вы хотите узнать оставшуюся продолжительность для конфорки: Прикасайтесь к символу "Таймер"  до тех пор, пока не начнет гореть индикатор соответствующей конфорки. Значение продолжительности будет отображаться в течение 5 секунд.

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










Автоматическое ограничение времени также активно при функции таймера.

Даже если продолжительность установлена, можно пользоваться функцией паузы.

## Бытовой таймер





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

1.  "a¼ep"  o  ex ýop, ýo a  e  a¼ep. На  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa  a¼epa


2.  $\text{c}\bar{\text{a}}\text{ } \bar{\text{o}}\text{ } \text{a} > \text{a}\bar{\text{a}}\text{ } \text{c}\bar{\text{a}}\text{ } \bar{\text{o}}\text{ } \text{a} <$ .  
 $\text{c}\bar{\text{a}}\text{ } \bar{\text{o}}\text{ } \text{a} > : 10 \text{ } \bar{\text{a}}\text{ } \bar{\text{o}}\text{ } \text{a}$   
 $\text{c}\bar{\text{a}}\text{ } \bar{\text{o}}\text{ } \text{a} < : 05 \text{ } \bar{\text{a}}\text{ } \bar{\text{o}}\text{ } \text{a}$
3.  $\text{c}\bar{\text{a}}\text{ } \bar{\text{o}}\text{ } \text{a} > \text{a}\bar{\text{a}}\text{ } \text{c}\bar{\text{a}}\text{ } \bar{\text{o}}\text{ } \text{a} > \text{a}\bar{\text{a}}\text{ } \text{c}\bar{\text{a}}\text{ } \bar{\text{o}}\text{ } \text{a} <$ .

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



#### По истечении времени

По истечении времени раздастся сигнал. На индикаторе таймера будет мигать . Индикатор бытового таймера также будет мигать. Прикоснитесь к символу "Таймер" .

#### Корректировка времени

Прикасайтесь к символу "Таймер"  до тех пор, пока не загорится индикатор бытового таймера. Индикация таймера мигает. Измените продолжительность с помощью символа  $>$  или символа  $<$ .

#### Досрочная отмена

Прикасайтесь к символу "Таймер"  до тех пор, пока не начнет мигать соответствующий индикатор конфорки. Прикоснитесь к символам  $>$  и  $<$  одновременно. На индикаторе таймера мигает . Через несколько секунд индикатор погаснет.


#### Указания

Бытовой таймер работает даже во время паузы. В случае сбоя в электроснабжении бытовой таймер отключается.

---

## Автоматическое ограничение времени

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

Нагрев конфорки временно отключается. На индикаторе конфорки начинает мигать .

Выключите конфорку.

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

Однако Вы в любой момент можете включить конфорку снова.

---

## Отключение подтверждения ввода

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

Сенсоры варки должны быть утоплены.

1. **□с□а□о□а□е с□°үе□ζ □а'ре□а 3<sup>а</sup>æø □сех 4 □о□іор□.**
2. **О<sup>а</sup>□° □а<sup>р</sup>□о<sup>¼</sup> сүра□а □аæе□о □¼□æ÷ñå□е □се □о□іор□.**
3. **□¼фера□е ° □а□о<sup>¼</sup>-æåфо □о□іор□å с□°үе□ζ □а'ре□а. На□<sup>å</sup>□е □¼□æ÷ña□еæζ □о□іор□å, ñ□оф¼ ра□<sup>а</sup>æсø сå<sup>~</sup>□аæ.**
4. **□¼□æ÷ñå□е □¼□æ÷ña□еæζ □о□іор□.**

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

---

## Уход и очистка

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

---

## Уход

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

---

## Очистка стеклокерамичес- кой поверхности

### Чистящие средства

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

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

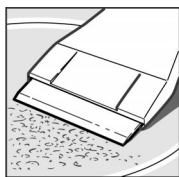
Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

### Неподходящие чистящие средства

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

### Скребок для стеклянных поверхностей

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



Раскройте скребок.

Стеклокерамическая поверхность чистится только лезвием.

Кожух лезвия может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

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

Заменяйте поврежденное лезвие.

## **Последовательность очистки варочной панели из стеклокерамики**

Удалите остатки пищи и капли жира скребком для стеклянных поверхностей.  
Если варочная панель достаточно остыла, очистите ее бумажным полотенцем с чистящим средством. На горячей варочной панели могут появиться пятна.  
Протрите поверхность влажным бумажным полотенцем, а затем вытрите насухо мягкой тряпочкой.

## **Металлический отлив**

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

## **Поля управления**

Зона управления всегда должна быть чистой и сухой. Убежавшая и пригоревшая пища может оказать отрицательное влияние на функционирование.

---

## **Очистка рамы варочной панели**

Для ухода за рамой варочной панели используйте теплый мыльный раствор.  
Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также скребок для стеклянных поверхностей. В противном случае можно повредить раму.

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

---

## **Сенсор варки**

Глазок сенсора конфорки должен всегда быть чистым. Регулярно удаляйте жир и грязь.  
Для этого используйте ватную палочку или мягкую тряпочку, смоченную в мыльном растворе или средстве для чистки стекол.

## Неподходящие чистящие средства

Ни в коем случае не используйте царапающие предметы, напр. жесткие губки или щетки. Не используйте такие чистящие средства, как Sidol, Stahlfix или cera-fix. Это может привести к повреждению глазка сенсора.

## Кастрюля с сенсорным покрытием

Чистите кастрюлю мягкой щеткой или губкой в горячем мыльном растворе. Сразу сушите кастрюлю. Тогда не будут оставаться пятна от воды. Соблюдайте правила пользования кастрюлей.

Для очистки кастрюли сенсорным покрытием не используйте жесткие губки, проволочные мочалки или песок. Нельзя мыть такие кастрюли в посудомоечной машине.

## Ñò° ææá¿ ýrà òeásýràòòosòá?

Ñacò° cæ°ñæò°cø, ñò° ýràñáò°¼ òeásýràòòosòá còææ òáæø-ò° òæøñ¿. Ýre°æ ñe° ofpáoá¿cø ò Cep°ácò°÷ cæ°ò°ç°, ýroñáò°e cææ°÷óáe °òáæò°áø.

òároñáø ýáæ¿ òe rapoòæò

Ýroòep¿e, ò ýopø°æ æá ýpe°oxpááæ¿ ýràfopa. Ýroòep¿e, ec¿æá òò ò ceòá.

Ha á°áòáòore ãæeò

¿¼æo áòáòáòáòòáòo áòò°áñeò°oe o'pááñeòáe òpe°eá. ¿¼æ÷ñáòe òòíop°.

Ha á°áòáòopax òòíopò ãæeò E á ýo°æòcø cáòæ

Ýáæ¿ ýpáæeòáø cáæ¿òo òá'pøò°eòá áæá òa òe¼ òaxo°áòcø òáò°¼-òáç°¿ ýpe°eò. òóáæ¿òo ýpòpáòe ýáæ¿ ýpáæeòáø áæá °feráòe c òee ýocòopòòáe ýpe°e¿¼.

Pe°òò

Pe°òò° °oæòeò ýpóáòò°á¿cø òæ¿òo cýeyáæ¿òo of°ñeò¿¼á soòp°áòáá Cep°ácò°¼ cæ°ò°ç¼.



| Á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup>                                                     | Неá <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup>                                                                                                                                            | Сү <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup>                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F4, á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> | á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> | á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> |
| F5                                                                                               | á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> | á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> |
| F5                                                                                               | á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup>                                                                | á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup><br>á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> á <sup>á</sup> |

**Указания:**

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

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

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

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

---

## □üа□о□□а å о□сæ°□å□ðå¼¼ үрåфор

□о □ре̄ø □ра□сүор□åро□□å □аð □о□¼¼¼ үрåфор □аóåóе □üа□о□□о¼¼. □се ðæе̄е□□¼¼ üа□о□□å ð□оæо"åñ¼¼, åх □о□□о åсүоæ¿□о□а□¿ үо□□ор□о. ¥осо<sup>а</sup>¼¼с□□¼¼е охра□е о□р°□а÷óе¼¼ сре<sup>а</sup>¼¼ □¼¼фрас¼¼аø üа□о□□°.

□ с□о÷ оñере<sup>а</sup>¿, о□сæ°□å□ðåе үрåфор¼¼ □о□се □е ø□æø÷□сø фесүоæе□□¼¼å о□хо<sup>а</sup>ã. ¥рå үра□åæ¿□о¼¼ °□åæå□ауåå о□å □°□ үосæ°□å□¿ үе□□¼¼ с¼¼р¿е<sup>а</sup>æø үерераф□□å. ¥ере<sup>а</sup> □е̄, □а□ □¼¼фросå□¿ о□сæ°□å□ðå¼¼ үрåфор, с<sup>а</sup>æа¼¼е □а□, ñ□оф¼¼ е"о фæ¿ðе □æ¿□ø ф¼¼æо åсүоæ¿□о□а□¿ åæå офо□□аñ¿□е е"о □а□æе¼¼□о¼¼ "□□åãåе, òе□аææоæо!"

□¼¼ □о□е□е үоæ°ñå□¿ å□íорãуå÷ о □о□о□□ос□å °□åæå□ауåå ° □аðе"о <sup>а</sup>åæера åæå □ òес□□о¼¼ а<sup>а</sup>å□å□рауåå.

---

# 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 образуется в процессе приготовления пищи при высоких температурах и низком содержании воды. Он образуется в продуктах, содержащих крахмал, белок и сахарозу. Акриламид образуется в продуктах, содержащих крахмал, белок и сахарозу. Акриламид образуется в продуктах, содержащих крахмал, белок и сахарозу.

высокие температуры  
низкое содержание воды в продуктах  
образование толстой корочки.

## В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид содержится в продуктах, содержащих крахмал, белок и сахарозу. Акриламид содержится в продуктах, содержащих крахмал, белок и сахарозу.

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

## Как этого избежать?

### Общие рекомендации:

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

Специальные рекомендации Aid<sup>1</sup> и BMVEL<sup>2</sup> помогут Вам в этом:

□æø □ар□åø å ýrǎ"o□o□æ□åø □o írǎ□÷re åsÿoæ¿□¼□e □oæ¿□o c□e□å¼ □ар□oíeæ¿. O□  
°oæ□e□ c¼□¿ □e□ "æa□□o□ å □eæe□¼x  
°ñac□□o□. Хра□å□e □ар□oíeæ¿ ýrǎ □eÿера□°pe  
□¼ðe 8 °C.

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

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

□eÿера□°ра □ар□åø □o írǎ□÷re □e °oæ□□a  
ÿre□¼ða□¿ 175 °C. □æø □o□íor□å c °a□ñå□o  
re□o□e□°e¼¼ ååÿa□o□ □eÿера□°p¼ 170–180  
°C.

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

±ар□¼¼ □ар□oíeæ¿ ýrǎ"o□a□æå□a¼□e å□  
o□□ар□o"o. Ýrǎ ýrǎ"o□o□æ□åå □æ÷ª å□ c¼ro"o  
□ар□oíeæø åsÿoæ¿□¼□e "ар"арå□ □"ес□o "асæa  
åæå □e °oфа□æø¼□e e"o □ "асæo.

Для определения температуры поверхности сковороды удобно пользоваться специальным термометром (напр. номер для заказа 0900.0519 протестированной фирмы).

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

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

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

---

# Mire ügyeljen

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

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

---

## A beépítés előtt

### Szállítási sérülések

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

### Villamos csatlakozás

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

---

## Biztonsági útmutató

### Olaj és zsír túlforrósítása

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

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

## **Forró főzőhely**

A forró főzőhelyet nem szabad megérinteni.  
Égésveszély!

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

A főzőfelületre ne tegyen semmilyen éghető anyagot. Tűzveszély!

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

## **Nedves edényalj és főzőhely**

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

Tartsa mindig szárazon a főzőhelyet és az edény alját.

## **Repedések az üvegkerámián**

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

Azonnal kapcsolja ki a készüléket.

Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékdobozban.

Hívja az ügyfélszolgálatot.

## **Szakszerűtlen javítások**

A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek.  
Áramütésveszély!

A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

---

## **A sérülések okai**

### **Az edények és serpenyők alja**

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

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

A speciális edényeknél vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.

## **Forró serpenyő vagy edény**

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

## **Só, cukor és homok**

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

## **Kemény vagy hegyes tárgyak**

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

Ne tartson ilyen tárgyat a főzőfelület fölött.

## **Kifutott ételek**

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

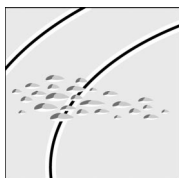
## **Fóliák és műanyagok**

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

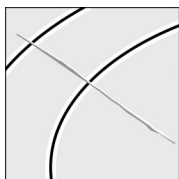
Ezért tűzhelyvédő-fólia sem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

## **Példák a lehetséges károsodásokra**

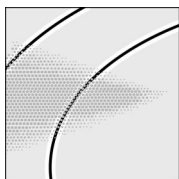
A következő sérülések nem befolyásolják sem a üvegkerámia működését sem a stabilitását.



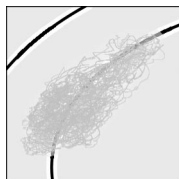
Kikagylósodás amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.



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.



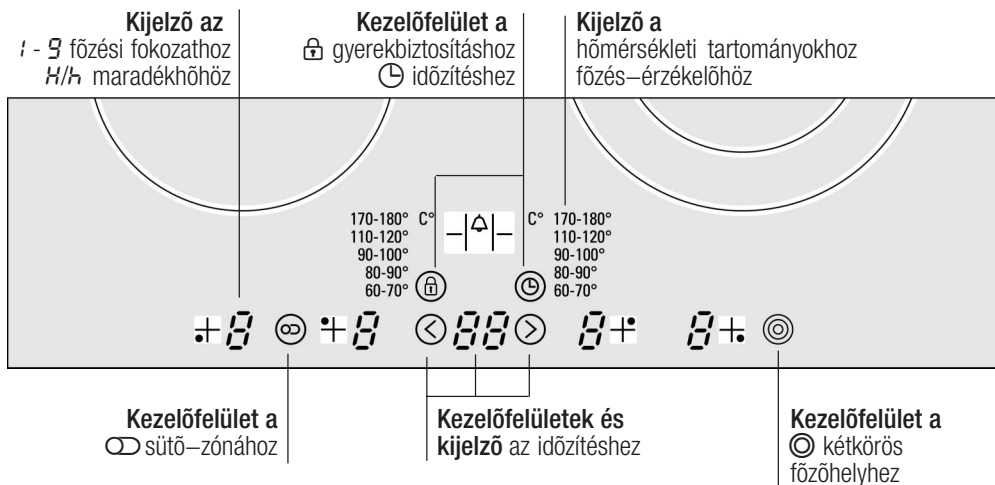
Lecsiszolódott díszítés  
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata  
okozott.

## A készülék megismerése

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

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

### Kezelőfelület



### Kezelőfelületek

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő  
funkció bekapcsol.

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

## Megjegyzés:

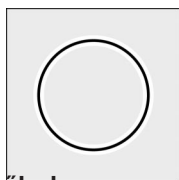
A beállítások nem változnak meg, ha több mezőt egyidejűleg érint meg rövid ideig. Így a beállító területre kifutott ételt problémamentesen moshatja le.

Tartsa a kezelőfelületet mindig tisztán és szárazon. A nedvesség és a szennyeződés befolyásolhatja a helyes működést.

---

## Főzőhelyek

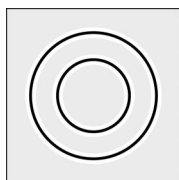
### Egykörös főzőhely





Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát nem lehet megváltoztatni.

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

### Kétkörös főzőhely

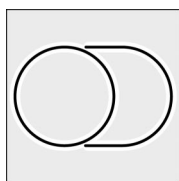


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.



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

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

### Sütőzóna



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

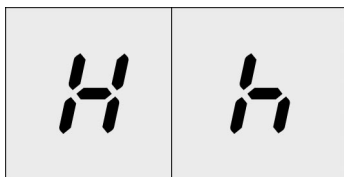
A sütőzóna hozzákapcsolásához: érintse meg a  szimbólumot. A jelzőlámpa világít. Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot újra. A jelzőlámpa kialszik.

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

## Főzés-érzékelő



## Maradékhő-kijelzés



A főzés-érzékelő az érzékelővel történő főzésre használható.

Kezelését a "Főzés a főzés-érzékelővel" című fejezetben írjuk le részletesen.

A főzőfelület minden egyes főzőhelye külön maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Ez azt mutatja meg, hogy melyik főzőhely meleg még. A maradékhő-kijelzés két fokozattal rendelkezik.

Ha a kijelzőn egy **H** jelenik meg, akkor a főzőhely még forró. A maradékhővel pl. egy kisebb adag ételt melegen tud tartani, vagy akár fel tudja vele olvasztani a csokoládébevonatot.

Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző átvált a **h** jelre. A kijelző akkor alszik ki, ha a főzőhely megfelelően lehűlt.

## Áramszünet

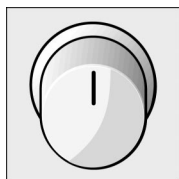
A maradékhő-kijelzés egy áramszünet után automatikusan újra bekapcsol. A kijelző kb. 30 percig villog.

A villogás akkor is megszűnik, ha a főzőhelyet egyszer rövid ideig bekapcsolja.

# 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

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

## Táblázat

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

|                                            | Mennyiség          | 9-es előfőzési fokozat | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzési idő |
|--------------------------------------------|--------------------|------------------------|----------------------|------------------|
| <b>Olvasztás</b>                           |                    |                        |                      |                  |
| csokoládé, csokoládémáz, vaj, méz zselatin | 100 gr<br>1 csomag | -<br>-                 | 1-2<br>1-2           | -<br>-           |
| <b>Melegítés</b>                           |                    |                        |                      |                  |
| konzervzöldség                             | 400 gr - 800 gr    | 2 - 4 perc             | 1-2                  | 3 - 6 perc       |
| húsleves (csak lé)                         | 500 ml - 1 l       | 3 - 4 perc             | 7-8                  | 2 - 4 perc       |
| rántással készült leves                    | 500 ml - 1 l       | 2 - 4 perc             | 2-3                  | 2 - 4 perc       |
| tej                                        | 200 ml - 400 ml    | 2 - 4 perc             | 1-2                  | 2 - 3 perc       |
| <b>Melegítés és melegentartás</b>          |                    |                        |                      |                  |
| egytálétel (pl. lencseleves)               | 400 gr - 800 gr    | 2 - 3 perc             | 1-2                  |                  |
| tej                                        | 500 ml - 1 l       | 3 - 4 perc             | 1-2                  |                  |
| <b>Felolvasztás és melegítés</b>           |                    |                        |                      |                  |
| mélyhűtött spenót                          | 300 gr - 600 gr    | 4 - 5 perc             | 2-3                  | 5 - 15 perc      |
| mélyhűtött gulyás                          | 500 gr - 1 kg      | 4 - 5 perc             | 2-3                  | 20 - 30 perc     |
| <b>Párolás</b>                             |                    |                        |                      |                  |
| gombóc, galuska (1-2 liter vízben)         | 4-8 darab          | 8 - 12 perc            | 4-5*                 | 20 - 30 perc     |
| hal                                        | 300 gr - 600 gr    | 5 - 8 perc             | 4-5*                 | 10 - 15 perc     |
| <b>Főzés</b>                               |                    |                        |                      |                  |
| rizs (kétszeres vízmennyiséggel)           | 125 gr - 250 gr    | 3 - 4 perc             | 2-3                  | 15 - 30 perc     |
| tejbérisz (500 ml - 1 l tej)               | 125 gr - 250 gr    | 4 - 6 perc             | 1-2                  | 25 - 35 perc     |
| héjában főtt burgonya 1-3 csésze vízzel    | 750 gr - 1,5 kg    | 5 - 7 perc             | 4-5                  | 25 - 30 perc     |
| sós burgonya 1-3 csésze vízzel             | 750 gr - 1,5 kg    | 5 - 7 perc             | 4-5                  | 15 - 25 perc     |
| friss zöldség 1-3 csésze vízzel            | 500 gr - 1 kg      | 4 - 5 perc             | 2-3                  | 10 - 20 perc     |
| tészták (1-2 l vízben)                     | 200 gr - 500 gr    | 8 - 12 perc            | 6-7*                 | 6 - 10 perc      |

|                                      | Mennyiség            | 9-es előfőzés<br>i fokozat | Tovább-<br>főzési<br>fokozat | Továbbfőzési<br>idő      |
|--------------------------------------|----------------------|----------------------------|------------------------------|--------------------------|
| <b>Párolás</b>                       |                      |                            |                              |                          |
| göngyölt hús                         | 4 darab              | 5 - 8 perc                 | 4-5                          | 50 - 60 perc             |
| párolt hús                           | 1 kg                 | 5 - 8 perc                 | 4-5                          | 80 - 100 perc            |
| gulyás                               | 500 gr               | 6 - 11 perc                | 4-5                          | 50 - 60 perc             |
| <b>Sütés</b>                         |                      |                            |                              |                          |
| palacsinta (lángos)                  |                      | 2 - 4 perc                 | 6-7                          | folytatólagosan<br>sütve |
| rántott szelet, panírozva            | 1 - 2 darab          | 2 - 4 perc                 | 6-7                          | 6 - 10 perc              |
| frissensült                          | 2 - 3 darab          | 2 - 4 perc                 | 7-8                          | 8 - 12 perc              |
| halrudacsok                          | 10 darab             | 2 - 4 perc                 | 6-7                          | 8 - 12 perc              |
| <b>Olajban sütés (1-2 l olajban)</b> |                      |                            |                              |                          |
| mélyhűtött termékek                  | 200 gr<br>adagonként | 10 - 15 perc               | 8-9                          | folyamatosan<br>sütjük   |
| egyebek                              | 400 gr<br>adagonként | 10 - 15 perc               | 4-5                          | folyamatosan<br>sütjük   |
| * továbbfőzés fedő nélkül            |                      |                            |                              |                          |

## Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

### Megfelelő edény-méret

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

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

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

### Fedő használata

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

## Főzés kevés vízzel

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

## Visszakapcsolás

Időben kapcsoljon vissza egy alacsonyabb főzési fokozatra.

## A maradék hő felhasználása

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

Ameddig a maradék hő–kijelző *H* világít, addig a kikapcsolt főzőhelyet felmelegítésre vagy felolvasztásra is használhatja.

---

# Főzés főzés-érzékelővel

## Így működik a főzés-érzékelő

Ha a főzés-érzékelőket kihúzza, a hátsó főzőhelyeken a főzés-érzékelővel főzhet. A főzés-érzékelővel történő főzés olyan ételek készítésére alkalmas, amelyeket folyadékban vagy sok zsiradékban kell felhevíteni. Sütésre az főzés-érzékelő nem alkalmas.

Minden edény, amelynek a tartalma forró, hőt ad le. A főzés-érzékelő ezt a hőt érzékeli. A főzőfelület automatikusan szabályozza a főzőedény hőmérsékletét.

## Ez az Ön számára az alábbi előnyökkel jár

A főzőhely csak addig fűt, amíg az szükséges. Ezzel energiát takarít meg.

Az olaj és a zsír nem melegszik túl.

A hőmérséklet emelkedése lassú. Ez meggátolja a túlforrást. Így utánállításra sincs szükség.

---

## Hőmérséklettartományok

A főzés-érzékelővel történő főzésnél ne állítson be főzési fokozatot, csak hőmérsékleti tartományt. Őt hőmérsékleti tartomány áll rendelkezésére.

170-180 °C olajban sütéshez  
110-120 °C kuktában történő főzéshez  
90-100 °C főzéshez, forraláshoz, pároláshoz  
80- 90 °C puhára pároláshoz, áztatáshoz,  
pároláshoz  
60- 70 °C felolvasztáshoz, melegítéshez,  
melegentartáshoz.

## Főzés a 90-100 °C-os hőmérséklet tartományban

A 90-100 °C-os hőmérséklettartomány elegendő a főzéshez akkor is, ha az nem olyan erősen forr, mint szokott.

A forráspont függ lakóhelyének tengerszint feletti magasságától.

---

## Edény

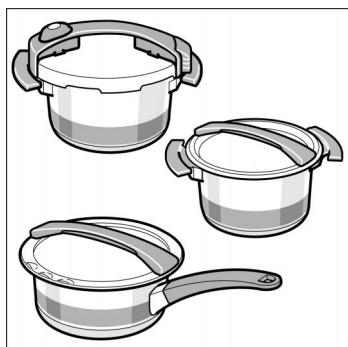
Az érzékelő fazekaknak kell, hogy legyen egy olyan felülete, amely a meleget különösen jól adja át az érzékelőnek. Alkalmatlan fazékkal a szabályozás nem működik. Az edényben lévő ételek túlfőnek vagy odaégnek.

### Alkalmatlan edények

Alkalmatlanok pl. a nemesacél edények zománcdíszítés nélkül. A serpenyők hasonlóképp alkalmatlanok, mivel túl laposak.

### Alkalmas edények

Mi a "Fissler magic special" sorozat érzékelős fazekait ajánljuk. A mellékelt fazekak is ebből a szériából valók.

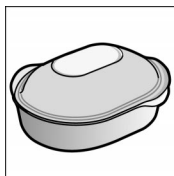


A sorozat további edényeit a háztartási cikkek szakkereskedőinél és az áruházak szakosztályain vásárolhatja meg.

Az ábrán az alábbi edényeket láthatja: fazék, gyorsfőző edény és nyeles serpenyő.

Meglévő zománcozott edényeit is használhatja. Ezeknek legyen vastag, sima alja.

## Sütőedények



A megfelelő sütőedényt különleges tartozékként a szakkereskedőknél szerezheti be. Kérjük, adja meg ehhez a HZ 26000 típus-számot.

---

## Így járjon el

### Válassza ki az edényt és a főzőhelyet

Válasszon egy hátsó főzőhelyet. Tegye az ételt az érzékelős fazékba. A fazéknak olyan nagynak kell lennie, hogy a főzőhelyet teljesen lefedje. Ügyeljen rá, hogy az érzékelős fazék dekorációs csíkja mindig tiszta legyen.

### A fazék feltöltése

Töltse bele a folyadékot. Érzékelős fazéknál: legalább a jelölésig. Jelölés nélküli fazekaknál: legalább két ujjnyi magasságban.

### Helyezze el a fazekat, és fedje le fedővel

Állítsa az edényt a főzőhelyre. Ügyeljen a főzőhely jelölésére. A fazék legyen a jelölésen belül. Így éri el főzésnél az optimális eredményt. Ha a nyeles serpenyőt használja, a fogantyú ne álljon az érzékelési terület fölé. Tegyen rá fedőt, mert különben a szabályzás nem működik.

### A hőmérséklet tartomány kiválasztása

Válassza ki a következő táblázatból az ételének megfelelő hőmérséklet tartományt.

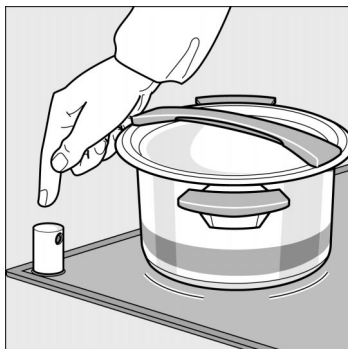
---

## Így állítsa be:

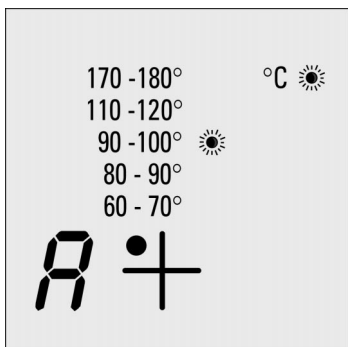
### Megjegyzés

Figyelem! Hogy az érzékelőt ki tudja húzni, a főzőhelynek kikapcsoltnak kell lennie.

A benyomott főzőszenzor fedele felforrósodik, ha a hozzá legközelebb eső főzőhely be van kapcsolva. Csak akkor nyúljon a fedélhez, ha a legközelebbi főzőhely már legalább 15 perce ki van kapcsolva.



1. Nyomja meg a főzés-érzékelőt, hogy az kijöjjön. Ellenőrizze, hogy az érzékelő-ablak tiszta-e.



2. Forgassa el a főzőhelykapcsolót, amíg a kiválasztott hőmérséklet tartomány melletti jelzőlámpa ki nem gyullad. A kijelzőn megjelenik egy A. A főzés-érzékelő be van kapcsolva.

### Felfűtési fázis

A hőmérséklet-szimbólum mellett világít egy lámpa, míg a hőmérsékletet el nem éri. Ekkor egy hangjelzést hall, és a lámpa kialszik.

### Főzés

A főzés-érzékelő a fazék hőmérsékletét a beállított hőmérséklet tartományban tartja.

### Ha kész az étel

Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót. Süllyessze le az érzékelőt, hogy az érzékelő-ablak ne piszkolódjon be.

### Ételek behelyezése forró folyadékba

Az ételeket a forró folyadékba is beleteheti. Az edényt csak a folyadékkal töltsé fel. Végezze el a beállítást az 1 és 2 pontban leírtak szerint. Ha elérte a hőmérsékletet, és a hangjelzés felhangzik, tegye az ételt a vízbe.

## Táblázat

A táblázat azt mutatja, hogy melyik hőmérséklettartomány melyik étel készítésére alkalmas. A főzési idő az élelmiszer fajtájától, súlyától és minőségétől is függhet.

|            |                                                                          | <b>hőmérséklettartomány</b> | <b>főzési idő<br/>a hangjelzéstől</b> |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| levesek    | húslé                                                                    | 90□100°C                    | 60□90 perc                            |
|            | egytálétel                                                               | 90□100°C                    | 45□60 perc                            |
| körtések   | burgonya                                                                 | 90□100°C                    | 30□40 perc                            |
|            | gombóc                                                                   | 80□90°C                     | 30□40 perc                            |
|            | metéltek                                                                 | 90□100°C                    | 7□10 perc                             |
|            | puliszka                                                                 | 80□90°C                     | 20□25 perc                            |
|            | rizs                                                                     | 80□90°C                     | 25□35 perc                            |
| tojás      | főtt tojás (hideg vízben felrakva)                                       | 90□100°C                    | 5□10 perc                             |
| hal        | hal párolva                                                              | 80□90°C                     | 15□20 perc                            |
| hús        | húsgombóc                                                                | 90□100°C                    | 20□30 perc                            |
|            | kroket, ravioli                                                          | 90□100°C                    | 10□15 perc                            |
|            | levesbe való tyúk                                                        | 90□100°C                    | 60□90 perc                            |
|            | marhafartő                                                               | 90□100°C                    | 60□90 perc                            |
|            | virslis                                                                  | 80□90°C                     | 5□10 perc                             |
| zöldség    | friss zöldség pl. brokkoli                                               | 90□100°C                    | 10□20 perc                            |
|            | friss zöldség pl. kelbimbó                                               | 90□100°C                    | 30□40 perc                            |
|            | mélyhűtött ételek: paszírozott zöldség tejfölös mártással, pl. spenót *) | 60□70°C                     | 15□30 perc                            |
|            | mélyhűtött zöldség, pl. kelbimbó, bab *)                                 | 90□100°C                    | 15□20 perc                            |
| édességek  | darakása                                                                 | 80□90 °C                    | 5□10 perc                             |
|            | kompót                                                                   | 90□100°C                    | 10□20 perc                            |
|            | tejberizs                                                                | 80□90°C                     | 35□45 perc                            |
|            | csokoládépuding                                                          | 80□90°C                     | 3□5 perc                              |
| készételek | konzervek pl. gulyásleves                                                | 60□70°C                     | 10□15 perc                            |
|            | levesek, pl. metélttészta–leves                                          | 90□100°C                    | 5□10 perc                             |
|            | levesek, pl. krémleves                                                   | 80□90°C                     | 10□15 perc                            |
| italok     | tej                                                                      | 60□70°C                     | □                                     |
|            | forraltbor                                                               | 60□70°C                     | □                                     |

|                         |            | <b>hőmérséklettartomány</b> | <b>főzési idő<br/>a hangjelzéstől</b> |
|-------------------------|------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| Kuktában készült ételek | tyúk       | 110□120°C                   | 20□25 perc                            |
|                         | rizs       | 110□120°C                   | 6□8 perc                              |
|                         | burgonya   | 110□120°C                   | 6□8 perc                              |
|                         | egytálétel | 110□120°C                   | 15□20 perc                            |

\* folyadék hozzáadása a gyártó előírásainak megfelelően

## Ételek sütése olajban

Soha ne forrósítsa a zsiradékot felügyelet nélkül - tűzveszély áll fenn!

Mindig a 170-180 °C-os hőmérséklet tartományban süssön. Használjon érzékelős fazekat.

### Fritóz-zsír

Csak olajban sütéshez való olajat vagy zsírt, pl. növényi zsírt használjon.  
A nagyobb zsírdarabokat tördelje szét kisebb darabokra.  
A megolvasztott zsírnak el kell érnie a jelölést.

### Alkalmatlan zsírok

Alkalmatlanok a zsír-keverékek, pl. olaj és zsír vagy a különböző fajta zsírok keveréke. A forró zsír habja kifuthat.

### Zsír forrósítása

**1.** Töltse be a zsírt, és zárja la a fazekat.  
A lámpa világít, míg a hangjelzés felhangzik.  
A zsír forró, most sütheti az ételt.

### Olajban sütés

Mindig fedő nélkül süssön.

**2.** Az első adagot tegye bele, és süsse ki.

**3.** Vegye ki.

Ha a lámpa nem világít, a zsír elég forró a következő adaghoz.

Ha világít, várjon a következő adaggal, amíg a hangjelzés felhangzik és a lámpa kialszik.

**4.** Süsse ki a következő adagot.

### Megjegyzés

Ha a zsír szintje a jelölés alá süllyedt, adjon hozzá új zsírt.

A mélyhűtött árut kis adagokban süssse ki. Különben a zsír túl gyorsan lehűl. Példa: Mélyhűtött hasábburgonya: 1,5 l zsír, adagonként kb. 150 gr hasábburgonya.

---

## Tanácsok a főzéshez

### **Tömbe fagyasztott élelmiszer előkészítése**

Tegye a tömbe fagyasztott élelmiszert, pl. spenótot, a fazékba.

Töltsön hozzá vizet a gyártó előírásainak megfelelően. Fedje le a fazekat.

Állítsa be a hőmérséklet tartományt 60-70 °C-ra.

Közben kevergesse meg.

### **Sok vizet felszívó élelmiszerek elkészítése (pl. halfilé)**

Ezeket az élelmiszereket csak kevesebb vízzel - a jelölés szintje alatt - szabad főzni.

A fedőt azonban feltétlenül tegye rá az edényre!

### **Erősen habzó étel elkészítése (pl. metélt)**

Ha a főzés-érzékelővel főz, akkor erősen habosodó élelmiszerek esetén is ráteheti a fedőt az edényre.

Ezzel energiát takarít meg.

### **Az ételek besűritése**

Főzze fel az ételt az ajánlott hőmérsékleten. A besűrösödés után hagyja, hogy az étel 80-90 °C-on megdagadjon.

### **Az élelmiszer, pl. burgonya, nem főtt meg egyenletesen**

Legközelebb több folyadékot adjon hozzá.

### **Ha a hőmérséklet-szimbólum lámpája nem alszik ki, ill. nem hangzik fel a jelzés**

Az edényt mindig fedje le fedővel. Így a szabályozás optimálisan működik.

### **Kuktában történő főzés**

Használja vagy a "Fissler magic spezial" kuktát, vagy egy zománcozott kuktát. Töltsön bele vizet a gyártó előírásainak megfelelően. A hüvelyes növényeket a 90-100 °C-os hőmérséklet tartományban főzze fel. Meregesse le a habot, és zárja le a kuktát. Állítsa be a hőmérséklet tartományt most 110-120 °C-ra.

---


# Gyerekzár és szünet-funkció

---


## Gyerekzár

Hogy a gyerekek a főzőhelyeket ne tudják bekapcsolni, a főzőfelületet le lehet zárni.




### A főzőfelület lezárása

Az összes főzőhely legyen kikapcsolva. Érintse meg a  szimbólumot, míg a szimbólum melletti jelzőlámpa világítani nem kezd. Ez körülbelül 4 másodpercig tart (bekapcsolási idő). Kb. 10 másodperc után a jelzőlámpa kialszik.

### A gyerekzár feloldása

Érintse meg a  szimbólumot, amíg a jelzőlámpa ki nem alszik. Ez körülbelül 4 másodpercig tart. Ezzel a lezárás megszűnt.

### Figyelem Lezárt főzőfelületnél

Ha lezárt főzőfelület esetén egy főzőhelyét beállít, előfordulhat, hogy a főzőhely-kijelzőn egy  villog, vagy a maradékhő-kijelzés váltakozik egy -val. A  szimbólum feletti jelzőlámpa világít. Kapcsolja ki a főzőhelyet. Oldja fel a lezárást.

### Megjegyzés:

A maradékhő akkor is kijelzésre kerül, ha a főzőfelület le van zárva.

### A bekapcsolási idő lerövidítése

A gyerekzár bekapcsolási idejét 4-ről 1 másodpercre lehet csökkenteni:

A főzőhelyek legyenek kikapcsolva.

1. Mind a négy főzőhelyet állítsa a 2-es főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
3. Válasszon ki valamelyik főzőhelyen egy főzési fokozatot és nyomja meg a főzőhelykapcsolót.
4. Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót. Az összes kijelző rövid ideig világít. A bekapcsolási idő ezzel lerövidült.


A bekapcsolási időt bármikor visszaállíthatja 4 másodpercre. Ehhez ugyanúgy járjon el, mint a lerövidítésnél.

---


## Szünet-funkció

Ha rövid időre el kell mennie, a fűtési folyamatot megszakíthatja.


### A szünet-funkció aktiválása

Nyomja meg röviden a  szimbólumot. A főzőhely-kijelzőn villog a beállított főzési fokozat. A fűtés megszakad.


### A főzés folytatása

Nyomja meg 3 percen belül újra a  szimbólumot. A főzőhelyek tovább fűt.

### A szünetidő túllépése

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

### Figyelem!

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

---

## Időzítés-funkció

Az időzítés tulajdonképpen egy kapcsoló-óra. Ezzel tudja mind a négy főzőhelyet automatikusan kikapcsolni.

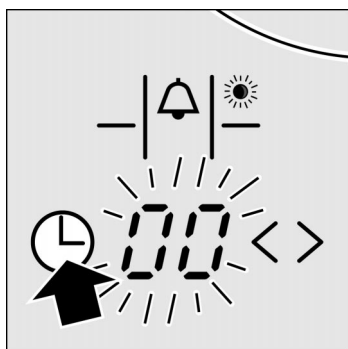
Az időzítés ezen kívül egy konyhai órával is rendelkezik. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik. Még akkor is be lehet állítani, amikor a főzőfelület le van zárva.

---

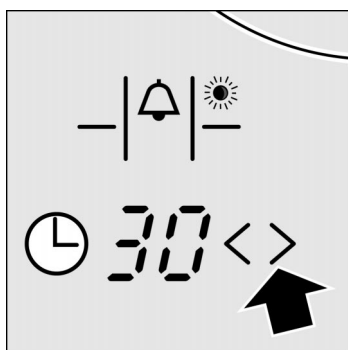
### Ha egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia így állítsa be:

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

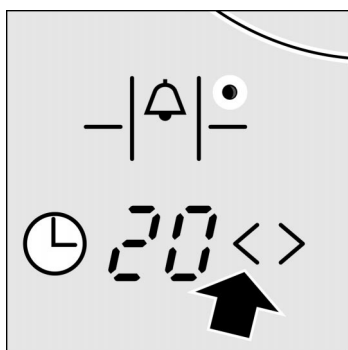
1. Állítsa be a főzési fokozatot.



2. Érintse meg az időzítés  $\ominus$  szimbólumot többször, míg a kívánt főzőhely jelzőlámpája villogni nem kezd. Az időzítés-kijelzőn villog a 00.



3. Érintse meg a > vagy a < szimbólumot.  
Megjelenik a javasolt érték.  
A < szimbólumot megnyomva a javasolt érték : 30 perc  
a > szimbólumot megnyomva a javasolt érték : 10 perc  
A főzőhely jelzőlámpája tovább villog.



4. Érintse meg a > vagy a < szimbólumot, míg a kívánt időtartam az időzítés-kijelzőn meg nem jelenik.  
Egy pár másodpercig villog az időtartam, azután lefut a beállított idő. Ha több főzőhelyhez is állított be időtartamot, a kijelzőn mindig a legrövidebb időtartam fut le.  
A főzőhelyek jelzőlámpái világítanak.

#### Az időtartam lejártá után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. A főzési fokozat-kijelzőn villog egy  $\square$ . Egy hangjelzés hallható. Az időzítés-kijelzőn villog a 00, és a jelzőlámpa villog.  
Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót.

## Az időtartam korrigálása

Érintse meg az időzítés  $\ominus$  szimbólumot, míg a kívánt főzőhely-kijelző villogni nem kezd. A > vagy a < szimbólummal változtassa meg az időtartamot.

## Idő előtti törlés

Érintse meg az időzítés  $\ominus$  szimbólumot, míg a kívánt főzőhely-kijelző villogni nem kezd. Érintse meg a > és a < szimbólumot egyidejűleg. Az időzítés-kijelzőn villog a  $\text{00}$ . Néhány másodperc múlva kialszik a kijelzés.

## Az időzítő funkció működése főzés-érzékelőnél

Ha a főzés-érzékelővel főz, akkor a beállított időtartam csak akkor indul, ha a hőmérséklet már elérte a kívánt hőmérséklettartományt.

## Megjegyzés

Ha szeretné lekérdezni egy főzőhely hátralévő időtartamát: Érintse meg többször az időzítés  $\ominus$  szimbólumot, míg a megfelelő főzőhely jelzőlámpája világítani nem kezd. Az időtartam megjelenik 5 másodpercre.

Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

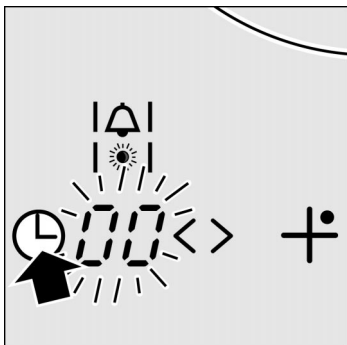
Az automatikus időkorlát az időzítő funkció működésekor is aktív.

Ha egy időtartamot már be állított, a szünetfunkciót akkor is használhatja.

## A konyhai óra

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



### Így állítsa be:




1. Érintse meg az időzítés  $\ominus$  szimbólumot többször, míg a konyhai óra jelzőlámpája villogni nem kezd. Az időzítés-kijelzőn villog a  $\text{00}$ .
2. Érintse meg a > vagy a < szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték.  
A > szimbólumot megnyomva a javasolt érték : 10 perc  
a < szimbólumot megnyomva a javasolt érték : 05 perc
3. A > vagy a < szimbólummal állítsa be az időt.

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



### **Az időtartam lejártá után**

Az idő lejártá után felhangzik egy hangjelzés. Az időzítés-kijelzőn villog a . A konyhai óra jelzőlámpája villog. Érintse meg az időzítés  szimbólumot.

### **Az idő korrigálása**

Érintse meg többször az időzítés  szimbólumot, míg a konyhai óra jelzőlámpája nem villog. Az időzítés-kijelző villog. A > vagy a < szimbólummal változtassa meg az időtartamot.

### **Idő előtti törlés**

Érintse meg az időzítés  szimbólumot, míg a kívánt főzőhely-kijelző villogni kezd. Érintse meg a > és a < szimbólumot egyidejűleg. Az időzítés-kijelzőn villog a . Néhány másodperc múlva kialszik a kijelzés.

### **Megjegyzés**

A konyhai óra az aktivált szünet-funkció működése közben is fut.

Egy áramkimaradás után a konyhai óra már nem üzemel.

---

## **Automatikus időkorlátozás**

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

A főzőhely fűtése megszakad.

A főzőhely-kijelzőn villog a .

Kapcsolja ki a főzőhelyet.

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

A főzőhelyet bármikor újra bekapcsolhatja.

---

# Adatbevétel nyugtázás kikapcsolása

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

A főzés-érzékelőknek besüllyesztve kell lenniük.

1. Mind a 4 főzőhelyet állítsa a 3-as főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
3. Válasszon ki egy főzési fokozatot az egyik főzőhelyhez. Nyomja addig a főzőhelykapcsolót, míg egy hangjelzés fel nem hangzik.
4. Kapcsolja ki a főzőhelykapcsolót.

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

---

# 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

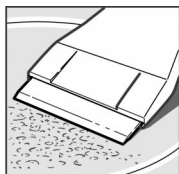
Csak olyan tisztítószeret használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas terméket.

A vízfoltokat citrommal vagy ecettel is eltávolíthatja.

## Alkalmatlan tisztítószer

Soha ne használjon: karcoló szivacsot, súrolószert vagy olyan agresszív tisztítószer, mint a sütőtisztító spray, vagy a folteltávolító.

## 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 tisztítószerrel és konyhai törülköpírral tisztítsa meg. Ha a főzőfelület még túl forró, foltosodás léphet fel.

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

## Fémesen csillámló elszíneződések

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

## Kezelőfelületek

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

---

## A főzőfelület keretének tisztítása

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

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

---

## Főzés-érzékelő

A főzés-érzékelő érzékelő-ablakának mindig tisztának kell lennie. Távolítsa el rendszeresen a ráfröccsenő zsírt és egyéb szennyeződést. Használjon ehhez vattával becsavart pálcikát vagy egy puha ruhát mosogatószerrel vagy ablaktisztítószerral.

### Alkalmatlan tisztítószer

Ne használjon olyan karcoló eszközöket, mint a súrolószert, súrolószivacs, vagy súrolókefe. Ne használjon olyan tisztítószereket, mint a Sidol, Stahl-fix, cera-fix vagy ezekhez hasonló. Ezekről az érzékelő-ablak megkarcolódik.

---

## Érzékelős fazék

Az edényt forró mosogatóvízben, egy puha kefével vagy egy szivaccsal tisztítsa meg. Rögtön ezután szárítsa is meg. Így nem keletkeznek rajta vízfoltok. Tartsa be a fazék használati utasítását.

Soha ne tisztítsa az érzékelő fazekat olyan durva eszközökkel, mint a fémgyapot vagy a súrolópor. Mosogatógépben sem tisztíthatja.

# Mi a teendő zavar esetén?

Gyakran csak egy apróság az oka annak, hogy zavar lép fel. Mielőtt kihívná a vevőszolgálatot, kérjük vegye figyelembe az alábbiakat.

**A főzőfelület nem működik**

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

**A kijelzőn villog egy  $F$**

Az automatikus időkorlátozás a berendezést lekapcsolta. Kapcsolja ki a főzőhelyet.

**A főzőhely-kijelzőn villog az  $E$  és felhangzik egy hangjelzés**

A kezelőfelület erősen szennyezett vagy egy tárgy van a kezelőfelületen. Törölje le alaposan a kezelőfelület, illetve távolítsa el a tárgyat.

**Javítások**

**Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.**



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

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

| Kijelző | Hiba                                                                        | Intézkedés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| $F0$    | A kijelző hibás.                                                            | Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.                                                                                                                                                                                            |
| $F1$    | A főzés-érzékelőt kihúzta vagy betolta, holott a főzőhely be van kapcsolva. | Állítsa a főzőhelykapcsolót "0"-ra.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| $F2$    | A készülék túl forró és kikapcsolt.                                         | Kapcsoljon ki minden főzőhelyet, és tolja az edényt oldalra. Az $F2$ kijelzés kialszik, amikor a főzőhely már megfelelően lehűlt. Vegye le az edényt a főzőhelyről. Várjon néhány percet, amíg a főzőhely kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után az $F2$ ismét megjelenik, a főzőfelület még mindig túl forró. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és hagyja még tovább hűlni. |

| Kijelző                                 | Hiba                              | Intézkedés                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F3                                      | Az főzés-érzékelő túl forró.      | Kapcsolja ki a főzőhelyet, tolja az edényt oldalra és húzza ki a főzés-érzékelőt. Az F3 kijelzés kialszik, amikor a főzés-érzékelő már megfelelően lehűlt. Várjon néhány percet, amíg a főzőhely kicsit lehűl. Ha a bekapcsolás után az F3 ismét megjelenik, a főzőfelület még mindig túl forró. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és hagyja tovább hűlni. |
| F4, az összes főzőhely ki van kapcsolva | A gyerekszár hibás.               | Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot. A hibás gyerekszár esetén még tud főzni.                                                                                                                                    |
| F5                                      | A Poly-Box csatlakozódoboz hibás. | Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.                                                                                                                                                                             |
| F8                                      | A főzés-érzékelő hibás.           | Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítókkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.                                                                                                                                                                             |

## Megjegyzések

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

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

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

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

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

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

---

## Csomagolás és a régi készülék

### Környezetbarát ártalmatlanítás

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



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

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

---

## Vevőszolgálat

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

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

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

A számokat tartalmazó típustáblát a készülék irataiban találja meg.

---

## Akril-amidok az élelmiszerekben

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

**Hogyan keletkezik az akril-amid?**

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

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

**Mely ételekről lehet szó?**

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

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

---

**Mit tehet**

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

## Általában:

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

Kerülje el az étel megégetését, elszenesítését, csak aranybarnára pirítsa.

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

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

## Olajban sütés

A fritőz-zsír ne legyen 175 °C-nál forróbb. Az érzékelős főzőhelyen javasoljuk a 170□180 °C-os hőmérséklet tartomány használatát.

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

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

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

## Sütés serpenyőben

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

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

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

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

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