pl	**Instrukcja obsługi**	3–32
cs	**Návod k použití**	33–60
ru	**Правила пользования**	61–90
hu	**Használati utasítás**	91–120

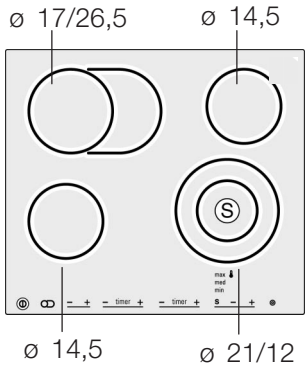
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Правила пользования
Használati utasítás

ET 73A..

5650036093

S060485

ET 73A..



Ø = cm

Spis treści

Na co należy zwracać uwagę 5

Przed zabudową 5

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 5

Przyczyny szkód 7

Zapoznanie się z urządzeniem 9

Pulpit obsługi 9

Płyty z własnym sterowaniem 10

Wskaźnik ciepła resztkowego 11

Włącznik główny 11

Gotowanie 12

Sposób nastawiania 12

Tabela 14

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 15

Pieczenie, smażenie z sensoryką pieczenia . 16

Stopnie mocy pieczenia 16

Patelnie nadające się do użytkowania przy sensoryce pieczenia 17

To należy wiedzieć 17

Sposób nastawiania 18

Tabela 19

Wskazówki nt. pieczenia 21

Funkcja zegara funkcyjnego 22

Automatyczne wyłączanie płyty z własnym sterowaniem 22

Automatyczny ogranicznik czasu 24

Wyłączanie potwierdzania zaprogramowania 24

Pielęgnacja i oczyszczanie 25

Spis treści

Pielęgnacja 25

Oczyszczanie ceramiki szklanej 25

Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania 26

Patelnia 26

Usterka, co robić? 27

Wskazówki: 29

Opakowanie i stare urządzenie 30

Serwis 30

Akrylamid w produktach spożywczych 31

Co należy robić, żeby 31

Na co należy zwracać uwagę

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

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

Przed zabudową

Szkody powstałe w czasie transportu

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

Podłączanie do sieci elektrycznej

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

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Przegrzanie oleju i tłuszczu

Przegrzany olej i tłuszcz szybko ulegają zapłonowi. Zagrożenie pożarem!
W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać tłuszczu lub oleju bez dozoru.
W przypadku zapalenia się oleju, w żadnym wypadku nie wolno gasić go wodą.
Natychmiast nałożyć pokrywkę lub talerz.
Wyłączyć płytę grzewczą.
Pozostawić naczynie na płycie do całkowitego ostygnięcia.

Gorące płyty grzewcze

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

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

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

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

Wilgotne dna garnków i płyty grzewcze

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

Pęknięcia elementów ceramicznych

W przypadku złamań, odprysków i rys elementów ceramicznych zachodzi niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
Urządzenie należy natychmiast wyłączyć.
Wyłączyć bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpieczników.
Wezwać serwis.

Płyta grzeje, ale wskaźnik nie funkcjonuje

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

Płyta grzewcza wyłącza się

Jeśli płyta grzewcza wyłącza się samoczynnie i nie można nią sterować, trzeba natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilającej. Płyta grzewcza mogłaby później włączyć się samoczynnie.
Zagrożenie pożarem!
Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników i wezwać serwis.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią źródło zagrożenia. Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
Naprawy może przeprowadzać jedynie technik serwisowy przeszkolony w naszej firmie.

Przyczyny szkód

Dna garnków i patelni

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

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

Przy używaniu naczyń specjalnych należy zapoznać się z danymi producenta.

Gorące patelnie i garnki

Na pulpicie obsługi, zakresie wskaźników lub ramie nigdy nie należy stawiać gorących patelni lub garnków.
Mogłoby to być przyczyną uszkodzeń.

Sól, cukier i piasek

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

Twarde i ostre przedmioty

Jeżeli twarde i ostre przedmioty spadną na płytę bez własnego sterowania, to może dojść do powstania szkód.
Takich przedmiotów nie należy przechowywać lub wieszać nad płytą bez własnego sterowania.

Wykipiałe potrawy

Cukier i potrawy o dużej jego zawartości mogą być przyczyną uszkodzeń płyty bez własnego sterowania. Wykipiałe należy natychmiast usuwać skrobaczką do szkła.
Uwaga Skrobaczka do szkła ma bardzo ostre ostrze.

Folie i tworzywa sztuczne

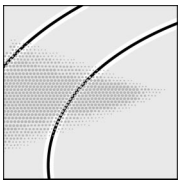
Na gorących płytach z własnym sterowaniem folia aluminiowa i naczynia z tworzyw sztucznych zaczynają się topić lub przyklejać.
Folia ochronna kuchenki nie nadaje się do ochrony płyty bez własnego sterowania.

Przykłady możliwych szkód

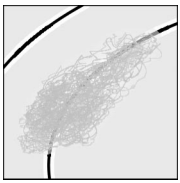
Następujące szkody nie mają wpływu na funkcje i stabilność ceramiki szklanej.

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

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



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



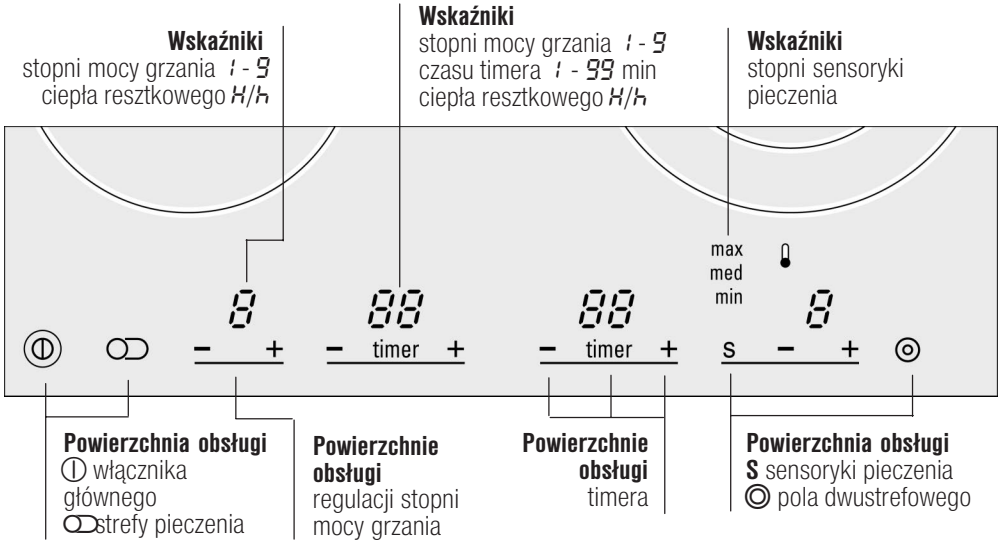
Starta dekoracja
poprzez stosowanie niewłaściwych środków czyszczących.

Zapoznanie się z urządzeniem

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

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

Pulpit obsługi



Powierzchnie obsługi

Po dotknięciu symbolu włącza się odpowiadająca mu funkcja.

Przykład: dotknięcie symbolu ◎.
Włącza się zewnętrzny obwód grzewczy płyty z własnym sterowaniem.

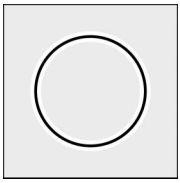
Wskazówka

Nastawienia nie zmieniają się, jeżeli kótko dotknie się kilka pól. Dzięki temu można bezproblemowo wytrzeć lub zebrać wykipiałą na zakresie nastawiania potrawę.

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

Płyty z własnym sterowaniem

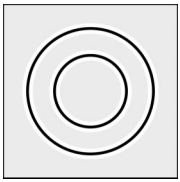
Pole jednostrefowe - płyta z własnym sterowaniem



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

Należy nastawić odpowiednią płytę z własnym sterowaniem.
Wielkość dna garnka powinna odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.

Pole dwustrefowe

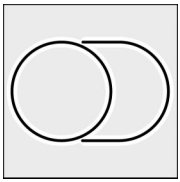


Przy tych płytach z własnym sterowaniem można zmieniać ich wielkość. Płyta z własnym sterowaniem musi być włączona.

Włączanie zewnętrznego obwodu grzewczego:
dotknąć symbol ◎. Zapala się lampka wskaźnika.
Wyłączanie:
Ponownie dotknąć symbol ◎. Lampka wskaźnika gaśnie.

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

Strefa pieczenia



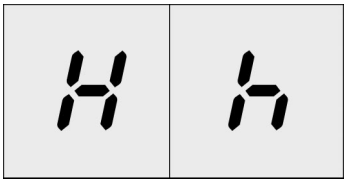
Przy tych płytach z własnym sterowaniem można włączyć również strefę pieczenia. Płyta z własnym sterowaniem musi być włączona.

Włączanie strefy pieczenia:
Dotknąć symbol ⊂⊃. Zapala się lampka wskaźnika.
Wyłączanie:
Ponownie dotknąć symbol ⊂⊃. Lampka wskaźnika gaśnie.

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

Wskaźnik ciepła resztkowego

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



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

Uwaga!

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

Włącznik główny

Włącznikiem głównym włącza się elektronikę pola obsługi. Teraz płyta bez własnego sterowania jest do użytkowania.

Włączanie

Tak długo dotykać symbol ⏻, aż zaświeci się lampka wskaźnika.

Wyłączanie

Tak długo dotykać symbol ⏻, aż zgaśnie lampka wskaźnika. Wskaźniki są ciemne. Wszystkie płyty z własnym sterowaniem są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż wystarczająco wystygną płyty z własnym sterowaniem.

Wskazówki

Płyta bez własnego sterowania wyłącza się automatycznie, gdy wyszystkie płyty z własnym sterowaniem są wyłączone dłużej niż 20 sekund.

Gotowanie

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

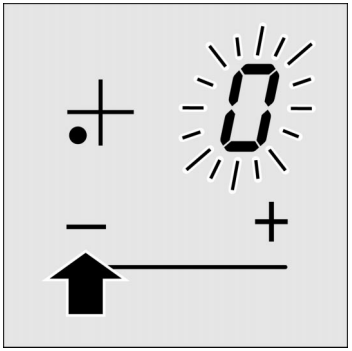
Powierzchnia obsługi + i –

Symbolami **+** i **–** nastawia się wymagane stopnie mocy grzania.

Stopień mocy grzania 1 = najniższa moc
Stopień mocy grzania 9 = najwyższa moc

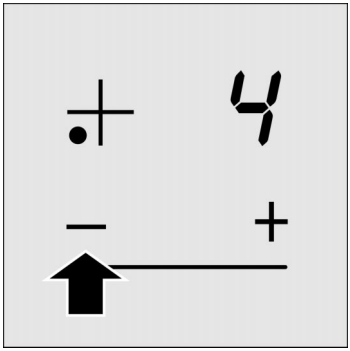
Każdy stopień mocy grzania ma stopień pośredni, który oznaczony jest punktem.

Sposób nastawiania

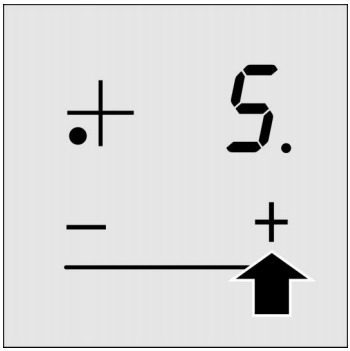


Płyta bez własnego sterowania musi być włączona.

1. Dotknąć symbol **-**.
Na wskaźniku miga 0.



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



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

Zmiana stopnia mocy grzania

Stopień mocy grzania można zmienić w każdej chwili.

Wyłączyć płytę z własnym sterowaniem

dotykać symbol **-**, aż ukaże się 0.

Jeżeli nastawiono wysoki stopień mocy grzania, to można dotknąć symbol **+**, aż ukaże się 9. Jeszcze raz dotknąć symbol **+**, ukazuje się 0.

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

Tabela

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

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
Topienie				
Czekolada, kuwertura, masło, miód	100 g	-	1-2	-
Żelatyna	1 opak.	-	1-2	-
Podgrzewanie				
Jarzyny w puszkach	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Bulion	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Gęsta zupa	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Mleko	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Podgrzewanie i trzymanie w cieple				
Potrawa jednodaniowa (np. grochówka lub zupa z soczewicy)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Mleko	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Rozmrażanie i podgrzewanie				
Szpinak mrożony	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasz mrożony	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Gotowanie				
Knedle, kluski (1-2 ltr. wody)	4-8 sztuk	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Ryby	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Gotowanie				
Ryż (w podwójnej ilości wody)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Ryż na mleku (500 ml-1ltr. mleka)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Ziemniaki w mundurkach przy 1-3 kubkach wody	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Ziemniaki z wody przy 1-3 kubkach wody	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
świeże jarzyny przy 1-3 kubkach wody	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Makaron (1-2 ltr. wody)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Ilość	Stopień zagotowania 9	Stopień dalszego gotowania	Dalsze gotowanie
Duszenie				
Rolady	4 sztuki	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Pieczeń duszona	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasz	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Pieczenie (smażenie)				
Naleśniki (regionalne naleśniki)		2-4 min.	6-7	dalsze pieczenie
Sznycel, panierowany	1-2 sztuki	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Steki	2-3 sztuki	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Paluszki rybne	10 sztuk	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Frytkowanie (in 1-2 ltr. oleju)				
produktów mrożonych	200 g na wypełnienie	10-15 min.	8-9	dalsze frytkowanie
innych	400 g na wypełnienie	10-15 min.	4-5	dalsze frytkowanie

* Dalsze gotowanie bez pokrywki

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Odpowiednia wielkość garnka

Do każdej płyty z własnym sterowaniem należy dobrać garnek odpowiedniej wielkości. Przekrój dna garnka lub patelni powinien odpowiadać wielkości płyty z własnym sterowaniem.
Uwaga: producenci garnków często podają przekrój górnej części garnka. Jest on przeważnie większy od przekroju dna.

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

Przykrywać pokrywką

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

Gotowanie z niewielką ilością wody

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

Zmniejszanie mocy grzewczej

W odpowiednim momencie przestawić na niższy stopień mocy grzania.

Wykorzystywanie ciepła resztkowego

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

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

Pieczenie, smażenie z sensoryką pieczenia

Piec lub smażyć z sensoryką pieczenia można na przedniej prawej płycie z własnym sterowaniem. Duże pole dwustrefowe wyposażone jest w sensor pieczenia. On reguluje temperaturę patelni.

Korzyści przy pieczeniu, smażeniu

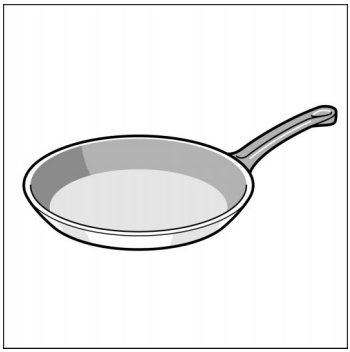
Płyta z własnym sterowaniem grzeje tylko, gdy jest konieczne. W ten sposób oszczędza się energię. Nie przegrzewa się olej i tłuszcz.

Stopnie mocy pieczenia

Stopnie mocy pieczenia	Temperatura	Nadaje się
max	wysoka	np. placki ziemniaczane, ziemniaki smażone i steki półsurowe (krwiste)
med	średnia	np. potrawy panierowane, mrożone produkty panierowane, ryby, sznycle, mięso w kawałkach, jarzyny

Stopnie mocy pieczenia	Temperatura	Nadaje się
min	niska	np. grube potrawy smażone jak kotlety mielone i kiełbaski, rozrobione z wodą produkty gotowe, produkty smażone na maśle lub margarynie

Patelnie nadające się do użytkowania przy sensoryce pieczenia



Do pieczenia i smażenia dołączona jest patelnia. Należy używać tylko tej patelni. Przy innych patelniach regulacja nie funkcjonuje. Patelnie mogłyby się przegrzewać.

Patelnie można dokupić jako wyposażenie specjalne w specjalistycznych placówkach handlowych. Należy podać numer HZ 10300.

Patelnia pokryta jest warstwą teflonu. Można na niej smażyć także przy niewielkiej ilości tłuszczu.

To należy wiedzieć

Nie należy podgrzewać tłuszczu bez nadzoru.

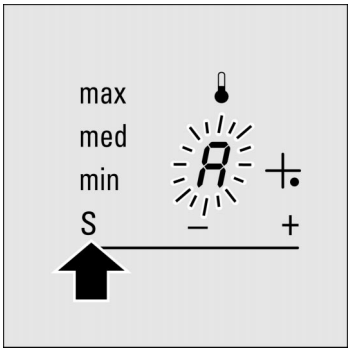
Patelnia musi być ustawiona centrycznie na płycie grzejnej.

Patelni nie należy przykrywać pokrywką. Nie będzie wtedy funkcjonował regulator.

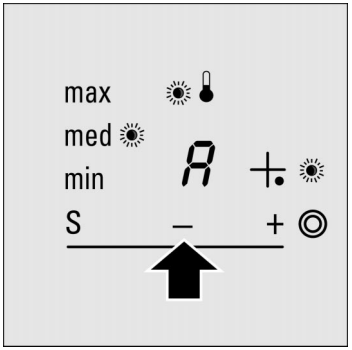
Należy używać tylko tłuszcze nadające się do smażenia. Dla masła, margaryny, oleju z oliwek lub smalcu wieprzowego należy nastawiać stopień mocy grzania min.

Sposób nastawiania

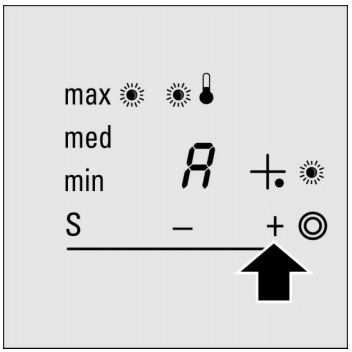
Należy wybrać z tabeli pasujący stopień pieczenia. Postawić patelnię na płcie z własnym sterowaniem. Płyta bez własnego sterowania musi być włączona.



1. Dotknąć pole S.
Na wskaźniku miga litera *A*.



2. Dotknąć symbol + lub –.
Lampka wskaźnika obok med i lampka obok smybolu temperatury świecą się, sensoryka pieczenia jest włączona. Duże pole dwustrefowe włącza się automatycznie.



3. Zmiana stopnia pieczenia:
Dotknąć Symbol + lub –
aż zaświeci się lampka wskaźnika obok wymaganego stopnia pieczenia.

Gdy temperatura pieczenia zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał dźwiękowy. Gaśnie lampka wskaźnika przy symbolu temperatury.

4. Włożyć do patelni tłuszcz a potem potrawę.

Należy obracać jak zwykle, żeby potrawa się nie przypaliła.

Gdy potrawa jest gotowa

Wyłączyć płytę z własnym sterowaniem i zdjąć z niej patelnię.

Wskazówka

Zanim temperatura zostanie osiągnięta trwa to chwilę. Patelnia się nie przegrzewa.

Tabela

Tabela pokazuje, jaki stopień pieczenia odpowiedni jest dla Waszej potrawy. Czas pieczenia (smażenia) zależy od rodzaju, wagi, grubości i jakości produktów spożywczych.

		Stopień pieczenia	Całkowity czas pieczenia od sygnału dźwiękowego
Mięso	Sznycel, w panierce lub bez	med	6-10 min.
	Filet	med	6-10 min.
	Kotlet	med	8-12 min.
	Cordon bleu	min	15-20 min.
	Steki półsurowe (krwiste)	max	6-8 min.
	Steki medium	med	8-10 min.
	Steaks dobrze wypieczone	med	10-12 min.
	Kiełbaski, parzone	min	8-20 min.
	Kiełbaski, surowe	min	10-30 min.
	Kotlety mielone	min	20-30 min.
	Potrawa z mielonej wątróbki (w plastrach)	min	6-9 min.
	Gyros	med	7-12 min.
	Przysmażanie mięsa siekanego	med	8-15 min.
	Wytapianie boczku	min	5-8 min.
Ryby	Ryba, smażona	med	10-20 min.
	Filet z ryby, w panierce lub bez	med	10-20 min.
	Scampis, krewetki	med	4-10 min.

		Stopień pieczenia	Całkowity czas pieczenia od sygnału dźwiękowego
Ziemniaki	Ziemniaki smażone z ziemniaków w mundurkach	max	6-12 min.
	Ziemniaki smażone z surowych ziemniaków	med	15-25 min.
	Placki ziemniaczane	max	dalej smażyć
	Ziemniaki polukrowane	med	10-15 min.
Produkty z ciasta	Kluski, smażone	max	10-20 min.
	Pierogi, smażone	min	8-12 min.
Ryż	Ciasteczka z ryżu, smażone	med	dalej smażyć
Potraw z jaj	Naleśniki	med	dalej smażyć
	Omlety	min	dalej smażyć
	Jajka sadzone	min	3-6 min.
	Jajecznica	min	3-6 min.
	Kaiserschmarrn	med	10-15 min.
	Arme Ritter	med	dalej smażyć
Jarzyny	Przysmażanie cebuli	min	5-10 min.
	Grzyby	med	10-15 min.
	Cukinie, panierowane	med	3-8 min.
	Oberżyny	med	8-12 min.
Produkty mrożone*	Fileciki panierowane z ryb	med	8-12 min.
	Filet z ryb, w panierce lub bez	med	10-15 min.
	Potrawy z patelni/Jarzyny z patelni	min	10-15 min.
	Potrawa chińska - zrolowane w cieście jarzyny	med	10-20 min.
	Naleśniki z nadzieniem	med	8-10 min.
	Piekarnik - Frytki	max	15-20 min.
	Gyros	med	10-15 min.
	Döner Kebab	med	7-12 min.
	Sznycel panierowany	med	15-20 min.
	Cordon bleu	min	10-25 min.

		Stopień pieczenia	Całkowity czas pieczenia od sygnału dźwiękowego
Potrawy gotowe*	Produkty z ziemniaków	med	15-17 min.
	Produkty z ciast (z dodatkiem wody)	min	4-6 min.
Inne	Grzanki do zup	min	10-15 min.
	Ser camembert pieczony/ser pieczony	med	7-10 min.
	Przypalanie migdałów**	min	8-12 min.

* Przygotowanie zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi sensoryki pieczenia

** wkładać do zimnej patelni

Wskazówki nt. pieczenia

Przygotowywanie potraw mrożonych i gotowych

Jeżeli producent tak zaleca, to należy je włożyć do zimnej patelni.

Zalecenia producenta
smażenia przy temperaturze wysokiej, średniej lub niskiej nie odpowiadają stopniom mocy grzania sensoryki pieczenia/smażenia. Należy nastawiać zgodnie z danymi zawartymi w tabeli.

Potrawy o smaku masła

Jeżeli Wasza potrawa powinna mieć smak masła, to na końcu smażenia należy do oleju dodać trochę masła.

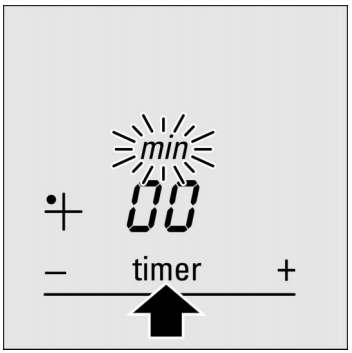
Funkcja zegara funkcyjnego

Zegar funkcyjny to zegar sterujący. Nim można automatycznie wyłączać dwie tylne płyty z własnym sterowaniem.

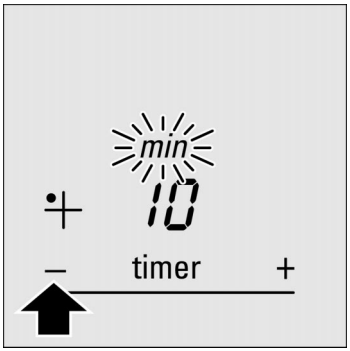
Automatyczne wyłączanie płyty z własnym sterowaniem

Dla wybranej płyty z własnym sterowaniem nastawić czas trwania/przebiegu. Po upływie nastawionego czasu trwania/przebiegu płyta z własnym sterowaniem wyłącza się automatycznie.

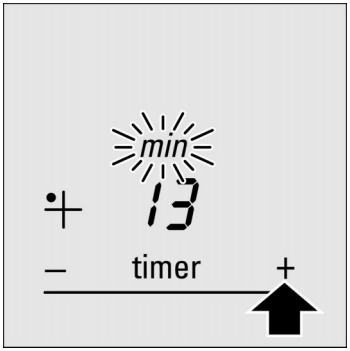
Sposób nastawiania



1. Nastawianie stopnia mocy grzania
2. Dotknąć symbol zegara funkcyjnego.
   Na wskaźniku zegara funkcyjnego miga 00 i świeci się min.



3. Dotknąć symbol **+** lub symbol **–**.
   Ukazuje się proponowana wartość.
   Przy **+** : 30 minut
   przy **–** : 10 minut



4. Zmiana czasu:
dotknąć symbol **+** lub symbol **–**, aż na wskaźniku timera ukaże się wymagany czas trwania/przebiegu.

Po kilku sekundach włącza się funkcja timera. Czas trwania/przebiegu jest widoczny w tle.

Po upływie czasu

Po upływie czasu trwania/przebiegu przez 10 sekund rozlega się sygnał. Płyta z własnym sterowaniem wyłącza się automatycznie.

Kontrola czasu trwania/przebiegu

Jeżeli w międzyczasie zamierza się sprawdzić nastawiony czas trwania/przebiegu, to należy dotknąć symbol zegara funkcyjnego. Pozostały czas ukazuje się przez 5 sekund.

Korekta czasu

Dotknąć symbol zegara funkcyjnego. Zmienić czas jak opisano w punkcie 4.

Kasowanie

Dwa razy na cisnąć symbol zegara funkcyjnego. Płyta z własnym sterowaniem wyłącza się.

Wskazówki

W czasie przebiegu czasu nastawionego na zegarze funkcyjnym można w każdej chwili zmienić stopień mocy grzania lub zakres temperatury tej płyty z własnym sterowaniem.

Czas trwania/przebiegu można nastawić do 99 minut.

Automatyczny ogranicznik czasu

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

Ogrzewanie płyty zostaje przerwane.
Na wskaźniku płyt z własnym sterowaniem migają na przemian F i cyfra 8.

Jeżeli dotknie się pole +, to wskkaźnik gaśnie.
Można ponownie nastawiać.

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

Wyłączanie potwierdzania zaprogramowania

Każde dotknięcie pola potwierdzane jest krótkim sygnałem dźwiękowym. Ten dźwięk można wyłączyć.

Włącznikiem głównym włączyć płytę bez własnego sterowania.

1. Wszystkie 4 płyty z własnym sterowaniem nastawić na 3. stopień mocy grzania.
2. Po kolei od prawej do lewej wyłączać płyty z własnym sterowaniem.
3. Przez minimum 5 sekund dotykać włącznik główny, po tym czasie rozlega się sygnał potwierdzenia.

Potwierdzanie nastawień można też ponownie włączyć. Należy postępować tak samo jak przy wyłączaniu.

Pielęgnacja i oczyszczanie

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

Pielęgnacja

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

Oczyszczanie ceramiki szklanej

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

Srodki czyszczące

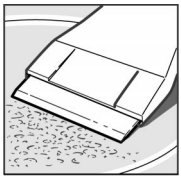
Należy używać tylko środków czyszczących nadających się do ceramiki szklanej, jak np. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol dla Ceran + Stali.

Plamy po wodzie można zlikwidować przy użyciu cytryny lub octu.

Niewłaściwe środki czyszczące

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

Skrobaczka do szkła



Większe zabrudzenia najłatwiej usunąć przy pomocy skrobaczki do szkła.

Odbezpieczyć skrobaczkę do szkła.
Powierzchnię ceramiki szklanej oczyszczać tylko ostrzem.
Uchwyt mógłby porysować powierzchnię ceramiki szklanej.

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

Uszkodzone ostrza należy natychmiast wymieniać.

Jak oczyszczać powierzchnię pola grzewczego

Resztki jedzenia lub krople tłuszczu usuwać skrobaczką do szkła.
Powierzchnię mającą temperaturę ciała ludzkiego przetrzeć papierem kuchennym ze środkiem czyszczącym. Jeżeli powierzchnia pola grzewczego jest jeszcze zbyt gorąca, to mogą powstać plamy. Powierzchnię przetrzeć na mokro i wysuszyć miękką ściereczką.

Metalicznie pobłyskujące przebarwienia

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

Pulpity obsługi

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

Oczyszczanie ramy płyty bez własnego sterowania

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

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

Patelnia

Patelnia pokryta jest warstwą teflonu. Należy przestrzegać instrukcji użytkowania i pielęgnacji.

Usterka, co robić?

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

Płyta bez własnego sterowania nie funkcjonuje

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

Miga lampka wskaźnika powierzchni obsługi i na wskaźniku płyt z własnym sterowaniem miga *E*

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

Na wszystkich wskaźnikach płyt z własnym sterowaniem miga *E* **i rozlega się sygnał dźwiękowy**

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

Wyłączyła się płyta bez własnego sterowania

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

Naprawy

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

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

Wskaźnik *E r* **i cyfry**

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

Wskaźnik F i cyfry

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

Wskaźnik	Usterka	Metoda przeciwdziałania
F2	Urządzenie jest zbyt gorące i samo się wyłączyło.	Wyłączyć przednie płyty z własnym sterowaniem. F2 gaśnie. Zdjąć garnki z płyt z własnym sterowaniem. Odczekać kilka minut, aż płyty z własnym sterowaniem trochę ostygną. Jeżeli po włączeniu ponownie pokazuje się F2, to płyta bez własnego sterowania jest jeszcze zbyt gorąca. Wyłączyć płytę z własnym sterowaniem i poczekać na jej schłodzenie.
F7	Zepsuła się sensoryka pieczenia.	Skontaktować się z punktem serwisowym. Można gotować bez sensoryki pieczenia.
F8	Płyta z własnym sterowaniem była zbyt długo bez przerwy użytkowana.	Włączył się automatyczny ogranicznik czasu. Należy wyłączyć płytę z własnym sterowaniem. Można natychmiast ponownie włączyć.
U400	Płyta bez własnego sterowania jest niewłaściwie podłączona.	Odłączyć urządzenie od sieci poprzez wyłączenie bezpiecznika domowego lub wyłączenie bezpiecznika zabezpieczającego w skrzynce bezpieczników.

Wskazówki:

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

Przy nagrzewaniu płyt z własnym sterowaniem słychać lekki szum.
Grzałki poszczególnych płyt z własnym sterowaniem mogą mieć przy nagrzewaniu różny stopień jasności. W zależności od kąta widzenia także poza oznakowanym brzegiem płyty z własnym sterowaniem.
Są to cechy techniczne. Nie macie Państwo wpływu na jakość i funkcjonowanie.

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

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

Opakowanie i stare urządzenie

Urządzenia należy się pozbywać w sposób nie zagrażający środowisku naturalnemu

Rozpakowaæ urz□dzenie i usun□æ opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie □rodowiska.

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

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

Serwis

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

E-Numer i FD-Numer

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

Akrylamid w produktach spożywczych

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

Jak powstaje akrylamid?

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

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

Jakich potraw to dotyczy?

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

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

Co należy robić, żeby

przy pieczeniu, smażeniu i grillowaniu zapobiegać powstawaniu wysokiego poziomu akrylamidu. Następujące zalecenia zostały na ten temat opublikowane przez aidd[1] i BMVEL[2]:

Informacje ogólne:

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

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

Należy piec, smażyć i frytkować możliwie krótko.

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

Frytkowanie

Temperatura tłuszczu do frytkowania nie powinna przekraczać 175 °Cn. Sprawdzić temperaturę dodatkowym termometrem do mierzenia temperatury tłuszczu.

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

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

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

Smażenie na patelni:

ziemniaki smażone robić z ziemniaków gotowanych. do smażenia surowych ziemniaków używać margaryny zamiast oleju lub oleju z niewielką ilością margaryny.

Do smażenia ziemniaków zalecamy stopień "min" płyty z własnym sterowaniem wyposażonej w sensorykę smażenia/pieczenia.

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

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

Obsah

Na co musíte dávat pozor 35

Před vestavbou 35

Bezpečnostní pokyny 35

Příčiny škod 37

Seznamte se svým spotřebičem 39

Ovládací panel 39

Varné zóny 40

Ukazatel zbytkového tepla 40

Hlavní vypínač 41

Vaření 41

Takto provedete nastavení 42

Tabulka 43

Tipy k úsporám energie 45

Pečení se senzory 46

Stupně pečení 46

Pánve pro pečení se senzory 47

To byste měli vědět 47

Takto provedete nastavení 48

Tabulka 49

Tipy pro pečení 51

Funkce timeru 51

Varná zóna se má automaticky vypnout 51

Funkce automatického časového omezení .. 53

Vypnutí potvrzování zadání 53

Údržba a čištění 54

Údržba 54

Obsah

Čištění sklokeramiky 54

Čištění rámu varné desky 55

Pečicí pánev 55

Co dělat v případě závady? 56

Upozornění: 57

Obal a starý spotřebič 58

Servis 58

Akrylamid v potravinách 59

Co můžete dělat 59

Na co musíte dávat pozor

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

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

Před vestavbou

Škody při transportu

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

Elektrické připojení

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

Bezpečnostní pokyny

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

Přehřátý olej a tuk

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

Horké varné zóny

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

Na varnou desku nikdy neodkládejte hořlavé předměty. Nebezpečí požáru!

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

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

Mokrá dna hrnců a varné zóny

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

Praskliny ve sklokeramice

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

Varná zóna hřeje, ukazatel však nefunguje

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

Varná deska se vypne

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

Neodborné opravy

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

Příčiny škod

Dna hrnců a pánví

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

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

U speciálního nádobí respektujte údaje výrobce.

Horké pánve a hrnce

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

Sůl, cukr a písek

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

Tvrdé a špičaté předměty

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

Přeteklé pokrmy

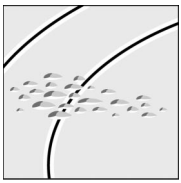
Cukr a pokrmy s velkým obsahem cukru poškozují varnou desku. Přeteklé pokrmy ihned odstraňujte škrabkou na sklo.
Pozor! Škrabka na sklo má ostrou čepel.

Fólie a umělé hmoty

Hliníkové fólie a umělé nádoby se na horkých varných zónách rozpouštějí.
Ochranná fólie sporáku se pro Vaši varnou desku nehodí.

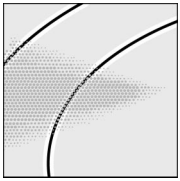
Příklady možných škod

Následující škody neovlivňují ani funkci, ani stabilitu sklokeramiky.

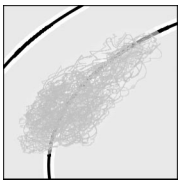


Zrosolovatění
způsobené rozpuštěným cukrem nebo pokrmy s velkým obsahem cukru.

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



Kovově lesklá zabarvení
způsobená oděrem hrnců nebo nevhodnými čistidly.



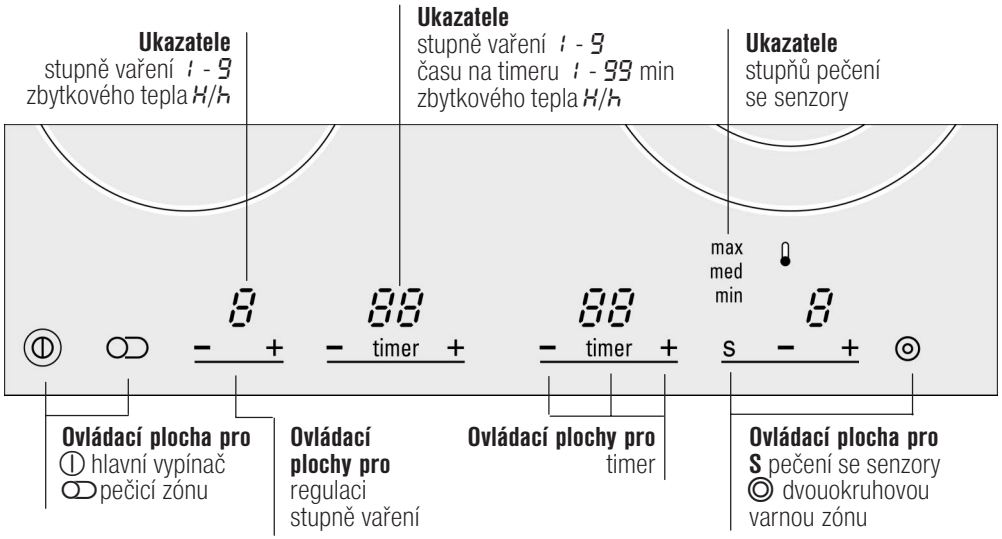
Poškrábaný dekor
díky nevhodným čisticím prostředkům.

Seznamte se svým spotřebičem

Na straně 2 naleznete přehled typů s údaji o rozměrech.

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

Ovládací panel



Ovládací plochy

Pokud se dotknete nějakého symbolu, zaktivuje se příslušná funkce.

Příklad: Dotkněte se symbolu ◎.
Připojí se vnější topný okruh dvouokruhové varné zóny.

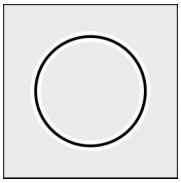
Upozornění

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

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

Varné zóny

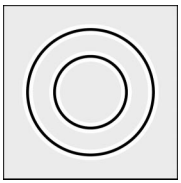
Jednookruhová varná zóna



U těchto varných zón nemůžete změnit velikost varné plochy.

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

Dvouokruhová varná zóna

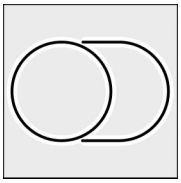


U těchto varných zón můžete změnit velikost. Varná zóna musí být zapnuta.

Připojení vnějšího topného okruhu:
Dotkněte se symbolu ◎. Kontrolka se rozsvítí.
Odpojení:
Znovu se dotkněte symbolu ◎. Kontrolka zhasne.

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

Pečicí zóna

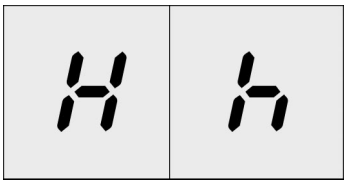


U těchto varných zón můžete připojit pečicí zónu. Varná zóna musí být zapnuta.

Připojení pečicí zóny:
Dotkněte se symbolu ⊂⊃. Kontrolka se rozsvítí.
Odpojení:
Znovu se dotkněte symbolu ⊂⊃. Kontrolka zhasne.

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

Ukazatel zbytkového tepla



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

Je-li na ukazateli zobrazeno H, je varná zóna ještě horká. Můžete např. udržovat teplotu malého pokrmu nebo rozpustit polevu.
Jestliže ale varná zóna dále vychladne, změní se ukazatel na h. Ukazatel zhasne, pokud je varná zóna dostatečně vychladlá.

Pozor!

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

Hlavní vypínač

Hlavním vypínačem zapnete elektroniku ovládacího panelu. Nyní je varná deska provozuschopná.

Zapnutí

Dotýkejte se symbolu ⏻, dokud se nerozsvítí kontrolka.

Vypnutí

Dotýkejte se symbolu ⏻, dokud kontrolka nezhasne. Ukazatelé zhasnou. Všechny varné zóny se vypnou. Ukazatel zbytkového tepla zůstává v činnosti, dokud nejsou varné zóny dostatečně vychladlé.

Poznámky

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

Vaření

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

Ovládací plocha + a –

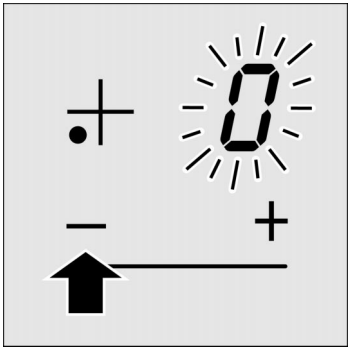
Symboly **+** a **–** nastavíte požadované stupně vaření.

Stupeň vaření 1 = nejnižší výkon
Stupeň vaření 9 = nejvyšší výkon

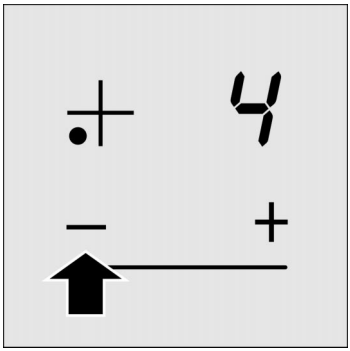
Každý stupeň vaření má mezistupeň. Ten je označen puntíkem.

Takto provedete nastavení

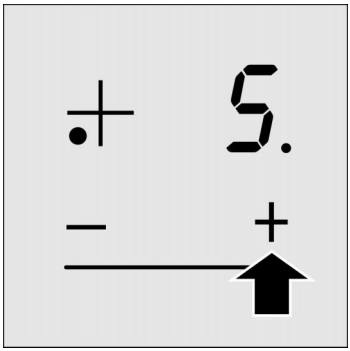
Varná deska musí být zapnuta.



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



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



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

Změna stupně vaření

Stupeň vaření můžete kdykoliv změnit.

Vypnutí varné zóny

Dotýkejte se symbolu **-**, dokud se nezobrazí 0.

Pokud jste nastavili vysoký stupeň vaření, můžete se dotýkat také symbolu **+**, dokud se nezobrazí 9. Ještě jednou se dotkněte symbolu **+**, zobrazí se 0.

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

Tabulka

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

	Množství	**Stupeň pro uvedení do varu 9**	**Stupeň pro další vaření**	**Doba trvání dalšího vaření**
Rozpouštění				
Čokoláda, poleva, máslo, med	100 g	-	1-2	-
Želatina	1 bal.	-	1-2	-
Ohřívání				
Zelenina v plechovce	400 g-800 g	2-4 min	1-2	3-6 min
Vývar	500 ml-1 l	3-4 min	7-8	2-4 min
Zahuštěná polévka	500 ml-1 l	2-4 min	2-3	2-4 min
Mléko	200 ml-400 ml	2-4 min	1-2	2-3 min
Ohřívání a zachování tepla				
Pokrm z jednoho hrnce (např. čočka)	400-800 g	2-3 min	1-2	
Mléko	500-000 ml	3-4 min	1-2	
Rozmrazování a ohřívání				
Zmrazený špenát	300-600 g	4-5 min	2-3	5-15 min
Zmrazený guláš	500-1000 g	4-5 min	2-3	20-30 min
Dovařování				
Knedlíky (1-2 l vody)	4-8 kusů	8-12 min	4-5*	20-30 min
Ryba	300 g-600 g	5-8 min	4-5*	10-15 min

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

* Další vaření bez pokličky

Tipy k úsporám energie

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

Správná velikost hrnců

Pro každou varnou zónu zvolte správnou velikost hrnce. Průměr dna hrnce a pánve by měl souhlasit s velikostí varné zóny.
Dbejte prosím na následující: Výrobci nádobí často uvádějí horní průměr hrnce. Ten je většinou větší než průměr dna.

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

Přiklopení pokličky

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

Vaření s malým množstvím vody

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

Přepnutí na nižší stupeň vaření

V pravý čas přepněte zpět na nižší stupeň vaření.

Využívání zbytkového tepla

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

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

Pečení se senzory

Se senzory můžete péct na pravé přední varné zóně. Velká dvouokruhová varná zóna má pečicí senzor. Ten reguluje teplotu pánve.

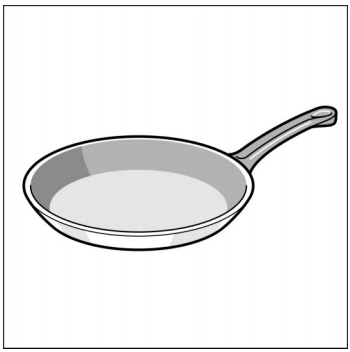
Vaše výhody při pečení

Varná zóna hřeje, jen pokud je to nutné. To šetří energii.
Olej a tuk se nepřehřejí.

Stupně pečení

Stupně pečení	Teplota	Vhodné pro
max	vysoká	např. bramboráky, opékané brambory a krvavé steaky
med	střední	např. obalované potraviny, obalované zmrazené produkty, ryby, řízky, masové nudle, zeleninu
min	nízká	např. silné uzeniny, jako masové knedlíčky a párky, hotové produkty rozmíchané ve vodě, pokrmy pečené na másle nebo margarínu

Pánve pro pečení se senzory



Pro pečení je přiložena jedna speciální pánev. Používejte pouze tuto pánev. U jiných pánví není tato funkce aktivní. Pánve se mohou přehřát.

Pánev můžete dokoupit jako zvláštní příslušenství u svého specializovaného prodejce elektra. Uveďte prosím číslo HZ 10300.

Pánev má speciální povrchovou úpravu proti připálení. Vaše pokrmy můžete péci i s malým množstvím tuku.

To byste měli vědět

Nikdy neohřívejte tuk bez dozoru.

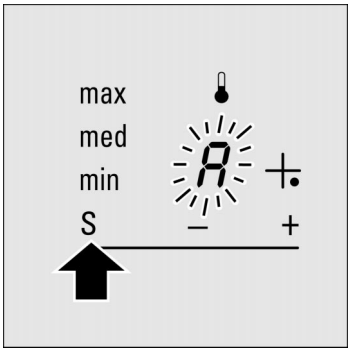
Pánev položte do středu varné zóny.

Nepřikrývejte pánev pokličkou. Jinak není funkce aktivní.

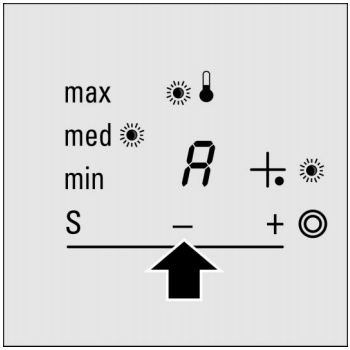
Používejte jen tuk, který je vhodný k pečení. Pro máslo, margarín, olivový olej nebo vepřové sádlo zvolte stupeň pečení min.

Takto provedete nastavení

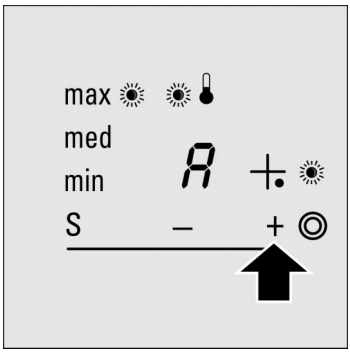
Podle tabulky zvolte vhodný stupeň pečení.
Postavte pánev na varnou zónu. Varná deska musí být zapnuta.



1. Dotkněte se pole S.
Na ukazateli se rozbliká *A*



2. Dotkněte se symbolu + nebo –.
Rozsvítí se kontrolka vedle med a symbolu teploty, pečení se senzory se zaktivovalo. Automaticky se připojí velká dvouokruhová varná zóna.



3. Změna stupně pečení:
Dotýkejte se symbolu + nebo –, dokud se nerozsvítí kontrolka vedle požadovaného stupně pečení.

Pokud je dosaženo teploty pečení, zazní zvukový signál. Kontrolka u symbolu teploty zhasne.

4. Vložte do pánve tuk na pečení a poté pokrm.

Obracejte podle potřeby, aby se nic nepřipálilo.

Když je pokrm hotov Vypněte varnou zónu a sejměte z ní pánev.

Upozornění Trvá to trochu déle, než se dosáhne nastavené teploty. Pánev se nepřehřeje.

Tabulka

Tabulka ukazuje, jaký stupeň pečení se hodí pro který pokrm. Doba pečení může záviset na druhu, váze, tloušťce a kvalitě potravin.

		Stupeň pečení	Celková doba pečení od zaznění zvukového signálu
Maso	Řízek, přírodní nebo obalovaný	med	6-10 min
	Filé	med	6-10 min
	Kotlety	med	8-12 min
	Cordon bleu	min	15-20 min
	Krvavé steaky	max	6-8 min
	Steaky medium	med	8-10 min
	Steaky well done	med	10-12 min
	Předvařené párky	min	8-20 min
	Párky, syrové	min	10-30 min
	Masové knedlíčky	min	20-30 min
	Jemná sekaná (plátky)	min	6-9 min
	Masové nudle, gyros	med	7-12 min
	Pečení mletého masa	med	8-15 min
	Rozpouštění sádla	min	5-8 min
Ryby	Pečená ryba	med	10-20 min
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	med	10-20 min
	Scampis, garnáty	med	4-10 min
Brambory	Pečené brambory z loupaných brambor	max	6-12 min
	Pečené brambory ze syrových brambor	med	15-25 min
	Bramborák	max	další pečení
	Brambory s polevou	med	10-15 min
Těstoviny	Pečené nudle	max	10-20 min
	Pečené plněné taštičky	min	8-12 min

		Stupeň pečení	Celková doba pečení od zaznění zvukového signálu
Rýže	Pečené rýžové placky	med	další pečení
Pokrmy z vajec	Palačinky	med	další pečení
	Omelety	min	další pečení
	Sázená vejce	min	3-6 min
	Míchaná vejce	min	3-6 min
	Císařské trhance	med	10-15 min
	Arme Ritter	med	další pečení
Zelenina	Opékání cibule	min	5-10 min
	Houby	med	10-15 min
	Obalované cukety	med	3-8 min
	Lilek	med	8-12 min
Hluboce zmrazené potraviny*	Rybí tyčinky	med	8-12 min
	Rybí filé, přírodní nebo obalované	med	10-15 min
	Pokrmy připravované na pánvi/ Zelenina na pánvi	min	10-15 min
	Jarní rolky	med	10-20 min
	Plněné palačinky	med	8-10 min
	Pečicí trouba - Hranolky	max	15-20 min
	Gyros	med	10-15 min
	Dönerský kebab	med	7-12 min
	Obalovaný řízek	med	15-20 min
	Cordon bleu	min	10-25 min
Hotové pokrmy*	Pokrmy z brambor	med	15-17 min
	Těstoviny (s přidáním vody)	min	4-6 min
Ostatní	Croûtons	min	10-15 min
	Pečený sýr camembert/pečený sýr	med	7-10 min
	Pražení mandlí**	min	8-12 min

* připravte, jak uvedeno v tipech pro pečení se senzory

** vložte do studené pánve

Tipy pro pečení

Příprava zmrazených a hotových pokrmů

Vložte pokrm do studené pánve, pokud to předepisuje výrobce.

Údaje výrobce
o pečení při vysoké, střední nebo nízké teplotě neodpovídají stupňům pečení se senzory. Řiďte se podle údajů v tabulce.

Pokrmy s máslovou příchutí

Pokud má mít pokrm máslovou příchuť, přidejte na konci pečení k oleji trochu másla.

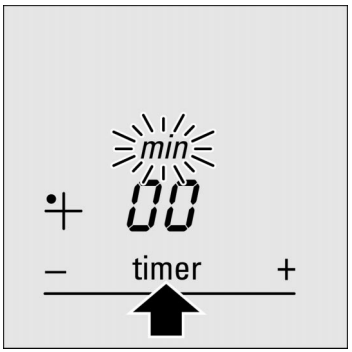
Funkce timeru

Timer jsou stopky. Pomocí timeru je možné nechat automaticky vypnout dvě zadní varné zóny.

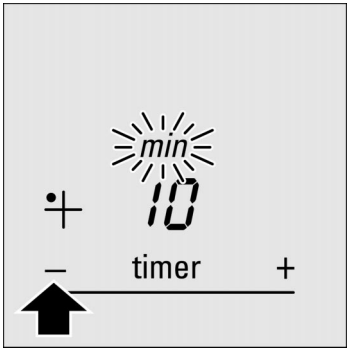
Varná zóna se má automaticky vypnout

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

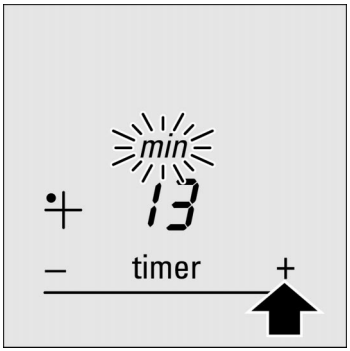
Takto provedete nastavení



1. Nastavte stupeň vaření.
2. Dotkněte se symbolu timeru.
   Na ukazateli timeru se rozbliká 00 a rozsvítí se min.



3. Dotkněte se symbolu **+** nebo **–**.
Zobrazí se navrhovaná hodnota.
U **+**: 30 minut,
u **–**: 10 minut



4. Změna doby:
Dotýkejte se symbolu **+** nebo **–**, dokud se na ukazateli timeru nezobrazí požadovaná doba trvání.

Po několika sekundách se spustí funkce timeru. Doba trvání se začne odměřovat v pozadí.

Po uplynutí doby

Když uplyne doba trvání, zazní desetisekundový zvukový signál. Varná zóna se automaticky vypne.

Zjištění doby trvání

Pokud chcete mezitím zjistit nastavenou dobu trvání, dotkněte se symbolu timeru. Zbývající doba trvání se zobrazí na 5 sekund.

Oprava doby

Dotkněte se symbolu timeru. Dobu změňte tak, jak je popsáno v bodě 4.

Vymazání

Dvakrát se dotkněte symbolu timeru. Varná zóna se vypne.

Poznámky

Zatímco timer odměřuje, můžete kdykoliv změnit stupeň vaření nebo teplotní rozmezí pro tuto varnou zónu.

Dobu trvání můžete nastavovat do 99 minut.

Funkce automatického časového omezení

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

Ohřívání varné zóny se přeruší.
Na ukazatelích varných zón střídavě bliká F a 8.

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

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

Vypnutí potvrzování zadání

Dotyk některého políčka se potvrzuje krátkým tónem. Tento tón můžete vypnout:

Zapněte varnou desku hlavním vypínačem.

1. Všechny 4 varné zóny nastavte na stupeň vaření 3.
2. Varné zóny vypněte jednu za druhou zprava doleva.
3. Dotýkejte se hlavního vypínače minimálně 5 sekund, po této době zazní signál potvrzení.

Potvrzování zadání můžete také opět zapnout. Postupujte stejně jako při vypínání.

Údržba a čištění

Nikdy nepoužívejte vysokotlaké čističe ani parní čističe.

Údržba

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

Čištění sklokeramiky

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

Čisticí prostředky

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

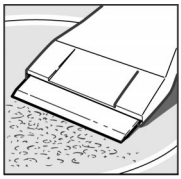
Vodní skvrny můžete odstranit pomocí citronu nebo octa.

Nevhodné čisticí prostředky

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

Škrabka na sklo

Silná znečištění nejlépe odstraníte škrabkou na sklo.



Odjistěte škrabku.
Sklokeramické plochy čistěte pouze čepelí.
Kryt škrabky by mohl sklokeramiku poškrábat.

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

Poškozené čepele ihned nahrazujte.

Takto vyčistíte sklokeramickou varnou desku

Zbytky potravin a stříkance tuku odstraňte škrabkou na sklo.
Vlažnou desku vyčistěte čisticím prostředkem a kuchyňským papírem. Je-li varná deska ještě příliš horká, mohou vzniknout skvrny.
Mokrou desku setřete a měkkým hadrem dosucha utřete.

Kovově třpytivá zabarvení

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

Ovládací pole

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

Čištění rámu varné desky

Používejte jen vlažný mycí roztok.
Nepoužívejte žádné ostré ani škrábající prostředky. Škrabka na sklo není vhodná. Rám varné desky by se mohl poškodit.

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

Pečicí pánev

Pánev má speciální povrchovou úpravu proti připálení. Dodržujte prosím návod na použití a údržbu pánve.

Co dělat v případě závady?

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

Varná deska nefunguje

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

Bliká kontrolka ovládací plochy a na ukazateli varných zón bliká *E*

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

Na všech ukazatelích varných zón bliká *E* **a zní zvukový signál**

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

Varná deska se vypnula

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

Opravy

Opravy smějí provádět pouze vyškolení technici autorizovaného servisu.

Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Ukazatel *E r* **a čísla**

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

Ukazatel *F* **a čísla**

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

Ukazatel	Chyba	Opatření
F2	Spotřebič je příliš horký a vypnul se.	Vypněte obě přední varné zóny. F2 zhasne. Sundejte hrnce z varných zón. Počkejte několik minut, dokud varné zóny trochu nevychladnou. Pokud se znovu zobrazí po zapnutí F2, je varná deska ještě příliš horká. Vypněte varnou zónu a znovu nechte vychladnout.
F7	Pečení se senzory je vadné.	Zavolejte servis. Můžete vařit bez pečení se senzory.
F8	Varná zóna byla příliš dlouho nepřetržitě v provozu.	Zaktivovala se funkce automatického časového omezení. Vypněte varnou zónu. Můžete ihned opět zapnout.
U400	Varná deska je špatně připojena.	Spotřebič odpojte od sítě pomocí domácí pojistky nebo ochranného vypínače v pojistkové skříňce.

Upozornění:

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

Při zahřívání varných zón se může objevit lehké bzučení.
Topná spirála jednotlivých varných zón může svítit různě jasně. Podle zorného úhlu vysvítá nad označený okraj varné zóny.
Toto je podmíněno technickými parametry. Nemají žádný vliv na kvalitu a funkci.

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

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

Obal a starý spotřebič

Ekologická likvidace odpadu

Spotøebiè vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu □ivotního prostøedí.

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

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

Servis

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

Číslo E a číslo FD

Pokud kontaktujete náš servis, uveďte prosím číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) Vašeho spotřebiče.
Typový štítek s čísly naleznete v dokladu s údaji o spotřebiči.

Akrylamid v potravinách

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

Jak vzniká akrylamid?

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

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

Jakých pokrmů se to týká?

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

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

Co můžete dělat

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.
aid[1] a BMVEL[2] vydaly následující doporučení:

Všeobecně:

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

Pečte potraviny dozlatova - "Dozlatova místo dočerna".

Doby vaření a fritování udržujte co nejkratší.

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

Fritování

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

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

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

Nakrájené brambory nechte před fritováním jednu hodinu namočené ve vodě.

Pečení v pánvi

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

Pro pečené brambory Vám doporučujeme použít stupeň "min" pro varnou zónu s pečicím senzorem.

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

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

Содержание

На что следует обратить внимание 63

Перед монтажом 63

Правила техники безопасности 63

Причины повреждений 65

Знакомство с прибором 66

Панель управления 67

Конфорки 68

Индикатор остаточного тепла 69

Главный выключатель 69

Приготовление 70

Установите: 70

Таблица 72

Рекомендации по экономии электроэнергии 74

Жарение в сенсорном режиме 75

Режимы жарения 75

Сковороды для жарения в сенсорном режиме ... 76

Что необходимо знать 76

Установка 77

Таблица 78

Рекомендации по жарению 80

Функция таймера 80

Автоматическое отключение конфорок 80

Автоматическое ограничение времени 82

Отключение подтверждения ввода 83

Уход и очистка 83

Уход 83

Очистка стеклокерамической поверхности 84

Очистка рамы варочной панели 85

Содержание

Посуда для жарения 85

Что делать при неисправности? 86

Указания: 87

Упаковка и отслуживший прибор 88

Сервисная служба 89

Акриламид в продуктах питания 89

Как этого избежать? 90

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Правила техники безопасности

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!

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

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

Мокрая посуда и конфорки

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

Трещины на стеклокерамической поверхности

Сколы и трещины на стеклокерамической поверхности могут привести к удару электрическим током.
Немедленно выключите прибор.
Отключите предохранитель прибора в блоке предохранителей.
Вызовите специалиста Сервисной службы.

Конфорка нагревается, индикатор не работает

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

Варочная панель отключается

Если варочная панель самопроизвольно отключается и после этого перестает реагировать на сигналы управления, ее нужно немедленно отсоединить от электрической сети.
Позже варочную панель включите снова.
Опасность возгорания!
Выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста Сервисной службы.

Неквалифицированный ремонт

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током!
Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Причины повреждений

Дно посуды

Неровное дно посуды может поцарапать стеклокерамическую поверхность. Проверьте посуду.

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

При использовании специальной посуды соблюдайте указания изготовителя.

Горячая посуда

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

Соль, сахар и песок

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

Твердые и острые предметы

Падение твердых или острых предметов на варочную панель может привести к ее повреждению.
Не храните такие предметы над варочной панелью.

Остатки пищи

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

Фольга и пластмасса

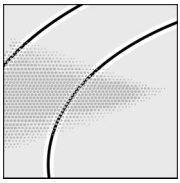
При соприкосновении с горячими конфорками алюминиевая фольга и пластмассовая посуда могут расплавиться.
Защитная пленка не предназначена для Вашей варочной панели.

Возможные повреждения

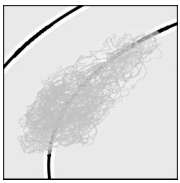
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности.

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

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



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



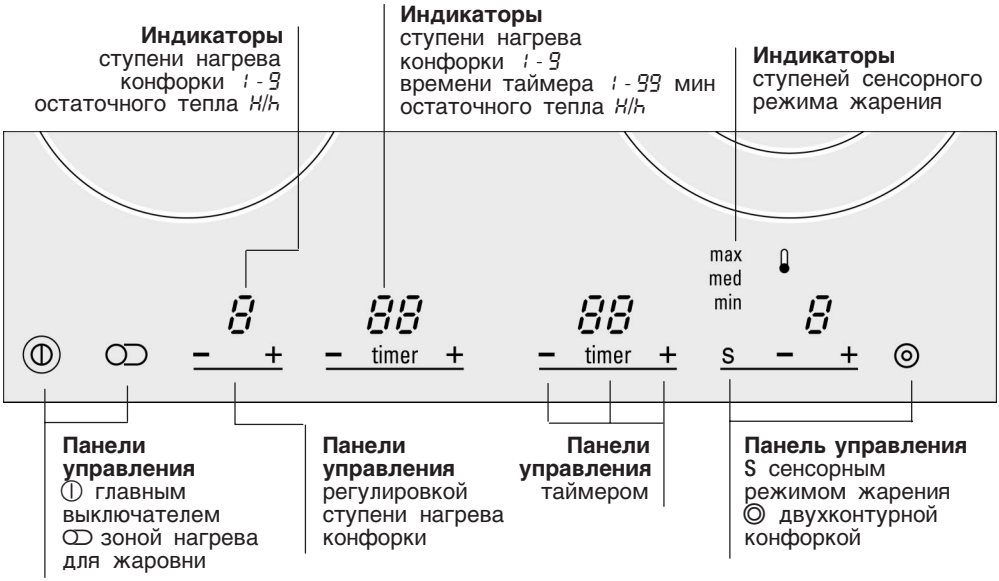
Истирание декоративного покрытия
из-за использования неподходящих чистящих средств.

Знакомство с прибором

На странице 2 приведен обзор моделей с указанием размеров.

В данной главе описываются панель управления, конфорки и индикаторы.

Панель управления



Панели управления

Если прикоснуться к символу, соответствующая функция активизируется.

Пример: Прикоснитесь к символу ◎. Подключается внешний нагревательный контур двухконтурной конфорки.

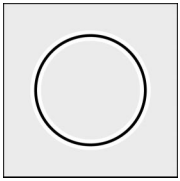
Указание

Если легко прикоснуться к нескольким полям одновременно, установки не изменятся. Поэтому можно без проблем вытереть, напр., убежавшую жидкость в зоне настроек.

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

Конфорки

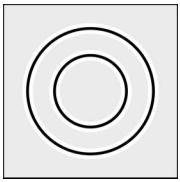
Одноконтурная конфорка



У этих конфорок размер варочной поверхности не изменяется.

Выберите конфорку.
Размер конфорки должен соответствовать размеру посуды.

Двухконтурная конфорка

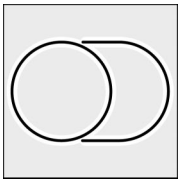


У этих конфорок можно изменять размер. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение внешнего нагревательного контура:
Прикоснитесь к символу ◎. Индикатор горит.
Отключение:
Еще раз прикоснитесь к символу ◎. Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Зона нагрева для жаровни

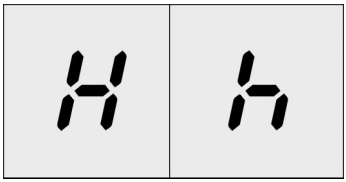


У этих конфорок можно подключать зону нагрева для жаровни. При этом конфорка должна быть включена.

Подключение зоны нагрева для жаровни:
Прикоснитесь к символу ⌀. Индикатор горит.
Отключение:
Еще раз прикоснитесь к символу ⌀. Индикатор гаснет.

При повторном включении конфорки автоматически выбирается последний установленный размер.

Индикатор остаточного тепла



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

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

Внимание!

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

Главный выключатель

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

Включение

Прикоснитесь к символу ⏻ и держите, пока индикатор не загорится.

Выключение

Прикоснитесь к символу ⏻ и держите, пока индикатор не погаснет. Индикаторы темнеют. Все конфорки выключаются. Только индикатор остаточного тепла продолжает гореть, пока конфорки достаточно не остынут.

Примечания

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

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.

Панель управления + и –

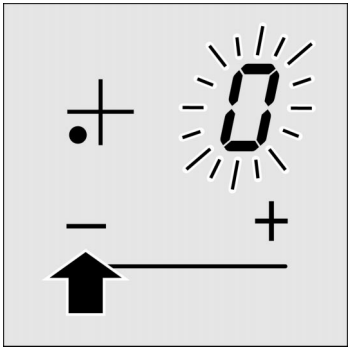
Необходимая ступень нагрева конфорки устанавливается с помощью символов + и –.

Ступень нагрева конфорки 1 = Минимальная мощность
Ступень нагрева конфорки 9 = Максимальная мощность

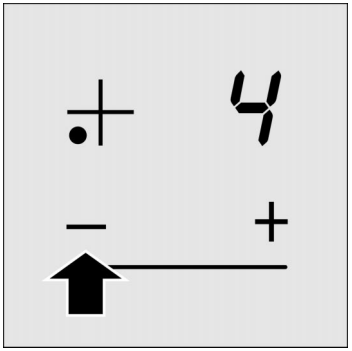
Каждая ступень нагрева конфорки имеет промежуточное положение, обозначенное точкой.

Установите:

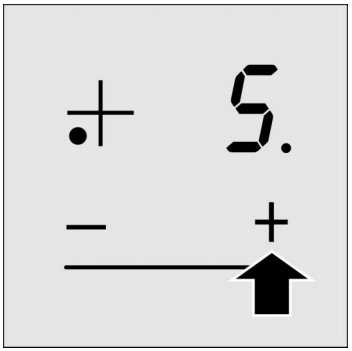
При этом варочная панель должна быть включена.



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



2. В течение следующих 5 секунд прикоснитесь к символу **+** или **-**.
Появляется базовая установка:
Символ **+** = ступень нагрева конфорки 9
Символ **-** = ступень нагрева конфорки 4



3. Изменение ступени нагрева конфорки:
Прикасайтесь к символу **+** или **-** до тех пор, пока не высветится нужная ступень нагрева конфорки.

Изменение ступени нагрева конфорки

Ступень нагрева конфорки можно изменить в любой момент.

Выключение конфорки

Прикасайтесь к символу **-** до тех пор, пока не появится 0.

При установленной высокой ступени нагрева можно также прикоснуться к символу **+** и держать, пока не появится 9. Еще раз прикоснитесь к символу **+** и удерживайте до тех пор, пока не появится 0.

Конфорка выключается, и прим. через 5 секунд включается индикатор остаточного тепла.

Таблица

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

	Объем	Время закипания 9	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на медленном огне
Растапливание				
Шоколад, шоколадная глазурь, масло, мед	100 г	-	1-2	-
желатин	1 упак.	-	1-2	-
Разогрев				
Овощи	400 г-800 г	2-4 мин	1-2	3-6 мин
Бульон	500 мл-1 л	3-4 мин	7-8	2-4 мин
Суп	500 мл-1 л	2-4 мин	2-3	2-4 мин
Молоко	200 мл-400 мл	2-4 мин	1-2	2-3 мин
Разогрев и поддержание в горячем состоянии				
Рагу (напр. чечевичный густой суп)	400 г-800 г	2-3 мин	1-2	
Молоко	500 мл-1 л	3-4 мин	1-2	
Размораживание и разогрев				
Шпинат глубокой заморозки	300 г-600 г	4-5 мин	2-3	5-15 мин
Гуляш глубокой заморозки	500 г-1 кг	4-5 мин	2-3	20-30 мин
Доведение до готовности				
Фрикадельки, клецки (1-2 л воды)	4-8 шт.	8-12 мин	4-5*	20-30 мин
Рыба	300 г-600 г	5-8 мин	4-5*	10-15 мин

	Объем	Время закипания 9	Ступень слабого нагрева	Продолжительность приготовления на медленном огне
Приготовление				
Рис (с двойным количеством воды)	125 г-250 г	3-4 мин	2-3	15-30 мин
Рисовая каша на молоке (500 мл -1 л молока)	125 г-250 г	4-6 мин	1-2	25-35 мин
Картофель в мундире с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	5-7 мин	4-5	25-30 мин
Отварной картофель с 1-3 чашками воды	750 г-1,5 кг	5-7 мин	4-5	15-25 мин
Свежие овощи с 1-3 чашками воды	500 г-1 кг	4-5 мин	2-3	10-20 мин
Лапша (1-2 л воды)	200 г-500 г	8-12 мин	6-7*	6-10 мин
Тушение				
Рулеты	4 шт	5-8 мин	4-5	50-60 мин
Жаркое	1 кг	5-8 мин	4-5	80-100 мин
Гуляш	500 г	6-11 мин	4-5	50-60 мин
Жарение				
Блины (оладьи)		2-4 мин	6-7	непрерывно жарить
Шницель панированный	1-2 шт	2-4 мин	6-7	6-10 мин
Стэйк	2-3 шт	2-4 мин	7-8	8-12 мин
Рыбные палочки	10 шт	2-4 мин	6-7	8-12 мин
Жарение во фритюре				
(1-2 л. масла)	200 г на начинку	10-15 мин	8-9	непрерывно жарить во фритюре
Продукты глубокой заморозки				
Прочее	400 г на начинку	10-15 мин	4-5	непрерывно жарить во фритюре

* Приготовление на медленном огне без крышки

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

Правильный размер кастрюли

Для каждой конфорки выбирайте кастрюлю соответствующего размера. Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки.
Обратите внимание: Изготовители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

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

Использование крышек

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

Приготовление пищи с небольшим количеством воды

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

Переключение на низкую ступень нагрева

Своевременно переключайте конфорку на более низкую ступень нагрева.

Использование остаточного тепла

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

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

Жарение в сенсорном режиме

Жарить в сенсорном режиме можно на правой передней конфорке.
Большая двухконтурная конфорка оснащена сенсором жарения. Он регулирует температуру сковороды.

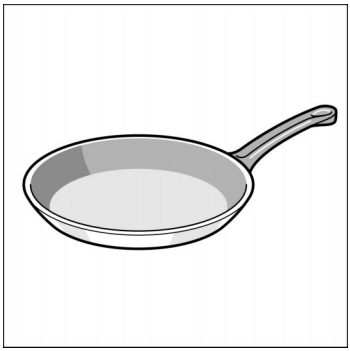
Преимущества при жарении

Конфорка нагревается только тогда, когда необходимо. Это экономит электроэнергию. Масло или жир не перегревается.

Режимы жарения

Режимы жарения	Температура	Подходит для
max	высокая	картофельных оладий, жареного картофеля, стейков с кровью
med	средняя	панированных блюд, панированных блюд глубокой заморозки, рыбы, шницелей, отбивных, овощей
min	низкая	объемных продуктов для обжаривания, таких как фрикадельки или сосиски, готовых продуктов, разводимых водой, а также для продуктов, обжариваемых в сливочном масле или маргарине

Сковороды для жарения в сенсорном режиме



Для жарения в сенсорном режиме прилагается сковорода. Пользуйтесь только этой сковородой. С другими сковородами регулировка работать не будет. Они могут перегреваться.

Сковороды можно приобрести как спецпринадлежность в специализированном магазине. При заказе укажите номер HZ 10300.

Сковорода должна быть с антипригарным покрытием. Вы можете готовить блюда с небольшим количеством жира.

Что необходимо знать

Никогда не оставляйте масло на огне без присмотра.

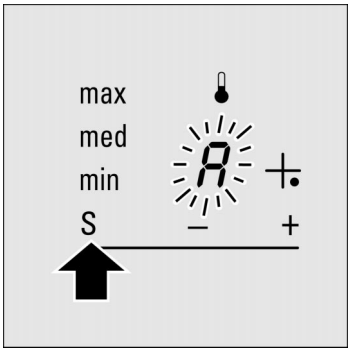
Ставьте сковороду на середину конфорки.

Не закрывайте сковороду крышкой. Иначе система регулировки работать не будет.

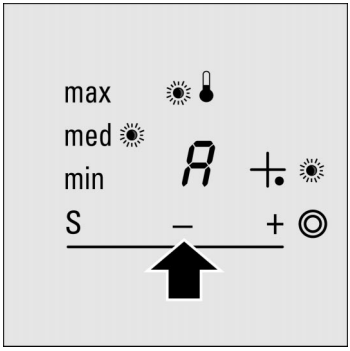
Используйте только жир, подходящий для жарения. Если Вы хотите использовать для жарения сливочное масло, маргарин, оливковое масло или топленое свиное сало, устанавливайте режим жарения min.

Установка

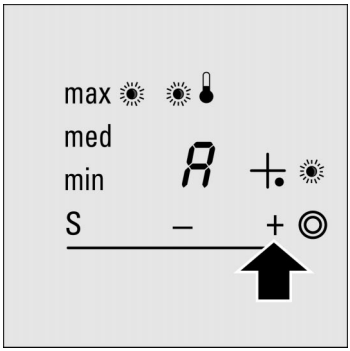
Выберите в таблице режим жарения, подходящий для приготовления Вашего блюда.
Поставьте сковороду на конфорку. При этом варочная панель должна быть включена.



1. Прикоснитесь к полю S.
На индикаторе будет мигать *A*



2. Прикоснитесь к символу + или –.
Загорается индикатор рядом с "med" и лампочка рядом с символом температуры, сенсорный режим жарения активизирован. Большая двухконтурная конфорка автоматически включается.



3. Изменение режима жарения:
Прикасайтесь к символу + или –
пока рядом с требуемым режимом жарения не загорится индикатор.

По достижении температуры жарения раздастся сигнал. Индикаторная лампа рядом с символом температуры погаснет.

4. Положите в сковороду сначала жир для жарения, а затем продукты.

Переворачивайте блюдо как обычно, чтобы оно не пригорело.

Когда блюдо будет готово

Выключите конфорку и снимите с нее сковороду.

Указание

Для достижения требуемой температуры необходимо чуть больше времени. Сковорода не перегреется.

Таблица

В таблице указано, какие режимы жарения для каких блюд рекомендуется использовать. Время жарения может зависеть от вида, веса, толщины и качества исходных продуктов.

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Мясо	Шницель натуральный или панированный	med	6-10 мин
	Филе	med	6-10 мин
	Котлета	med	8-12 мин
	Кордон блю	min	15-20 мин
	Стейки с кровью	max	6-8 мин
	Стейки средней	med	8-10 мин
	прожаренности	med	10-12 мин
	Стейки прожаренные	min	8-20 мин
	Колбаски отваренные	min	10-30 мин
	Колбаски сырые	min	20-30 мин
	Фрикадельки	min	6-9 мин
	Мясной хлеб (ломтиками)	med	7-12 мин
	Гуляш, гирос, шаверма (шаурма)	med	8-15 мин
	Обжаривание мясного фарша	min	5-8 мин
	Растапливание сала		
Рыба	Рыба жареная	med	10-20 мин
	Рыбное филе натуральное или панированное	med	10-20 мин
	Омары, креветки	med	4-10 мин
Приготовление картофеля	Картофель отваренный в мундире и обжаренный	max	6-12 мин
	Жареный сырой картофель	med	15-25 мин
	Картофельные оладьи	max	непрерывно жарить
	Глазурованный картофель	med	10-15 мин

		Режим жарения	Общее время приготовления после звукового сигнала
Макаронные изделия	Макароны отваренные и обжаренные	max	10-20 мин
	Пельмени отваренные и обжаренные	min	8-12 мин
Рис	Рисовые клецки обжаренные	med	непрерывно жарить
Блюда из яиц	Блины	med	непрерывно жарить
	Омлеты	min	непрерывно жарить
	Яичница-глазунья	min	3-6 мин
	Яичница-болтунья	min	3-6 мин
	Королевский омлет	med	10-15 мин
	"Бедные рыцари"	med	непрерывно жарить
Овощи	Обжаривание лука	min	5-10 мин
	Грибы	med	10-15 мин
	Цуккини панированные	med	3-8 мин
	Баклажаны	med	8-12 мин
Продукты глубокой заморозки*	Рыбные палочки	med	8-12 мин
	Рыбное филе натуральное или панированное	med	10-15 мин
	Блюда на сковороде/ Овощи на сковороде	min	10-15 мин
	Весенние рулеты по-восточному	med	10-20 мин
	Блинчики с начинкой	med	8-10 мин
	Запеченый картофель - фри	max	15-20 мин
	Гирос	med	10-15 мин
	Кебаб, шаверма (шаурма)	med	7-12 мин
	Шницель панированный	med	15-20 мин
	Кордон блю	min	10-25 мин
Готовые блюда*	Изделия из картофеля	med	15-17 мин
	Макаронные изделия (с добавлением воды)	min	4-6 мин
Прочие блюда	Крутоны	min	10-15 мин
	Запеченый камамбер/ Запеченый сыр	med	7-10 мин
	Жареный миндаль**	min	8-12 мин

* Готовить в соответствии с рекомендациями к сенсорному режиму жарения

** Выкладывать в холодную сковороду

Рекомендации по жарению

Приготовление блюд глубокой заморозки и готовых блюд

Положите продукты в холодную сковороду, если это указано в инструкции изготовителя.

Такие указания изготовителя, как "жарить при высокой температуре, жарить на среднем огне, жарить на медленном огне", не относятся к температурным режимам сенсорного режима жарения. Всегда выбирайте данные, приведенные в таблице.

Блюда со вкусом сливочного масла

Если Ваше блюдо должно иметь привкус сливочного масла, в конце жарения добавьте в растительное масло немного сливочного.

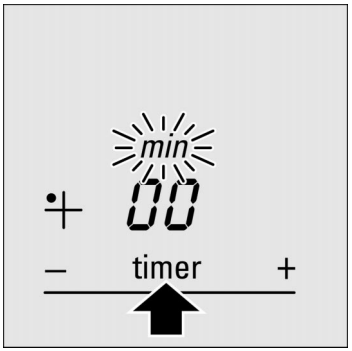
Функция таймера

Таймер представляет собой часовой механизм с функцией выключения. С его помощью можно установить автоматическое отключением двух задних конфорок.

Автоматическое отключение конфорок

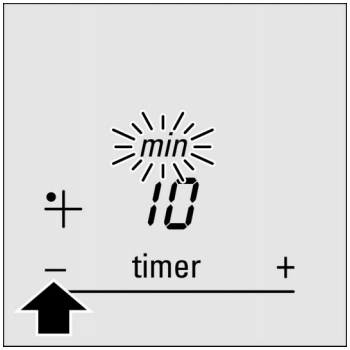
Введите продолжительность приготовления для соответствующей конфорки. По истечении продолжительности конфорка автоматически выключается.

Установите:

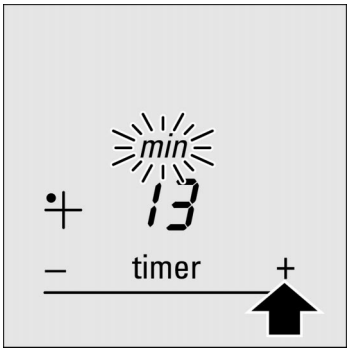


1. Установите ступень нагрева конфорки

2. Прикоснитесь к символу "timer".
На индикаторе таймера замигает 00 и загорится "min".



3. Прикоснитесь к символу + или –.
Появляется предлагаемое значение.
При + : 30 минут
при – : 10 минут



4. Изменение времени:
Прикасайтесь к символу + или – до тех пор, пока на индикаторе таймера не появится нужная продолжительность.

Через несколько секунд включится функция таймера. Текущая продолжительность не показывается.

По истечении времени

По истечении продолжительности, в течение 10 секунд звучит сигнал. Конфорка автоматически отключается.

Вызов продолжительности	Чтобы узнать оставшуюся продолжительность, прикоснитесь к символу "timer". Оставшаяся продолжительность высвечивается в течение 5 секунд.
Корректировка времени	Прикоснитесь к символу "timer". Выполните установки, как описано в пункте 4.
Отмена	Дважды прикоснитесь к символу "timer". Конфорка выключается.
Указания	Пока таймер работает, ступень нагрева или температурный режим для выбранной конфорки можно изменить в любой момент. Максимальная продолжительность, которая может быть установлена, составляет 99 минут.

Автоматическое ограничение времени

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

Нагрев конфорки временно отключается. На индикаторе конфорки поочередно мигают *F* и *8*.

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

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

Отключение подтверждения ввода

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

Главным выключателем включите варочную панель.

1. Установите ступень нагрева 3 для всех 4 конфорок.
2. Одну за другой справа налево выключите все конфорки.
3. Нажмите главный выключатель мин. на 5 секунд, пока не раздастся сигнал подтверждения.

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 стеклокерамической поверхности

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

Чистящие средства

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

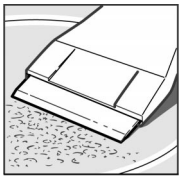
Пятна от воды легко удаляются лимонным соком или уксусом.

Неподходящие чистящие средства

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

Скребок для стеклянных поверхностей

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



Раскройте скребок.
Стеклокерамическая поверхность чистится только лезвием.
Кожух лезвия может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

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

Заменяйте поврежденное лезвие.

Последовательность очистки варочной панели из стеклокерамики

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

Металлический отлив

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

Поля управления

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

Очистка рамы варочной панели

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

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

Посуда для жарения

Сковорода должна быть с антипригарным покрытием. Соблюдайте правила пользования и ухода за сковородой.

Что делать при неисправности?

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

Варочная панель не работает

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

Мигает индикатор панели управления, а на индикаторе конфорки мигает E

Панель управления сильно загрязнена, или на ней находится какой-нибудь предмет, или же попали частички приготавливаемого блюда. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы. Прикоснитесь к соответствующей панели управления. Индикация прекратит мигать.

На всех индикаторах конфорок мигает E **и раздается сигнал**

Главный выключатель был нажат непрерывно более пяти секунд. Тщательно протрите панель управления или уберите с нее посторонние предметы. Установите заново.

Варочная панель самопроизвольно отключилась

Случайно был нажат главный выключатель. Включите его снова. Установите заново.

Ремонт

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Индикация E r **и цифры**

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

Индикация F **и цифры**

Если на дисплее индикатора поочередно мигает F и какая-либо цифра, это означает, что прибор обнаружил неисправность. В данной ниже таблице описаны способы устранения различных неисправностей.

Индикация	Неисправность	Способ устранения
F2	Прибор слишком нагрелся и отключился.	Выключите обе передние конфорки. F2 гаснет. Снимите кастрюли с конфорок. Подождите несколько минут, пока конфорки немного остынут. Если после включения F2 появляется снова, это означает, что варочная панель остыла недостаточно. Выключите конфорки и дайте им остыть.
F7	Сенсорный режим жарения не работает.	Вызовите специалиста Сервисной службы. Однако Вы можете готовить без сенсорного режима жарения.
F8	Конфорка работала непрерывно в течение слишком долгого времени.	Было активизировано автоматическое ограничение времени. Выключите конфорку. Ее можно сразу включить снова.
U400	Варочная панель неправильно подключена.	Отсоедините прибор от сети с помощью предохранителя или предохранительного выключателя в блоке предохранителей.

Указания:

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

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

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

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

Упаковка и отслуживший прибор

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

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.
Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"

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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

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

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.
Специальные рекомендации Aid[1] и BMVEL[2] помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

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

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

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

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

Жарение во фритюре

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

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

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

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

Жарение на сковороде

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

Для жареного картофеля мы рекомендуем выбирать ступень "min" конфорки для сенсорного режима жарения.

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

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

Tartalomjegyzék

Mire ügyeljen 93

A beépítés előtt 93

Biztonsági útmutató 93

A sérülések okai 95

A készülék megismerése 97

Kezelőfelület 97

Főzőhelyek 98

Maradékhő-kijelzés 99

Főkapcsoló 99

Főzés 100

Így állítsa be: 100

Táblázat 102

Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz .. 103

Sütés a sütés-érzékelővel 104

A sütési fokozatok 104

Serpenyők a sütés-érzékelőhöz 105

Amit tudnia kell 105

Így állítsa be: 106

Táblázat 108

Tippek sütéshez 110

Időzítés-funkció 110

Ha egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia 110

Automatikus időkorlátozás 112

Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása 113

Ápolás és tisztítás 113

Ápolás 113

Tartalomjegyzék

Az üvegkerámia tisztítása 114

A főzőfelület keretének tisztítása 115

Serpenyő 115

Mi a teendő zavar esetén? 115

Megjegyzések 117

Csomagolás és a régi készülék 118

Vevőszolgálat 118

Akril-amidok az élelmiszerekben 119

Mit tehet, ... 119

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

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

Olaj és zsír túlforrósítása

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

Forró főzőhely

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

A főzőfelületre ne tegyen semmilyen éghető anyagot. Tűzveszély!

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

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

Nedves edényalj és főzőhely

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

Repedések az üvegkerámián

Az üvegkerámia törései, repedései vagy hasadásai esetén áramütés veszélye áll fenn.
Azonnal kapcsolja ki a készüléket.
Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékdobozban.
Hívja az ügyfélszolgálatot.

A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik

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

A főzőfelület kikapcsolt

Ha a főzőfelület saját magától lekapcsol, és ezután többé már nem működtethető, a hálózatról azonnal le kell választani. A főzőfelület később újra bekapcsolhat.
Tűzveszély!
Kapcsolja le a biztosítót (kismegszakítót) a biztosítékdobozban, és hívja fel a vevőszolgálatot.

Szakszerűtlen javítások

A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek. Áramütésveszély!
A javításokat csak az általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

A sérülések okai

Az edények és serpenyők alja

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

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

A speciális edényeknél vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.

Forró serpenyő vagy edény

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

Só, cukor és homok

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

Kemény vagy hegyes tárgyak

Ha kemény vagy hegyes tárgy esik a főzőfelületre, az megsérülhet.
Ne tartson ilyen tárgyakat a főzőfelület fölött.

Kifutott ételek

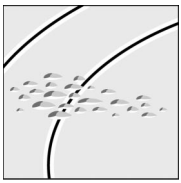
A cukor és a magas cukor tartalmú ételek a főzőfelület sérülését okozhatják. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. Vigyázat, az üvegkaparónak rendkívül éles pengéje van!

Fóliák és műanyagok

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

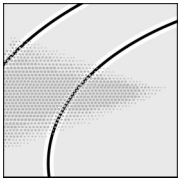
Példák a lehetséges károsodásokra

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

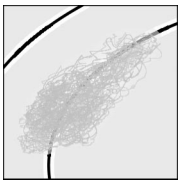


Kikagylósodás
amelyet ráolvadt cukor vagy magas cukortartalmú ételek okoztak.

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



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



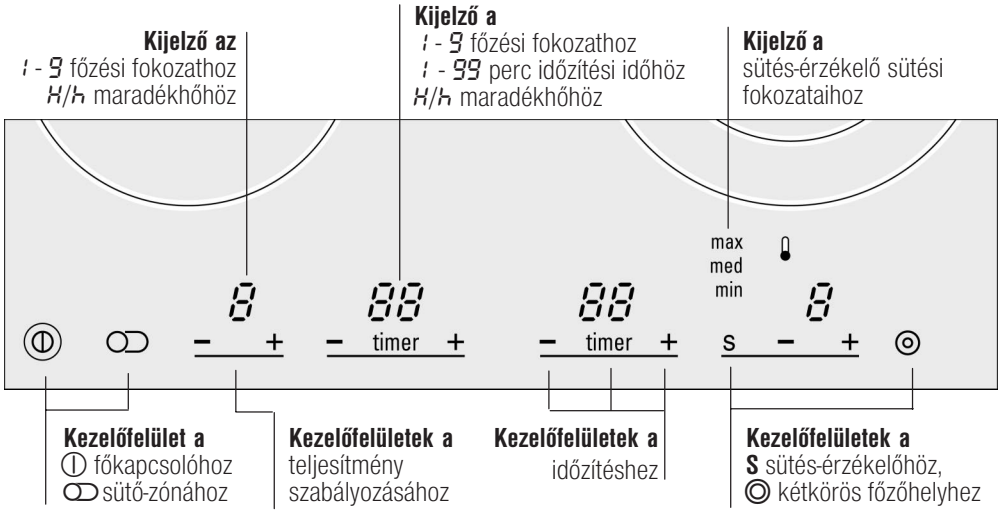
Lecsiszolódott díszítés
amelyet a nem megfelelő tisztítószer használata okozott.

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.

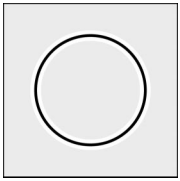
Megjegyzés:

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 befolyásolhatják a helyes működést.

Főzőhelyek

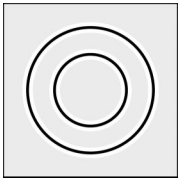
Egykörös főzőhely



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

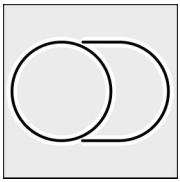


Ezeknél a főzőhelyeknél a főzőhely nagyságát meg lehet változtatni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

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



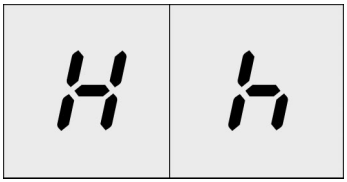
Ezeknél a főzőhelyeknél a sütőzónát hozzá lehet kapcsolni. A főzőhelynek bekapcsoltnak kell lennie.

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.

Maradékhő-kijelzés

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



Ha a kijelzőn egy H jelenik meg, akkor a főzőhely még forró. A maradékhővel pl. egy kisebb adag ételt melegen tud tartani, vagy akár fel tudja vele olvasztani a csokoládébevonatot.
Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző átvált a h jelre. A kijelző akkor alszik ki, ha a főzőhely megfelelően lehűlt.

Figyelem!

Áramkimaradás esetén a maradékhő-kijelző már nem kapcsol be. De a főzőhelyek még melegek lehetnek.

Főkapcsoló

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

Bekapcsolás

Érintse meg a ⏻ szimbólumot, amíg a jelzőlámpa ki nem gyullad.

Kikapcsolás

Érintse meg a ⏻ szimbólumot, amíg a jelzőlámpa ki nem alszik. A kijelzők most sötétek. Az összes főzőhely kikapcsol. A maradékhő-kijelzés jelez addig, amíg a főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Megjegyzés

A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha az összes főzőhely 20 másodpercnél tovább van kikapcsolva.

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.

A + és – kezelőfelületek

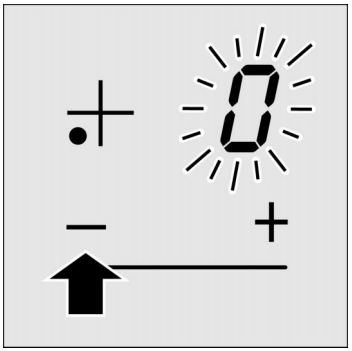
A **+** és **–** felülettel állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.

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

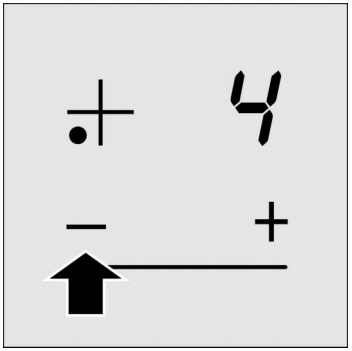
Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

Így állítsa be:

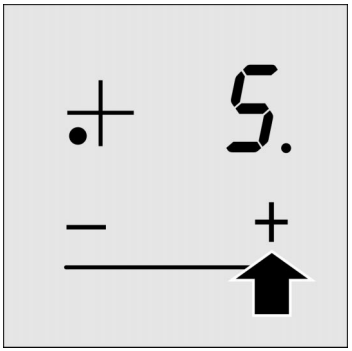
A főzőfelületnek bekapcsoltnak kell lennie.



1. Érintse meg a **-** szimbólumot.
A kijelzőn villog egy *0*.



2. A következő 5 másodpercen belül érintse meg a **+** vagy **-** szimbólumot.
Megjelenik az alapbeállítás.
+ szimbólum = 9-es főzési fokozat
- szimbólum = 4-es főzési fokozat



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

A főzési fokozat megváltoztatása

A főzési fokozatot bármikor meg lehet változtatni.

A főzőhely kikapcsolása

Érintse meg a **-** szimbólumot, míg a 0 meg nem jelenik.

Ha korábban egy magas főzési fokozatot állított be, a **+** szimbólumot is megérintheti, amíg a 9 meg nem jelenik. Érintse meg ekkor ismét a **+** szimbólumot, mire a 0 jelenik meg.

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

Táblázat

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

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Tovább-főzési fokozat	Továbbfőzési idő
Olvasztás				
csokoládé, csokoládémáz, vaj, méz	100 gr	-	1-2	-
zselatin	1 csomag	-	1-2	-
Melegítés				
konzervzöldség	400 gr - 800 gr	2 - 4 perc	1-2	3 - 6 perc
húsleves (csak lé)	500 ml - 1 l	3 - 4 perc	7-8	2 - 4 perc
rántással készült leves	500 ml - 1 l	2 - 4 perc	2-3	2 - 4 perc
tej	200 ml - 400 ml	2 - 4 perc	1-2	2 - 3 perc
Melegítés és melegentartás				
egytálétel (pl. lencseleves)	400 gr - 800 gr	2 - 3 perc	1-2	
tej	500 ml - 1 l	3 - 4 perc	1-2	
Felolvasztás és melegítés				
mélyhűtött spenót	300 gr - 600 gr	4 - 5 perc	2-3	5 - 15 perc
mélyhűtött gulyás	500 gr - 1 kg	4 - 5 perc	2-3	20 - 30 perc
Párolás				
gombóc, galuska (1-2 liter vízben)	4-8 darab	8 - 12 perc	4-5*	20 - 30 perc
hal	300 gr - 600 gr	5 - 8 perc	4-5*	10 - 15 perc
Főzés				
rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	125 gr - 250 gr	3 - 4 perc	2-3	15 - 30 perc
tejberizs (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
Párolás				
göngyölt hús	4 darab	5 - 8 perc	4-5	50 - 60 perc
párolt hús	1 kg	5 - 8 perc	4-5	80 - 100 perc
gulyás	500 gr	6 - 11 perc	4-5	50 - 60 perc

	Mennyiség	9-es előfőzési fokozat	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési idő
Sütés				
palacsinta (lángos)		2 - 4 perc	6-7	folytatólagosan sütve
rántott szelet, panírozva	1 - 2 darab	2 - 4 perc	6-7	6 - 10 perc
frissensült	2 - 3 darab	2 - 4 perc	7-8	8 - 12 perc
halrudacskák	10 darab	2 - 4 perc	6-7	8 - 12 perc
Olajban sütés (1-2 l olajban)				
mélyhűtött termékek	200 gr adagonként	10 - 15 perc	8-9	folyamatosan sütjük
egyebek	400 gr adagonként	10 - 15 perc	4-5	folyamatosan sütjük

* továbbfőzés fedő nélkül

Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

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

Megfelelő edény-méret

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

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

Fedő használata

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

Főzés kevés vízzel

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

Visszakapcsolás

Időben kapcsoljon vissza egy alacsonyabb főzési fokozatra.

A maradékhő felhasználása

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

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

Sütés a sütés-érzékelővel

A sütés-érzékelővel a jobb első főzőhelyen tud sütni. A nagy kétkörös főzőhely sütésérzékelővel van ellátva. Ez szabályozza a serpenyő hőmérsékletét.

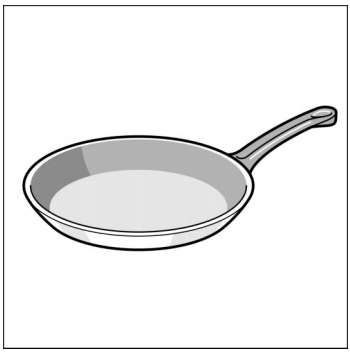
Ez az Ön számára az alábbi előnyökkel jár

A főzőhely csak addig fűt, amíg az szükséges. Ezzel energiát takarít meg.
Az olaj és a zsír nem melegszik túl.

A sütési fokozatok

Sütési fokozatok	Hőmérséklet	Használható
max	magas	pl. a krumplilángoshoz, sült burgonyához és enyhén sült Steakhez (véresen)
med	közepes	pl. a panírozott ételekhez, panírozott mélyhűtött termékekhez, halhoz, rántott szelethez, vékony csíkokra vágott húsokhoz (aprópecsenye, brassói) és zöldségekhez
min	alacsony	pl. olyan vastag sütnivalókhoz, mint a húsgombóc és a virsli, a vízzel kevert késztermékekhez, vajjal vagy margarinnal készült sültekhez

Serpenyők a sütés-érzékelőhöz



A sütéshez egy serpenyőt mellékelünk. Kizárólag ezt a serpenyőt használja. Más serpenyőkkel a szabályozás nem működik. A serpenyők túlhevítődhetnek.

A serpenyőt külön tartozékként a szakkereskedésekben lehet pótlólag beszerezni. Kérjük, adja meg ehhez a HZ 10300-as típus-számot.

A serpenyő tapadásgátló réteggel van bevonva. Így az ételeit kevesebb zsiradékkal is sütheti.

Amit tudnia kell

Soha ne forrósítsa a zsiradékot felügyelet nélküli.

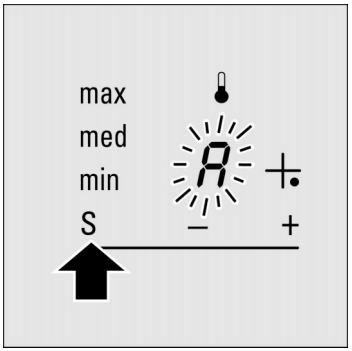
Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére.

Ne tegyen fedőt a serpenyőre. A szabályzó így nem működik.

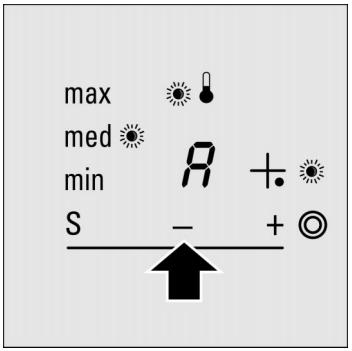
Csak akkor használjon zsiradékot, ha az a sütéshez szükséges. Vajhoz, margarinhoz, olívaolajhoz vagy sertészsírhoz válassza ki a "min" sütési fokozatot.

Így állítsa be:

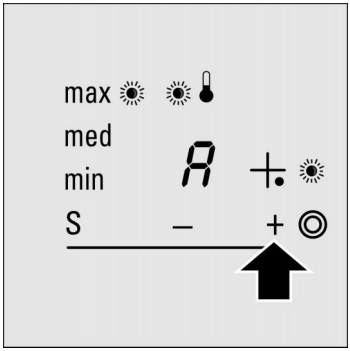
Válassza ki a táblázatból a megfelelő sütési fokozatot.
Állítsa a serpenyőt a főzőhelyre. A főzőfelületnek bekapcsoltnak kell lennie.



1. Érintse meg az S felületet.
Az *A* villog a kijelzőn.



2. Érintse meg a + vagy a – szimbólumot.
A "med" jelzés melletti és a hőmérséklet-szimbólum melletti jelzőlámpa világít, a sütés-érzékelő aktiválva van. A nagy kétkörös főzőhely automatikusan bekapcsolt.



3. A sütési fokozat megváltoztatása:
érintse meg a + vagy a – szimbólumot addig, amíg a jelzőlámpa a kívánt sütési fokozat mellett meg nem jelenik.

Ha a sütési hőmérsékletet elérte, felhangzik egy hangjelzés. A hőmérséklet-szimbólumnál lévő jelzőlámpa kialszik.

4. Tegye a serpenyőbe a sütőzsírt, és nyomban utána az ételt is.

Forgassa meg a szokott módon, hogy oda ne égjen.

Ha kész az étel

Kapcsolja ki a főzőhelyet, és vegye le a serpenyőt a főzőhelyről.

Megjegyzés:

Egy kicsit tovább tart, amíg a hőmérsékletet eléri, de a serpenyő nem hevül túl.

Táblázat

A táblázat mutatja, hogy melyik sütési fokozat melyik ételhez alkalmazható. A sütési idő függhet az élelmiszer fajtájától, súlyától, vastagságától és minőségétől.

		Sütési fokozat	A teljes sütési idő a hangjelzéstől
Húsok	Hússzelet, natur vagy panírozva	med	6-10 perc
	Hússzelet	med	6-10 perc
	Karaj	med	8-12 perc
	Cordon bleu	min	15-20 perc
	Enyhén sült Steak (véresen)	max	6-8 perc
	Közepesen átsütött Steak	med	8-10 perc
	Erősen átsütött Steak	med	10-12 perc
	Virsli, főzött	min	8-20 perc
	Virsli, nyers	min	10-30 perc
	Húsgombóc	min	20-30 perc
	Májpástétom (szeletek)	min	6-9 perc
	Vékony csíkokra vágott hús, Gyros	med	7-12 perc
	Vagdalthús, megpirítva	med	8-15 perc
	Sültszalonna	min	5-8 perc
Sült hal	Halak, sütve	med	10-20 perc
	Halfilé, natur vagy panírozva	med	10-20 perc
	Rák, Garnéla	med	4-10 perc
Burgonya	Sült burgonya héjában főtt burgonyából	max	6-12 perc
	Sült burgonya nyers burgonyából	med	15-25 perc
	Krumplilángos	max	folytatólagosan sütve
	Üvegesre sütött burgonya	med	10-15 perc
Tésztafélék	Metélt, sütve	max	10-20 perc
	Krokett, sütve	min	8-12 perc
Rizs	Rizstorta, sütve	med	süsse folyamatosan

		Sütési fokozat	A teljes sütési idő a hangjelzéstől
Tojásos ételek	Palacsinta	med	süsse folyamatosan
	Omlettek	min	süsse folyamatosan
	Tükörtojás	min	3-6 perc
	Rántotta	min	3-6 perc
	Császármorzsa	med	10-15 perc
	"Arme Ritter"	med	süsse folyamatosan
Zöldségfélék	Pirított vöröshagyma	min	5-10 perc
	Gomba	med	10-15 perc
	Cukkini, panírozva	med	3-8 perc
	Padlizsán	med	8-12 perc
Mélyhűtött termékek*	Halrudacskák	med	8-12 perc
	Halfilé, natur vagy panírozva	med	10-15 perc
	Serpenyőben készített ételek/ serpenyőben készített zöldség	min	10-15 perc
	Tavaszi roládd	med	10-20 perc
	Töltött palacsinta	med	8-10 perc
	Sütőben sült - hasábburgonya	max	15-20 perc
	Gyros	med	10-15 perc
	Döner Kebab	med	7-12 perc
	Hússzelet, panírozva	med	15-20 perc
	Cordon bleu	min	10-25 perc
Készételek*	Burgonyatermékek	med	15-17 perc
	Tésztafélék (víz hozzáadásával készült)	min	4-6 perc
Egyebek	Kruton	min	10-15 perc
	Sütő-camembert/sütősajt	med	7-10 perc
	Pirított mandula**	min	8-12 perc

* úgy készítendő, ahogy a Hasznos tanácsok a sütés-érzékelőhöz kiadványban le van írva

** a még hideg serpenyőbe tenni

Tippek sütéshez

Mélyhűtött ételek és készételek előkészítése

Tegye az étel a még hideg serpenyőbe, ha azt a gyártó így írta elő.

A gyártók olyan előírásai,
mint “süsse meg erős tűzön / közepes tűzön süsse / lassú tűzön süsse", nem feleltethetők meg a sütés-érzékelő sütés-tartományainak.
A sütő-hőmérsékletet a táblázatok adatai alapján állítsa be.

Vajas ízesítésű ételek

Ha egy ételt vajas ízesítéssel kell elkészítenie, adjon egy kevés vajat az olajhoz a sütési folyamat végén.

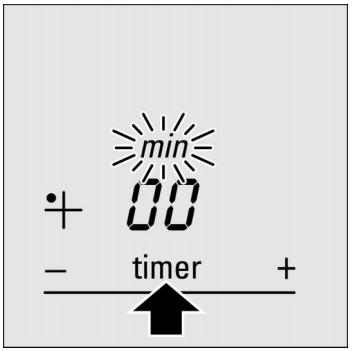
Időzítés-funkció

Az időzítés tulajdonképpen egy kapcsoló-óra. Ezzel tudja a hátsó két főzőhelyet automatikusan kikapcsolni.

Ha egy főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

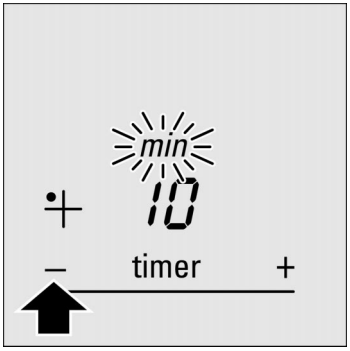
Adjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Így állítsa be:

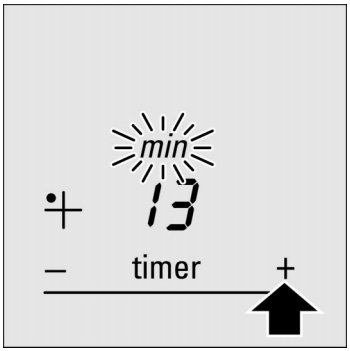


1. Állítsa be a főzési fokozatot.

2. Érintse meg az időzítés szimbólumot.
Az időzítés-kijelzőn a 00 villog, és a "min" jelzés világítani kezd.



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



4. Az idő megváltoztatása:
Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot, míg a kívánt időtartam az időzítés-kijelzőn meg nem jelenik.

Néhány másodperc múlva elindul az időzítő funkció. Az időtartam a háttérben lefut.

Az időtartam lejárta után

Ha az időtartam lejárt, felhangzik egy 10 másodperc hosszú hangjelzés. A főzőhely automatikusan kikapcsol.

A hátralévő idő lekérdezése:

Ha időközben a beállított időtartamot meg akarja tudni, érintse meg az időzítés szimbólumot. A hátralévő időtartam 5 másodpere megjelenik.

Az idő korrigálása

Érintse meg az időzítés szimbólumot. Állítsa be az időt a 4. pontban leírtaknak megfelelően.

Törlés

Érintse meg kétszer az időzítés szimbólumot. A főzőhely kikapcsol.

Megjegyzés

Az időzítés működése közben az ehhez a főzőhelyhez tartozó főzési fokozatot vagy hőmérséklettartományt bármikor meg lehet változtatni.

Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

Automatikus időkorlátozás

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

A főzőhely fűtése megszakad.
A főzőhely-kijelzőn felváltva villog egy *F* és egy *8*-as.

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

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

Adatbevitel nyugtázás kikapcsolása

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

Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.

1. Mind a 4 főzőhelyet állítsa a 3-as főzési fokozatra.
2. A főzőhelyeket jobbról balra, egymás után kapcsolja ki.
3. Érintse meg a főkapcsolót legalább 5 másodperc hosszan, ennek az időnek a letelte után felhangzik egy nyugtázó jelzés.

Az adatbevitel 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

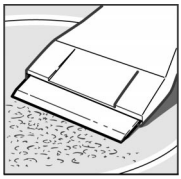
Csak olyan tisztítószert használjon, amely alkalmas az üvegkerámia felületekhez, pl. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas terméket.

A vízfoltokat citrommal vagy ecettel is eltávolíthatja.

Alkalmatlan tisztítószerek

Soha ne használjon:
karcoló szivacsot, súrolószert vagy olyan agresszív tisztítószert, mint a sütőtisztító spray, vagy a 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 törlőpapírral tisztítsa meg. Ha a főzőfelület még túl forró, foltosodás léphet fel.
A felületet nedvesen mossa le, és egy puha kendővel törölje szárazra.

Fémesen csillámló elszíneződések

Az elszíneződéseket a nem megfelelő tisztítószerek használata, vagy az edények kidörzsölése okozza. Ezeket csak nehezen lehet eltávolítani. Használjon Stahl-Fix vagy Sidol für Ceran + Stahl, vagy hasonló alkalmas tisztítószert. 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.

Serpenyő

A serpenyő tapadásgátló réteggel van bevonva. Kérjük, tartsa be a serpenyő használati és tisztítási utasítását.

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

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

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

A kezelőfelület erősen szennyezett, az étel kifutott rá vagy egy tárgy van a kezelőfelületen. Törölje le alaposan a kezelőfelület, illetve távolítsa el a tárgyat. Érintse meg a megfelelő kezelőfelületet. A villogás megszűnik.

Minden főzőhely-kijelzőn villog egy *E*, és felhangzik egy hangjelzés

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

A főzőfelület kikapcsolódott

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

Javítások

Javításokat csak kiképzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.

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

Er kijelzés és egy szám

Ha a kijelző-mezőn az Er és egy szám jelenik meg, akkor az elektronikában hiba lépett fel. Kapcsolja ki a készüléket a háztartási biztosítékkal vagy a védőkapcsolóval (kismegszakító), majd ismét be. Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja fel a vevőszolgálatot.

F kijelzés és egy szám

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

Kijelző	Hiba	Intézkedés
F2	A készülék túl forró és kikapcsolt.	Kapcsolja ki az összes elülső főzőhelyet. Az F2 kialszik. Vegye le az edényt a főzőhelyről. Várjon néhány percet, amíg a főzőhely kicsit lehül. Ha a bekapcsolás után az F2 ismét megjelenik, a főzőfelület még mindig túl forró. Kapcsolja ki a főzőhelyet, és hagyja tovább hűlni.
F7	A sütés-érzékelő hibás.	Hívja az ügyfélszolgálatot. A sütés-érzékelő nélkül is főzhet.
F8	A főzőhely túl sokáig üzemelt megszakítás nélkül.	Az automatikus időkorlátozás a berendezést lekapcsolta. Kapcsolja ki a főzőhelyet. Azonnal bekapcsolhatja ismét.
U400	A főzőmező hibásan van csatlakoztatva.	A készüléket a lakás biztosítékával vagy a biztosítószekrényben lévő védőkapcsolóval válassza le a hálózatról.

Megjegyzések

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

Előfordulhat, hogy a főzőhelyek felfűtése közben egy halk zümmögést hall.
Előfordulhat, hogy az egyes főzőhelyek nem egyforma világossággal világítanak. A látószögtől függően a főzőhely bejelölt szélén kívül látszik világítani.
Ezek olyan műszaki jellegzetességek, amelyek a minőséget és a működést nem befolyásolják.

A munkalap felületétől függően egy kicsi, egyenetlen hézag keletkezhet a munkalap és a főzőfelület között. Ezért a 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 megfelelõen helyezze el.

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

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

Vevőszolgálat

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

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

Ha kihívja a vevőszolgálatunkat, akkor kérjük, adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).
A számokat tartalmazó típustáblát a készülék irataiban találja meg.

Akril-amidok az élelmiszerekben

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

Hogyan keletkezik az akril-amid?

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

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

Mely ételekről lehet szó?

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

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

Mit tehet,

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

Általában:

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

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

A 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 ºC-nál forróbb. Az olaj hőmérsékletét ellenőrizze egy külső zsiradék-hőmérővel.

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

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

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

Sütés serpenyőben

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

Sütés-érzékelős főzőhelyen a sült burgonya készítéséhez a "min" fokozatot javasoljuk.

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

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